

Thema 17. Juni:**Hygienebelehrung für Ihre Mitarbeiter mal anders - mit Spaß und Spannung**

Hygienebelehrung kann Spaß machen!! Für einige KollegInnen unvorstellbar – denn wir alle erlitten bereits Belehrungsbeispiele, die das Thema Hygiene trocken, langweilig und lästig wirken lassen. Selbst einige Lehrvideos sind dafür abschreckende Beispiele und trotzdem werden sie oft noch eingesetzt.

In diesem Seminar wollen wir gemeinsam die spannende Welt der Hygiene für unsere MitarbeiterInnen erlebbar machen. Wir tragen zusammen, welche Inhalte wichtig und notwendig sind. Anschließend schauen wir, wie diese aufbereitet werden können, damit sie im Gedächtnis bleiben. Lassen Sie uns gemeinsam Spaß an der Vorbereitung der nächsten „Pflicht-Hygiene-Belehrung“ haben. Sie werden erstaunt sein, dass Ihre MitarbeiterInnen plötzlich beginnen, es in der täglichen Arbeitspraxis umzusetzen.

Seminarziel und Inhalt:

- Gesetzlich vorgeschriebene Inhalte
- Strukturierung und Aufbau nach Mitarbeitergruppe
- Beispiele für aktive Vermittlungsformen
- Lebensmittelhygiene einprägsam mit Spaß aufbereitet

Thema 18. Juni:**Handhabung multiresistenter Keime (MRE) in ambulanten und stationären Bereichen**

Multiresistente Keime sind eine tägliche Herausforderung in sozialen Einrichtungen. Die größte Gefahr beim Umgang mit ihnen ist die Unsicherheit der MitarbeiterInnen. Deshalb werden in diesem Seminar die Charakteristika dieser Erregergruppe erarbeitet. Die typischen Vertreter werden kurz charakterisiert und geeignete Maßnahmen auf Grundlage der Empfehlungen des RKI zusammengetragen. Ziel ist es, ihnen Handlungssicherheit beim täglichen Umgang zu vermitteln.

Seminarziel und Inhalt:

- Entstehung und Charakteristika multiresistenter Keime
- MRSA
- 3 MRGN
- 4 MRGN
- Clostridium difficile
- Handhabung dieser Keime im Arbeitsalltag

Zielgruppe:

MitarbeiterInnen, die unter anderem gesetzlich vorgeschriebene Hygienebelehrungen nach §42f IFSG, §4 LMHV, TRGA 250 durchführen, Hygienebeauftragte, HL, PDL, HWL, Küchenleitungen

Preis:

Vorzugspreis für Abonnenten von "rhw management", "rhw praxis" sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e. V.

1. Tag 199,- Euro, (regulär 239,- Euro) – gültig bei Buchung nur eines Seminartages;
2. Tag 169,- Euro, (regulär 209,- Euro).

Preis zzgl. gesetzlicher MwSt., inkl. Tagungsverpflegung.

Termin und Ort:

17. und 18. Juni 2015 in Nürnberg (geplant), 9.00 – ca. 16.00 Uhr
Jedes Seminar einzeln oder beide Tage als Kombi-Seminar buchbar!

Anmeldeschluss:

20. Mai 2015

Anmeldung und weitere Informationen unter: www.rhwonline.de/kurse-veranstaltungen

Ihre Ansprechpartnerin:

Birgit Hemscheidt – Telefon (089) 31 89 08-15