## Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Schleswig-Holstein und Hamburg e.V.



## Was gibt es Neues in Sachen Hygiene mit anschließender Hygienenachbelehrung

am Samstag,den 05.09.2020 von 9:00Uhr – 17:00 Uhr im Tagungszentrum Martinshaus Kanalufer 48, 24768 Rendsburg

## Hygieneupdate

- ❖ Angemessene Reinigung und Lebensmittelhygiene in neuen Wohnformen
- Fragestellungen aus gegebenem Anlass

Alle nicht völlig stationären Einrichtungen der Eingliederungshilfe, Altenpflege und Jugendhilfe sind auch soziale Einrichtungen. In diesen muss im Rahmen des Hygienemanagements eine angemessene Hygiene durch den Träger gesichert werden.

In diesem Seminar wird erarbeitet, was angemessen bedeutet. Denn die Betreuungsformen sind nicht erst seit dem BTHG oder den Reformen der Pflegeversicherungsgesetze extrem vielfältig. Hier gilt es mit hauswirtschaftlicher Professionalität das Risiko zu erfassen. Davon können dann angemessene Hygienemaßnahmen abgeleitet werden.

Dazu gehört auch, wie viel Rest- Lebensrisiko lassen wir im Arbeitsalltag zu. Inhalt:

- Risikoanalyse in der Wohnsituation
- Auswirkung auf den Hygienealltag
- Bespielhafte Hygieneregeln in der Lebensbegleitung
- Lebensmittelhygiene in Haus- und Wohngemeinschaften oder ambulanten Versorgungsformen
- Tätigkeitsverbote gem. §§42f IFSG im WG-Alltag

Aus gegebenem Anlass werden Fragen beantwortet wie z.B.

- Wie viel Gemeinschaft lassen wir zu?
- Was schützt unsere Bewohner?
- Worauf werden wir uns als n\u00e4chstes einstellen k\u00f6nnen?

**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

145,00 € für Mitglieder/180,00 € für Nichtmitglieder

Verbindliche Anmeldung: bis zum 31. Juli 2020 an die Geschäftsstelle unter:

shh@verbandmdh.de