

# AUSBILDUNG ZUM DIPLOMIERTEN HYGIENEMANAGER / DESINFEKTOR <sup>6700</sup>



Als LeiterIn eines Wohn- oder Pflegeheims tragen Sie die Verantwortung für die Einhaltung strenger Hygienevorschriften. Mit einem Hygienemanager im Haus können Sie diese hohen Anforderungen sicherstellen.

Neben der Analyse und Optimierung von Reinigungsprozessen führt der Hygienemanager regelmäßige Hygienekontrollen durch und dokumentiert die gesetzlich vorgeschriebenen Tätigkeiten. Zudem ermöglicht er eine reibungslose Zusammenarbeit mit allen Hygiene-Fachkräften im Pflege- bzw. medizinischen Bereich. Investieren Sie in das Praxiswissen der hollu Akademie und somit in die Gesundheit Ihrer HeimbewohnerInnen! Voraussetzung: langjährige Erfahrung im Reinigungsbereich von Wohn- & Pflegeheimen und Kenntnis von Grundlagen in der Reinigungstechnik.

## FACHKUNDE

- **Basishygiene:**
  - Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung
  - Gesetzliche Grundlagen
  - Personalhygiene
  - Allgemeine Forderungen zur Personalhygiene
  - Händehygiene
  - Dienstkleidung
  - Handhabung von persönlicher Schutzausrüstung (PSA)
  - Flächenreinigung und -desinfektion
  - Abfall
- **Maßnahmen beim Auftreten von Erregern mit besonderen Eigenschaften (Unterbringung, Soziale Kontakte, Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen bei Verlegung und Transport, Hygienemaßnahmen):**
  - Maßnahmen bei Gastroenteritiden (Noroviren etc.)
  - Maßnahmen bei Clostridium-difficile-assoziierten Erkrankungen
  - Maßnahmen bei MRSA (Methicillin resistenter Staphylococcus aureus)
  - Maßnahmen bei weiteren multiresistenten Erregern
  - Maßnahmen bei Ekto- und Endoparasitenbefall
  - Vancomycin-resistente Enterokokken
- Durchführung einer Risikoanalyse mit Risikobaum
- Umgang mit Verstorbenen
- Wäscheaufbereitung
- Tierhaltung
- Legionellen-Bekämpfung in Kalt- und Warmwassersystemen
- Umweltaspekte und Entsorgung
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Technische Hygienekontrollen
- Bäderhygiene
- Reinraumhygiene
- Lüftungshygiene
- Industriehygiene
- Lebensmittel- und Küchenhygiene
- Chemische und physikalische Grundlagen für Reinigung und Hygiene
- Geeignete Hilfsmittel zur Durchführung einer Desinfektion oder Dekontamination
- Grundbegriffe der Hygiene
- Grundlagen für Hygienehandbücher und QS Instrumente

- Mikroorganismen & Co
- Krankheitserreger minimieren
- Das 1x1 der Desinfektion



## DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 10 Tage
- **Kosten:** 2.990,- exkl. MwSt.
- **Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen

## ANMELDUNG

Interessiert? Dann sichern Sie sich Ihren Platz und melden Sie sich auf [www.hollu.com](http://www.hollu.com) an.



Hier geht's direkt zu  
[www.hollu.com/akademie](http://www.hollu.com/akademie)

## ZIELGRUPPE

- Führungskräfte in Wohn- & Pflegeheimen und sonstigen sensiblen Hygienebereichen

## KUNDENSERVICE HOLLU AKADEMIE

Für Fragen zu den Kursen steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

 +43 664 605 28 428

 [akademie@hollu.com](mailto:akademie@hollu.com)