

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,
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, Wissenschaftliches Beiratsmitglied
des Arbeitskreises für Mikrobiologische Therapie AMT

DIE FACHTAGUNG WIRD
GEFÖRDERT DURCH



Kooperationsveranstaltung mit dem
Diözesancaritasverband Münster

Online-Anmeldungen und Infos unter:

www.caritas-bildungswerk.de

Veranstaltungsort:

**Hotel Brauhaus Stephanus,
Overhagenweg 3-5, 48653 Coesfeld
oder ONLINE Tagung**

Ansprechpartnerinnen:

Gabriela Schulze Dinkelborg

(Anmeldung und Koordination) Tel. 02561/9362-25

E-Mail: info@caritas-bildungswerk.de

Julia von der Wroge (Leitung der Fort- und

Weiterbildung) Caritas Bildungswerk Ahaus

Tel. 02561/9362-37

E-Mail: j.vonderwroge@caritas-bildungswerk.de

Preis: 150,00 Euro* inklusive Verpflegung
und Seminarbegleitmaterialien

*Bei Online-Tagung Preissenkung auf 120,00 Euro
inkl. Seminarbegleitmaterialien, ohne Verpflegung



caritas

**BILDUNGS
WERK AHAUS**

caritas

**BILDUNGS
WERK AHAUS**

**ONLINE-Tagung,
sofern eine
Präsenztagung wegen
des Infektionsgeschehens
nicht möglich ist.**



17. FACHTAGUNG HYGIENE

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

**Dienstag, 15.06.2021
in Coesfeld**

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

Julia von der Wroge, Dipl. Pädagogin, Leitung Fort- und Weiterbildung Caritas Bildungswerk GmbH

9.15 - 10.45 Uhr

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

Dr. Markus Schimmelpfennig, Facharzt für öffentliches Gesundheitswesen, Ehem. Leiter der Hygieneabteilung des Stadtgesundheitsamtes Kassel, Experte für Krankenhaushygiene

2. Vortrag: „Der Tod aus der Waschmaschine“ – Zum Umgang mit Dienstwäsche

Dr. Markus Schimmelpfennig

10.45 - 11.15 Uhr Kaffeepause

11.15 - 12.45 Uhr

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

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

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

Andreas Clarin