



Was gibt es neues in Sachen Hygiene
mit anschließender Hygienenachbelehrung
am Samstag, den 15. September 2018,
9.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort:

**Fichtenhof,
Freizeit-, Tagungs- und Begegnungsstätte
An der Kirche 1, 24635 Rickling**

Händehygiene - fundiert vermittelt

Landauf landab wird die herausragende Rolle der Händehygiene im Hygienealltag stets herausgehoben.

In diesem Seminar werden auf der Basis der RKI Empfehlung zur Händehygiene der aktuelle Stand der Technik in diesem wichtigsten Feld des Hygienemanagements zusammengefasst.

Dieser ist wichtig in Heimen, allen Arten von Gesundheitseinrichtungen, ärztlichen und kosmetischen Praxen, Kitas und anderen Kindereinrichtungen sowie im Lebensmittelbereich.

In der Empfehlung sind die wesentlichen Schritte des Waschens, Desinfizierens und Pflegens der Hände enthalten. Besonderer Wert wird auf die Erhöhung der Compliance, also die Mitwirkung aller Mitarbeiter gelegt.

Die angemessene Gestaltung der Händehygiene entsprechend dem vorliegenden Gefährdungspotential sowie die Auswahl passender Händedesinfektionsmitteln spielen dabei eine wichtige Rolle. Im Vordergrund des Seminars steht die praktische Umsetzung im Arbeitsalltag.

Abschließend schließt sich die Wiederholungsbelehrung nach §§42f IFSG zu Tätigkeitsverboten im Lebensmittelbereich an.

Inhalte:

- Fachgerechtes Händewaschen
- Korrekte Händedesinfektion
- Hautschutz und Hautpflege
- Korrekter Einsatz von Arbeitsschutzhandschuhen
- Wiederholungsbelehrung nach §§42f IFSG

Referent: Sascha Kühnau, Dipl. Ökotrophologe (FH), EOQ Auditor, Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung in Berlin

Kosten: Seminarpreis 1-tägig inkl. Unterlagen und Tagesverpflegung
125,00 € für Mitglieder/160,00 € für Nichtmitglieder

Verbindliche Anmeldung bitte bis zum **25. August 2018** an die Geschäftsstelle unter www.mdh-sh.de.