

„Hygiene-Themen“ (Beispiele)

1. Abfallentsorgung
2. Aktuelle Anforderungen („Infektionsprävention in Heimen“) und Empfehlungen des Robert Koch Instituts
3. Anforderungsgerechtes Erstellen eines Hygieneplans/Hygienehandbuchs
4. Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen
5. Arzneimittelversorgung
6. Aufgaben/Stellenbeschreibung für Hygienebeauftragte
7. Belehrungen nach TRBA 250 z.B. 5.7 Multiresistente Erreger
8. Biostoffverordnung und TRBA 250
9. Checkliste Hygienebegehung für Hygienebeauftragte
10. Erregerspektrum und Hygienemanagement bei Durchfallerkrankungen
11. Folgebelehrung nach §43 IfSG
12. Hepatitiden und PEP
13. Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln in Pflegeeinrichtungen
14. Hygiene-Checklisten für die ambulante und stationäre Pflege
15. Hygiene-Eigenkontrollen
16. Hygienekriterien für die Unterhaltsreinigung
17. Infektionsschutzgesetz
18. Kleidung und Schutzausrüstung für Pflegeberufe aus hygienischer Sicht
19. Küchencheck in Wohnbereichsküchen
20. Legionellenproblematik

„Hygiene-Themen“ (Beispiele)

21. Medizinprodukte-Betreiberverordnung
22. Mikrobiologische Grundlagen
23. Nadelstichverletzungen
24. Rahmenhygieneplan in Justizvollzugsanstalten
25. Rechtsgrundlagen zur Lebensmittelhygiene und amtliche Kontrollen
26. Reinigung und Desinfektion
27. Schutzausrüstungen
28. Tierische Hygiene-Schädlinge (Flöhe, Läuse, Krätzmilben, Wanzen, Schaben, „Schadnager“, etc.)
29. Überprüfung der Desinfektionsleistung hygienerelevanter Geräte (Geschirrspülautomaten, Wäschewaschmaschinen, Steckbecken-/Fäkalspülen)
30. Umgang mit „Problemkeimen“ (MRSA, MRGN, VRE, Clostridium difficile etc.)
31. Verfahrensempfehlungen für die Umsetzung von Hygieneanforderungen
32. Vergabekriterien bei Reinigungsdienstleistungen
33. Wäscheaufbereitung
34. Wirkung von Desinfektionsmitteln gegenüber Mikroorganismen (Bakterien, Bakteriensporen, Viren)
35. Weitere Themen Ihrer Wahl



Bewährt und anerkannt
seit über 17 Jahren

Hygiene- Kurse



Wir bieten seit dem Jahr 2017 ausschließlich „**Inhouse-Hygiene-kurse**“ an:

Die Vorteile unserer „Inhouse-Hygienekurse“:

1. Freie Themenauswahl

Sie selbst bestimmen die „Hygiene-Themen“, die wir im Rahmen einer ein – oder ggf. auch zweitägigen Fortbildungsveranstaltung kommunizieren.

Themenbeispiele finden Sie unter „**Hygiene-Themen**“.

Bei der Themen-Auswahl und Themen-„Struktur“ stehen wir Ihnen auf Wunsch beratend zur Seite.

2. Höhere Effizienz

Sie selbst bestimmen welche Themen ausführlicher bzw. gründlicher abzuhandeln/ zu schulen sind als es im Rahmen von üblichen Fortbildungsveranstaltungen möglich wäre.

3. Höhere Akzeptanz

Erfahrungsgemäß kann die Akzeptanz zur Notwendigkeit einer dauerhaften Umsetzung von Hygieneanforderungen beim Personal deutlich höher ausfallen, wenn diese Anforderungen nicht ausschließlich durch Ihr eigenes Personal (Hygienebeauftragte) kommuniziert werden, sondern direkt vor Ort durch externe Fachreferenten sachgerecht und anschaulich dargelegt werden.

Die Fortbildungsveranstaltung kann auf Wunsch mit einer Begehung/Begutachtung von hygiene-relevanten Einrichtungsbereichen kombiniert werden.

drklages.de

4. Flexibler Teilnehmerkreis

Sie selbst bestimmen den teilnehmenden Personenkreis.

Die Geschäftsführung sowie das leitende Personal können die Qualität der Fortbildungsveranstaltung vor Ort begutachten.

5. Freie Wahl des Veranstaltungsortes

Sie selbst bestimmen, wo der Fortbildungskurs stattfindet, entweder in Ihrer Einrichtung oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl.

6. Digitalisierte Schulungsmaterialien

Unsere Präsentationsfolien sowie alle relevanten Rechtsgrundlagen (EU-Richtlinien, Gesetze, Verordnungen, Regelwerke, Empfehlungen) stellen wir Ihnen in digitalisierter Form (auf USB-Stick) für den internen Gebrauch zur Verfügung.

Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung bzw. ein Teilnahmezertifikat.

7. Flexible Termine

Veranstaltungstermine werden mit dem Auftraggeber abgestimmt und festgelegt.

8. Individuelles Kostenangebot

Auf Anfrage erstellen wir Ihnen ein individuelles schriftliches Kostenangebot.

drklages.de

Bei weitergehenden Fragen nehmen Sie bitte direkt Kontakt auf.

**Mikrobiologie
und Hygienekonzepte – Dr. Klages**
Gutachten - Beratung - Schulung



Ansprechpartner/Veranstalter:

Dr. rer. nat. Dieter Klages
Öffentl. besteller und vereidigter Sachverständiger

Mobilfon: 0177-3086744

Büro: D-38112 Braunschweig
Am Galggraben 12

Fon: 0531-320951
Email: kontakt@drklages.de
Website: drklages.de

© Dr. rer. nat. Dieter Klages, 01-2018, Änderungen vorbehalten

drklages.de