



Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft	
204-23-1P Termin 23.01.2023 bis 27.01.2023 04.05.2023 Reflexionstag Anmeldung	Seminarleitung Harald Geese Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
205-23-1P Termin 26.06.2023 bis 30.06.2023 28.09.2023 Reflexionstag Anmeldung	Seminarleitung Harald Geese Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
206-23-1P Termin 09.10.2023 bis 13.10.2023 16.01.2024 Reflexionstag Anmeldung	Seminarleitung Harald Geese Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
Zielgruppe:	
Pflegefachkräfte und Hauswirtschaftsfachkräfte in (teil)stationären Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe sowie Häuslicher Pflege / Ambulanter Dienste	
<p>In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.</p> <p>Die Einhaltung von Hygienestandards wird in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer sowie im Infektionsschutzgesetz eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts für Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte und ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu gewährleisten ist.</p> <p>Wir schulen examinierte Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Dadurch erhalten Einrichtungen die Möglichkeit, ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu bilden, das Hygienestandards sowohl im pflegerischen als auch im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich effektiv umsetzen kann. Folgende Inhalte werden von Pflege- und Hauswirtschaftskräften gemeinsam bearbeitet: Grundlagen der Hygiene, gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung, das Infektionsschutzgesetz, Ausbruchmanagement usw.</p> <p>Die Weiterbildung gliedert sich auf in eine Lehrgangswochen mit insgesamt 48 Stunden Präsenzzeit (incl. Reflexionstag), die Durchführung, Beurteilung und Erstellung verschiedener Aufgabenstellungen innerhalb der jeweiligen Einrichtung, für die 80 UE angerechnet werden und ein abschließender Reflexionstag, an dem die Ergebnisse der Praxisaufgaben vorgestellt werden. Die Weiterbildung umfasst somit 120 UE und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung zur/zum Hygienebeauftragten ab.</p> <p>Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.</p>	



Fachwirt*in für Hygiene und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen	
207-23-1H-L	
Lehrgangsstart Termin 21.03.2023	Seminarleitung M. Christine Klöver Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Diese Weiterbildung wurde vor allem für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte konzipiert. Hygienebeauftragte und Reinigungsverantwortliche aus anderen Berufsgruppen, die auch für den Reinigungsbereich verantwortlich sind, haben hier die Möglichkeit das spezielle Fachwissen für das hauswirtschaftliche Hygiene- und Reinigungsmanagement zu vervollständigen.	
Fernlehrgang in Kooperation mit KlöverKASSEL Aufgrund der stetig steigenden Zahl von Infektionskrankheiten kommt der Hygiene im Reinigungsbereich in sozialen Einrichtungen, dem Gesundheitswesen und der Hotellerie ein immer höherer Stellenwert zu. Die Stärkung von Eigenverantwortung und zeitgemäßem Reinigungsmanagement bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Hygiene- und Reinigungsaktivitäten stehen daher im Mittelpunkt dieser Weiterbildungsmaßnahme. Um Versorgungssicherheit und hygienische Anforderungen zu gewährleisten, sind erfahrene, geschulte und qualifizierte Mitarbeitende wichtig. Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den wachsenden Bedarf und Anspruch der professionellen Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen zu sichern. Die stark praxisorientierte berufsbegleitende Weiterbildung besteht aus 5 Präsenzmodulen und 5 Lehrbriefen. Aufgrund der Abfolge der Selbstlern- und der Präsenzphasen ist der Erwerb von hohen Handlungskompetenzen gewährleistet. Die persönliche Betreuung und Begleitung durch die Referenten runden den Lernerfolg ab. Die Teilnahme ist auch mit einer Hör- oder Körperbehinderung möglich. Im Rahmen des Lehrgangs führen die Teilnehmer*innen ein individuell gewähltes Projekt durch. Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung zum/r "Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigung in sozialen Einrichtungen" ab. Dieser Lehrgang ist von der Zentralstelle für Fernunterricht geprüft und zugelassen und wurde von der Agentur für Arbeit als 100% förderfähige Maßnahme eingestuft. Ausführliche Unterlagen sowie die Anmeldung erfolgen über KlöverKASSEL: www.kloeber-kassel.de Fordern Sie die ausführlichen Informationen an! Wir beraten Sie gern. Anmeldung	



Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Kita und OGS	
235-23-0H-K Termin 12.04.2023 bis 13.04.2023 Anmeldung	Seminarleitung Annette Rave Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
236-23-0H-K Termin 31.08.2023 bis 01.09.2023 Anmeldung	Seminarleitung Annette Rave Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita und Schule, Hygienebeauftragte	
<p>Mit besonderem Blick auf die aktuelle Situation</p> <p>Eine gute Hygienepraxis dient in Kitas und Schulen als primäre Maßnahme zur Vorbeugung von Infektionen. In Anbetracht der aktuellen Coronavirus- Pandemie und deren Auswirkung auf alle Bereiche des öffentlichen Lebens ist ein Hygienekonzept wichtiger denn je. Hygienebeauftragte haben die Aufgabe, ein Hygienekonzept zu erstellen und dieses in der Einrichtung zu überprüfen und stetig zu aktualisieren. Sie sind Bindeglied und Ansprechperson für Leitung, Team, Eltern und Aufsichtsbehörden. In Ihrer Funktion erfassen Sie kritische Prozesse und sorgen dafür, dass die Hygienepraxis in den täglichen betrieblichen Ablauf übernommen und gelebt wird.</p> <p>In der zweitägigen Veranstaltung erhalten Sie das notwendige und aktuelle Fachwissen, um diese Prozesse effektiv und qualitätssicher begleiten und umsetzen zu können.</p>	

Hygieneassistent*in in Einrichtungen des Gesundheitswesens		NEU!
266-23-0P		
Termin 13.03.2023 bis 15.03.2023	Seminarleitung Harald Geese Programmverantwortung Manon Lange-Wagner	
Zielgruppe: Fachkräfte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft		
<p>Hygiene ist ein sehr wichtiger Bereich in allen Einrichtungen des Gesundheitswesens. Nicht nur während der Corona-Pandemie zeigt sich deutlich, wie herausfordernd Hygiene in Einrichtungen der Altenhilfe ist. In jeder Einrichtung sollten daher Hygieneassistent*innen zur Unterstützung der Hygienebeauftragten zur Verfügung stehen.</p> <p>Nach erfolgreicher Teilnahme an der 3-tägigen Veranstaltung ist jede*r Teilnehmer*in in der Lage, notwendige Maßnahmen zur Basishygiene zu erkennen und Abhilfe zu schaffen. Die Hygieneassistent*in weiß über mikrobiologische Grundlagen, Transmissionswege von Erregern und deren Schutzmaßnahmen, Desinfektionsmaßnahmen, ausgewählte Infektionskrankheiten, Aufbereitung von Medizinprodukten, aktuelle Gesetze und deren Regelungen Bescheid.</p> <p>Anmeldung</p>		



Beauftragte*r für Pandemiemanagement 267-23-0P	
Termin 24.05. - 25.05.2023	Dozent*in M. Christine Klöber Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus Pflege und Hauswirtschaft	
<p>Die Coronavirus-Pandemie mit all ihren Herausforderungen zeigt uns sehr deutlich, dass qualifizierte Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten rund um den Ausnahmezustand einer "Pandemie" notwendig sind. So werden Sie als zukünftige*r Beauftragte*r für Pandemiemanagement dazu qualifiziert, erforderliche Maßnahmen zur Erkennung, Vermeidung und Bekämpfung von Infektionen zu treffen. Gemeinsam mit den Verantwortlichen Ihrer Einrichtung können Sie einen strategischen Pandemieplan erstellen und umsetzen sowie alle notwendigen Koordinationsaufgaben zwischen dem Gesundheitsamt, Ärzten und weiteren Stellen des Gesundheitsdienstes durchführen.</p> <p>Werden Sie Beauftragte*r für Pandemiemanagement in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe sowie in Häuslicher Pflege/Ambulanten Diensten!</p> <p>Anmeldung</p>	

Web-Seminar: Gemeinsam Kochen in der Altenpflege und Behindertenhilfe – Sicher gestalten mit der neuen Lebensmittelhygiene-Leitlinie 242-23-0H-D	
Termin 11.10.2023	Seminarleitung Martina Feulner Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche, Hauswirtschaft und sozialer Betreuung	
<p>Mit der aktualisierten, bundesweit gültigen Lebensmittelhygiene-Leitlinie "Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird" liegt jetzt ein umfassender Ansatz vor, um gemeinsame Kochaktionen hygienisch sicher zu gestalten. Vorgestellt werden die neu entwickelten Anforderungen und wie sie umgesetzt werden können. Ausgehend von den Hygienrisiken beim gemeinsamen Kochen werden Lösungen aufgezeigt.</p> <p>Anmeldung</p>	

Web-Seminar: Kurz und bündig! Die Neuerungen der Lebensmittelhygiene-Leitlinie 243-23-0H-D	
Termin 22.03.2023	Seminarleitung Martina Feulner Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Hygieneverantwortliche in Küche und Hauswirtschaft	
<p>Nach mehr 10 Jahren wurde die Leitlinie "Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird" grundlegend überarbeitet. Vorgestellt und erläutert werden die Neuerungen in der Leitlinie: die Trennung von Küchen und Kochsituationen, neue und veränderte Temperaturen, die Neubewertung der Basishygiene, der eigenständige Sicherungsansatz für das Kochen mit NutzerInnen u.v.m.</p> <p>Anmeldung</p>	



Hygiene auf dem neusten Stand	
259-23-0P Termin 23.02.2023 bis 24.02.2023 Anmeldung	Dozent*innen Harald Geese M. Christine Klöber Sascha Holitschke Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
260-23-0P-V Termin 02.05.2023 bis 03.05.2023 Anmeldung	Dozent*innen Harald Geese M. Christine Klöber Sascha Holitschke Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
261-23-0P-V Termin 30.08.2023 bis 31.08.2023 Anmeldung	Dozent*innen Harald Geese M. Christine Klöber Sascha Holitschke Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
262-23-0P-V Termin 05.10.2023 bis 06.10.2023 Anmeldung	Dozent*innen Harald Geese M. Christine Klöber Sascha Holitschke Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
263-23-0P-V Termin 21.11.2023 bis 22.11.2023 Anmeldung	Dozent*innen Harald Geese M. Christine Klöber Sascha Holitschke Programmverantwortung Manon Lange-Wagner
Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft	
<p>Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse. Sie werden über aktuelle gesetzliche Bestimmungen und Veränderungen informiert und können so Ihre Prozesse kontinuierlich anpassen. Durch den praxisorientierten Aufbau erlangen Sie Sicherheit im Umgang mit hygienerelevanten Anforderungen und deren zielgerichtete Umsetzung. Sie können Ihre aktuellen Fragen mit den Dozenten klären sowie sich mit Kolleg*innen intensiv austauschen.</p>	



Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften 271-23-0H	
Termin 25.04.2023	Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen in den Wohngruppen/ Hausgemeinschaften, Alltagsbegleitung, Betreuung, Koordination und Hauswirtschaft	
<p>Verschiedene Wohnformen wie Haus- und Wohngemeinschaften schaffen die Voraussetzung, den Alltag von Bewohnern familienähnlich zu gestalten. Dies sollte nicht an hygienischen Anforderungen scheitern. Die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygienepaxis mit auf HACCP-basierenden Elementen ist daher in kleinen Küchen unumgänglich. Sie lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erhalten die Grundlagen zur Personal- und Produkthygiene sowie zu allen notwendigen Dokumentationen. Sie entwickeln Handlungssicherheit, um den Beweohner*innen eine bedürfnisgerechte Verpflegung dauerhaft zu ermöglichen.</p> <p>Anmeldung</p>	

Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe 211-23-0H	
Termin 03.07.2023 bis 04.07.2023	Seminarleitung M. Christine Klöber Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/Verantwortliche aus dem Reinigungsbereich	
<p>Hauswirtschaftsleitungen und Reinigungsvorarbeitende sind verantwortlich für eine gut strukturierte und ergebnisorientierte Reinigungsleistung sowie Qualitätssicherung. Dafür sind nicht nur technisches Wissen und Reinigungsfachwissen notwendig, sondern auch theoretisches Wissen zum Erstellen von Raumbüchern, Leistungsverzeichnissen und Kostenkalkulationen. Ebenso ist Know-how über rechtliche Forderungen und die transparente sowie nachvollziehbare Darstellung der angebotenen Reinigungsleistungen gefragt. Dieses Seminar ist als Einstiegsseminar für angehende Verantwortliche für den Reinigungsbereich und als Vertiefung für bereits Verantwortliche gestaltet.</p> <p>Anmeldung</p>	

Lebensmittelhygiene aktuell 272-23-0H	
Termin 17.11.2023	Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsgastronomie	
<p>Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsgastronomie unterliegen den aktuellen Lebensmittelhygieneverordnungen und dem Infektionsschutzgesetz. Sie unterstehen einer Unterweisungspflicht. In kompakter Form erhalten Sie die notwendigen Kenntnisse über die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene. Ebenso vertiefen Sie die Umsetzung und Einhaltung aller Vorgaben für Ihre praktische Tätigkeit. Nur wer auf dem aktuellen Stand ist, kann in seiner Einrichtung hohe Hygienestandards sichern.</p> <p>Anmeldung</p>	



RKI – Empfehlungen, die man kennen sollte 219-23-0H	
Termin 17.11.2023	Seminarleitung M. Christine Klöber Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Hygienebeauftragte	
<p>Die Umsetzung von Maßnahmen zur Basishygiene sind Grundpfeiler für die Prävention von Infektionen, so das Statement des Robert-Koch-Instituts. RKI-Empfehlungen existieren seit vielen Jahren mit dem Ziel, den Infektionsschutz in Gesundheitseinrichtungen und in der Bevölkerung möglichst hoch zu halten. Sie haben rechtsverbindlichen Charakter, wurden jedoch in der Vergangenheit häufig nur zur Kenntnis genommen. Für die hauswirtschaftlichen Arbeitsfelder sind die RKI-Empfehlungen Händedesinfektion, Flächendesinfektion (neu 2022), Infektionsprävention in Heimen von besonderer Bedeutung. Die Möglichkeiten und das Wissen, die diese Empfehlungen für die Hauswirtschaft bereithalten, stellen ein solides Fundament für die hauswirtschaftliche Hygiene dar. Wir klären Sie auf, was Sie darüber wissen sollen.</p> <p>Anmeldung</p>	

Lebensmittelsicherheit mit der Branchenleitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste 244-23-0H	
Termin 18.09.2023	Seminarleitung Martina Feulner Programmverantwortung Xenia Romadina
Zielgruppe: Hygieneverantwortliche in Küche und Hauswirtschaft	
<p>Für viele eine alte Bekannte oder auch eine neue Begegnung, die Leitlinie "Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird". Die Grundlage für das betriebliche Konzept für Lebensmittelsicherheit wurde aktualisiert und grundlegend überarbeitet. Vorgestellt werden alle Neuerungen wie z. B. der veränderte Zuschnitt der Küchentypen und die neuen Kochsituationen, die steigende Bedeutung passgenau formulierter Anforderungen und Maßnahmen zu Sicherung der Basishygiene sowie aktuellen Temperatur- und Zeitwerte in Produktions- und Kochprozessen.</p> <p>Anmeldung</p>	