

7334 Hygienekurs für Reinigungsverantwortliche Küche und Krankenhaus

Im Hygienekurs für Reinigungsverantwortliche erlernen Sie die grundlegenden Kenntnisse für die tägliche Arbeit in hygienerelevanten Objektbereichen. Themen wie biologische Arbeitsstoffe, multiresistente Erreger oder HACCP sind Anforderungen, die behandelt werden.

Die Zielgruppe:

Absolvent:innen des Basiskurses Reinigung oder Interessenten mit vergleichbaren Kenntnissen

Die Trainingsinhalte:

- Hygienestandards
- Weiterverbreitung von Mikroorganismen im Bereich der Reinigung
- Umgang mit Pandemien, Epidemien, Endemien und Seuchen
- Verordnungen und Gesetze im Bereich Hygiene
- Sinnvolle prophylaktische Maßnahmen in der Hygiene und Desinfektion
- Organisation und Durchführung der Reinigung und Desinfektion in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Gemeinschaftseinrichtungen
- Praktische Übungen in der Desinfektion in einem Infektionszimmer
- „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (HACCP): Reinigung und Desinfektion in lebensmittelverarbeitenden Betrieben
- Personalhygiene
- Durchführung der Händedesinfektion und häufige Fehler