

Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen

Inhalte

Lehrheft 1: Grundlagen der Mikrobiologie

Lernziele

- Die Teilnehmer/innen wissen, was "Hygiene" bedeutet.
- Sie wissen, welche Arten von Mikroorganismen für die Hauswirtschaft in stationären Einrichtungen relevant sind.
- Sie kennen die Eigenschaften und Lebensbedingungen von Mikroorganismen.
- Sie kennen die Erreger von Lebensmittelinfektionen.
- Sie wissen um die Bedeutung von multiresistenten Keimen.
- Sie wissen, welche Auswirkungen Legionellen haben.
- Sie kennen Maßnahmen zur Bekämpfung von Mikroorganismen.
- Sie kennen die verschiedenen Vorgehensweisen bei Reinigung, Desinfektion, Sterilisation und Entwesung und können unterscheiden, für welchen Zweck welche der Maßnahmen geeignet ist.

Inhalte

- Begriffe aus dem Hygienemanagement
- Arten von Mikroorganismen: Bakterien, Viren, Hefen, Pilze und Sporenbildner
- Überlebens- und Vermehrungsstrategien von Mikroorganismen
- Beschreibung der wichtigsten Bakterien
- MRSA: Eigenschaften und spezielle Maßnahmen
- Legionellen: Eigenschaften und spezielle Maßnahmen
- Entzug der optimalen Lebensbedingungen von Mikroorganismen
- Reinigungs-, Desinfektions-, Sterilisations- und Entwesungsmethoden

Lehrheft 2: Lebensmittelhygiene

Lernziele

- Die Teilnehmer/innen kennen die positiven und negativen Eigenschaften von Mikroorganismen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Sie kennen die Ursachen und Wirkungen von Lebensmittelinfektionen.
- Sie wissen, welchen Einfluss die Personalhygiene und die Umgebungshygiene auf die hygienische Sicherheit von Lebensmitteln haben.
- Sie kennen die Anforderungen an eine hygienische Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Sie kennen die Anforderung an die Trinkwasserqualität.
- Sie können gesetzlich vorgeschriebene Schulungen durchführen und Mitarbeiter zu einem hygienischen Verhalten motivieren.
- Sie kennen die besonders sensible Rolle von Bewohnern, Angehörigen und Ehrenamtlichen für die Lebensmittelhygiene.
- Sie kennen die relevanten Gesetze für die Lebensmittelhygiene.

Inhalte

- Bakterien in der Lebensmittelproduktion, Bakterien als Ursache für Lebensmittelverderb
- Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen, Gegenmaßnahmen
- Personalhygiene: Körperhygiene, Händehygiene, Gesundheitsvorsorge, Verantwortung des Mitarbeiters
- Umgebungshygiene: Reinigung und Desinfektion, Schädlingsprophylaxe
- Prozesshygiene
- Lebensmittelhygieneschulungen
- Hygieneregeln für Angehörige, mithelfende Bewohner und Ehrenamtliche
- Relevante Gesetze für die Lebensmittelhygiene

Lehrheft 3: Hygiene bei Hausreinigung und Textilpflege

Lernziele

- Die Teilnehmer/innen wissen, welche Mikroorganismen bei der Reinigung und der Textilpflege Gesundheitsschäden verursachen und können geeignete Maßnahmen zur Vermeidung ergreifen.
- Sie kennen den Einfluss der Personalhygiene bei der Reinigung und Textilpflege.
- Sie kennen die Anforderungen an eine hygienische Bettenaufbereitung.
- Sie wissen um die Bedeutung von Tieren beim Leben im Heim und kennen die Anforderungen, die an eine hygienische Heimtierhaltung gestellt werden.
- Sie kennen die relevanten Gesetze für die Reinigung und Textilpflege.

Inhalte

- Fäkalkeime, Eitererreger u.a.: Vorkommen, Maßnahmen zur Bekämpfung und Vorbeugemaßnahmen zur Keimverschleppung
- Kritische Punkte im Wäschekreislauf
- Personalhygiene
- Hygienischer Umgang mit Reinigungsmaterial
- Hygienische Abläufe bei der Reinigung und Textilpflege
- Hygienische Bettenaufbereitung
- Hygienische Heimtierhaltung
- Relevante Gesetze für die Reinigung und Textilpflege

Lehrheft 4: Hygienemanagement

Lernziele

- Die Teilnehmer/innen wissen, unter welchen gesetzlichen Bedingungen ein Hygienemanagement in der Hauswirtschaft implementiert wird.
- Sie kennen die Aufgaben eines Hygienebeauftragten für die Hauswirtschaft.
- Sie können einen Hygieneplan nach § 36 Infektionsschutzgesetz für den Bereich Hauswirtschaft erstellen.
- Sie können Hygienestandards erstellen.
- Sie können Mitarbeiterschulungen managen.
- Sie wissen, welche Bedeutung Begehungen haben und können Begehungen in den für die Hauswirtschaft relevanten Räumen durchführen.
- Sie wissen, wie sie Mikroorganismen nachweisen können.
- Sie können ein Abfallkonzept erstellen und überprüfen.

Inhalte

- Hygienemanagement als Teil des Qualitätsmanagements
- Heimgesetze, Infektionsschutzgesetz, Biostoff-Verordnung, Gefahrstoff-Verordnung, UVV u.a.
- Hygieneplan nach Empfehlungen des RKI
- Musterhygienestandards für „Krätze“, „Noroviren“, „Clostridium difficile“ und „Neue Grippe“
- Planung, Durchführung und Nachbereitung von Hygieneschulungen
- Durchführung von Begehungen mit Musterchecklisten
- Nachweismethoden für Mikroorganismen
- Einführung eines Abfallkonzeptes