

HYGIENE IN KITAS

INHALT	<p>Im Kita-Alltag werden umfangreiche Versorgungsaufgaben erfüllt. Essen wird hergestellt oder angeliefertes Essen wird ausgeteilt, Frühlingsfeste gefeiert, Kuchen für Feiertage gebacken und verteilt. Immer werden Lebensmittel für andere behandelt, verarbeitet oder in Verkehr gebracht. Juristisch ist der Veranstalter/Organisator automatisch Lebensmittelunternehmer. Ob er dieses weiß und berücksichtigt oder nicht. Gleichzeitig wird mit angemessener Raumpflege die Weiterverbreitung von Infektionen vermindert und die gesamte Inneneinrichtung sowie die Immobilie erhalten und gepflegt. Dies geschieht sowohl in Eigen- als auch Fremddregie. In jedem Fall ist jedoch die Kitaleitung Ansprechpartner für Behörden und Eltern. Die genannten Veranstaltungen und Tätigkeiten machen einen wertvollen Beitrag im Kita-Betrieb aus, so dass es gilt, diese fachgerecht bewusst zu gestalten.</p> <p>In diesem Seminar werden die essentiellen Pflichten jeder Kita in Bezug auf die Umsetzung der täglichen Hygiene erläutert und Umsetzungsvorschläge für deren Organisation gemacht.</p> <p>Themenschwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ juristischer Rahmen der Raumpflege- und Lebensmittelhygiene▪ Haftung und Verantwortlichkeiten des Trägers, der Leitung und der aktiv Tätigen▪ Umsetzung von Infektionsschutzgesetz und Grundregeln der Hygiene in der Praxis
ZIELGRUPPE	Leitungskräfte aus Kindertageseinrichtungen
TERMIN	✓ 18.01.2018
DAUER	9:00 – 16:00 Uhr
ORT	DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V. – Bildungswerk, Lüneburger Straße 2, 39106 Magdeburg
KOSTEN	139,00 EUR für Mitarbeiter des DRK; 189,00 EUR für externe Teilnehmer; ☞ inkl. Mittagsverpflegung und Getränken
KONTAKT	Evelyn Roitzsch, Bildungsreferentin, Bildungswerk Telefon: 0391 610689-81 evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de oder bildung@sachsen-anhalt.drk.de

GRUNDAUSBILDUNG VON HYGIENEBEAUFTRAGTEN

	<p>Die Verantwortung für die Einhaltung aller Hygienevorschriften liegt stets bei der Leitung einer sozialen Einrichtung. In der pädagogischen Grundausbildung als auch in der Ausbildung der Führungskräfte werden nicht immer umfassende und detaillierte Kenntnisse in der Wohn- und Lebensmittelhygiene vermittelt.</p>
INHALT	<p>Die Ausbildung orientiert sich am Rahmenhygieneplan der Landesgesundheitsämter und ist in drei Module aufgebaut:</p> <p>Modul 1: Rechtsvorschriften, Grundlagen der Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene Modul 2: Raumpflege mit Auswahl von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Wäschehygiene Modul 3: Hygiene im QM, Hygienepläne und Präsentation der Projektarbeiten</p>
ZIELGRUPPE	<p>zukünftige Hygienebeauftragte in Kindertageseinrichtungen und ähnlichen sozialen Einrichtungen</p>
TERMIN	<p>✓ bereits geplant für 2018: Modul 1: 16.04. – 20.04.2018 Modul 2: 04.06. – 08.06.2018 Modul 3: 03.09. – 07.09.2018</p>
DAUER	<p>je 5 Tage á 8 Stunden</p>
ORT	<p>DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V. – Bildungswerk, Lüneburger Straße 2, 39106 Magdeburg</p>
KOSTEN	<p>499,00 EUR für Mitarbeiter des DRK; 549,00 EUR für externe Teilnehmer; ☞ inkl. Mittagsverpflegung und Getränke</p>
KONTAKT	<p>Evelyn Roitzsch, Bildungsreferentin, Bildungswerk Telefon: 0391 610689-81 evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de oder bildung@sachsen-anhalt.drk.de</p>

KINDER-, JUGEND- UND FAMILIENHILFE

HYGIENE-UPDATE FÜR HYGIENEBEAUFTRAGTE IN KITAS

INHALT	Themenschwerpunkte: <ul style="list-style-type: none">▪ aktuelle Entwicklungen im Hygienebereich▪ fachgerechte Auswahl von Arbeitsschutzhandschuhen▪ Geruchsmanagement▪ individuelle Fragen und Themenwünsche
ZIELGRUPPE	bereits ausgebildete Hygieneverantwortliche in Kindertageseinrichtungen und ähnlichen sozialen Einrichtungen
TERMIN	✓ März 2018
DAUER	8 Stunden
ORT	DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V. – Bildungswerk, Lüneburger Straße 2, 39106 Magdeburg
KOSTEN	129,00 EUR für Mitarbeiter des DRK; 139,00 EUR für externe Teilnehmer; ☞ inkl. Mittagsverpflegung und Getränken
KONTAKT	Evelyn Roitzsch, Bildungsreferentin, Bildungswerk Telefon: 0391 610689-81 evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de oder bildung@sachsen-anhalt.drk.de

UMSETZUNG DER LEBENSMITTELHYGIENE IM KITA-ALLTAG

INHALT	<p>In diesem Seminar wird ein Überblick über den Aufbau und die Inhalte des Lebensmittelhygienekonzeptes gegeben.</p> <p>Die Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ ist die nach §8 EU VO 852/2004 anerkannte branchenspezifische Festlegung der Regeln für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen. Die relevanten Hygieneregeln werden am Beispiel erarbeitet.</p> <p>Die praktische Umsetzung der Lebensmittelhygienevorschriften im Kitaalltag werden vorgestellt.</p> <p>Anhand von Fallbeispielen werden Anhaltspunkte für die Sicherung der Lebensmittelhygiene beispielhaft skizziert. Damit wird zusammengetragen, wie die Anforderungen der Veterinärämter rechtsicher realisiert werden können.</p> <p>Themenschwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ rechtliche Einordnung▪ Inhalte der Leitlinie▪ Ausgabehygiene▪ Kochen mit Kindern▪ Regeln für mitgebrachte Lebensmittel
ZIELGRUPPE	Küchenmitarbeiter in Kindertageseinrichtungen und ähnlichen sozialen Einrichtungen
TERMIN	✓ März 2018
DAUER	8 Stunden
ORT	DRK Landesverband Sachsen-Anhalt e. V. – Bildungswerk, Lüneburger Straße 2, 39106 Magdeburg
KOSTEN	119,00 EUR für Mitarbeiter des DRK; 139,00 EUR für externe Teilnehmer; ☞ inkl. Mittagsverpflegung und Getränken
KONTAKT	Evelyn Roitzsch, Bildungsreferentin, Bildungswerk Telefon: 0391 610689-81 evelyn.roitzsch@sachsen-anhalt.drk.de oder bildung@sachsen-anhalt.drk.de