

# PROGRAMM

12.45 - 13.45 Uhr Mittagspause

13.45 - 15.15 Uhr

**5. Vortrag: „Feingefühl ist notwendig“  
– Planung und Durchführung von  
Hygieneaudits**

**Paul Schran**, Lehrer für Pflegeberufe,  
Organisationsberater, Gestaltpädagoge, DGQ-Quality-  
Auditor, Geschäftsinhaber und fachliche Leitung der  
Hygienakademie Ruhr

15.15 - 15.30 Uhr Kaffeepause

15.30 - 16.30 Uhr

**6. Vortrag: Listerien & Co.: Neue und aktuelle  
Herausforderungen durch Bakterien und Viren**

**Dr. Elke Jaspers**, Mikrobiologin, Geschäftsführerin  
MikroLogos GmbH, Trainerin für Mikrobiologie und  
Lebensmittelhygiene für Ecolab Deutschland GmbH,  
Wissenschaftliches Beiratsmitglied des Arbeitskreises  
für Mikrobiologische Therapie AMT

DIE FACHTAGUNG WIRD  
GEFÖRDERT DURCH



Kooperationsveranstaltung mit dem  
Diözesancaritasverband Münster

## Veranstaltungsort:

**Hotel Brauhaus Stephanus,  
Overhagenweg 3-5, 48653 Coesfeld**

## Ansprechpartnerinnen:

**Gabriela Schulze Dinkelborg**  
(Sekretariat) Tel. 02561/ 93 62 25

**Christiane Basten** (Leitung der Fort- und  
Weiterbildung) Caritas Bildungswerk Ahaus

**Preis:** 150,00 Euro inklusive Verpflegung  
und Seminarbegleitmaterialien

Online-Anmeldungen und Infos unter:

[www.caritas-bildungswerk.de](http://www.caritas-bildungswerk.de)

caritas  
**BILDUNGS  
WERK AHAUS**



# 17. FACHTAGUNG HYGIENE

Für Hygiene- und Qualitätsbeauftragte,  
Mitarbeiter/innen aus Pflege  
und Hauswirtschaft

**Dienstag, 15.06.2021  
in Coesfeld**



caritas  
**BILDUNGS  
WERK AHAUS**

# 17. FACHTAGUNG HYGIENE

Die Hygiene-Fachtagungen des Caritas Bildungswerks Ahaus setzen sich das Ziel, grundlegende Informationen sowie aktuelle Fragestellungen aus den Bereichen der Hygiene, der Mikrobiologie und des Arbeitsschutzes zu thematisieren.

Die Fachtagungen bearbeiten dabei ganz gezielt auch die Schnittstellen zwischen den Tätigkeitsfeldern von Pflege, Begleitung und Hauswirtschaft in der stationären Alten- und Behindertenhilfe sowie dem Gesundheitswesen.

In diesem Jahr starten wir mit einem kleinen Film zum Thema Lebensmittelbelehrung mit anschließender Diskussion. In dem Vortrag mit dem etwas provokanten Titel „Der Tod aus der Waschmaschine“, geht es um die Aufbereitung der Dienstkleidung, aber auch der Flachwäsche und gegebenenfalls der Leibwäsche der Patienten, einem vernachlässigten Kapitel mit fatalen Folgen!

Wie macht man es richtig, was sind die gesetzlichen und regulatorischen Vorgaben und warum ist es so wichtig, sich darum zu kümmern? Gefolgt von einem Referat mit dem Titel „Geld und Zeit sparen – häufige Hygienemaßnahmen, die keiner vorschreibt und braucht“



# 17. FACHTAGUNG HYGIENE

Wir nehmen das Ausbruchmanagement bei Krankheitsausbrüchen in den Blickpunkt mit Vorschlägen, wie Pflege und Hauswirtschaft effektiv Hand in Hand arbeiten können und beschäftigen uns mit umsichtigen Planung und Durchführung von Hygieneaudits.

Zum Abschluss gibt es ein Referat zum Thema „Listerien & Co: Neue und aktuelle Herausforderungen durch Bakterien und Viren. Die größte Gefahr für sichere Lebensmittel sind die Mikroorganismen. Sensible Verbrauchergruppen sind besonders gefährdet, weshalb wir insbesondere in Zusammenhang mit Listerien die aktuellen Vorgaben nach dem Stand der Technik im Überblick betrachten.

Desweiteren besprechen wir, wie sich Viren vermehren und welche Eigenschaften Desinfektionsmittel haben müssen, um gegen Coronaviren und Noroviren zu wirken. In den einzelnen Beiträgen geht es sowohl um den aktuellen Stand der beteiligten Fachdisziplinen als auch um praktische Fragen der Umsetzung durch die Verantwortlichen in den Einrichtungen.

Zusätzlich zum fachlichen Input hat sich die Tagung in den vergangenen Jahren verstärkt zu einem Treffpunkt für den informellen Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen Einrichtungen entwickelt.

Wir freuen uns auf einen angeregten Informations- und Gedankenaustausch mit Ihnen und den eingeladenen Fachreferenten.

# PROGRAMM

## 9.00 Uhr Begrüßung

9.15 - 10.45 Uhr

**1. Vortrag: Lebensmittelbelehrung als Kinoerlebnis, ein Film mit anschließender Diskussion**

**2. Vortrag: „Der Tod aus der Waschmaschine“ – Zum Umgang mit Dienstwäsche**  
**Dr. Markus Schimmelpfennig,**  
Experte für Krankenhaushygiene

10.45 - 11.15 Uhr Kaffeepause

11.15 - 12.45 Uhr

**3. Vortrag: Geld und Zeit sparen – häufige Hygienemaßnahmen, die keiner vorschreibt und braucht**

**4. Vortrag: Ausbruchmanagement in der Praxis – wie Pflege und Hauswirtschaft Hand in Hand arbeiten**

**Andreas Clarin,** Diplom-Biologe, Hygieneberater im Gesundheitswesen, zertifizierter Hygienebeauftragter für Pflegeeinrichtungen und Großküchen, Inhaber der Hygieneakademie Ruhr

