

## Hygieneschulungen für Schulen und Kindergärten

Mit diesem Angebot will die Hygieneakademie die Mitarbeiter in den Einrichtungen (Schule und Kindergärten) bei ihrer Arbeit unterstützen.

Neue Mitarbeiter/innen sind in die gängigen Hygieneregeln und zweijährlich wiederholend zur Lebensmittelhygiene einzuweisen und zu schulen.

Im Infektionsschutzgesetz wird ein Hygieneplan in Gemeinschaftseinrichtungen gefordert und es wird die Wiedezulassung in Schulen und Kindergärten nach bestimmten Erkrankungen geregelt.

Um diese Vorgaben adäquat umsetzen zu können werden diese Fortbildungen angeboten.

### Teilnahmevoraussetzung:

Jede/r Interessierte

### Dauer und Abschluss:

Die Weiterbildung besteht aus einem Seminarblock. Die Teilnehmer erhalten am Ende der Fortbildung eine Teilnahmebestätigung der Hygieneakademie.

### Hygieneschulung für Kindergärten

#### Kursinhalte:

- Gesetzliche Regelungen
- Erstellung von Hygiene- und Desinfektionsplan
- Erstellung von Impfplänen, Impfpfehlungen
- Reinigungsempfehlungen für Kindergärten
- Händehygiene
- Umgang mit Lebensmitteln
- Vermeidung von Infektionsgefahren durch Spielsand, Plantschbecken und Rindenmulch
- Wichtige Fachausdrücke
- Wiedezulassung von Kindern
- Wunden, Insektenstiche, Parasiten (Krätze, Läuse, Flöhe)
- Infektionskrankheiten

### Hygieneschulung für Schulen

#### Kursinhalte:

- Gesetzliche Regelungen
- Erstellung von Hygiene- und Desinfektionsplan
- Reinigungsempfehlungen für Schulen
- Händehygiene
- Umgang mit Lebensmitteln
- Erstellung von Impfplänen, Impfpfehlungen
- Wichtige Fachausdrücke
- Wiedezulassung von Kindern
- Wunden, Insektenstiche, Parasiten (Krätze, Läuse, Flöhe)
- Infektionskrankheiten

#### Fachliche Leitung:

Irene Drubel, staatlich anerkannte Hygienefachkraft  
Agnes Himmler, staatlich anerkannte Hygienefachkraft  
Barbara Dippert, staatlich anerkannte Hygienefachkraft