

HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS!

DURCH PRAXISWISSEN UND WEITERBILDUNG

Hygienesicherheit hat in Pflegeeinrichtungen oberste Priorität, um die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen und die Gesundheit der Bewohner*innen und des Personals zu schützen. Hinzu kommt eine Vielzahl an Normen und Empfehlungen. Wie können Sie den Überblick behalten und Ihrer Verantwortung gerecht werden? Hygienespezialist hollu unterstützt Sie dabei! Mit regelmäßiger Weiterbildung über die hollu Akademie bauen Sie Fachkompetenzen im eigenen Haus auf und setzen damit einen wichtigen Schritt in Sachen Hygienesicherheit. Denn durch fachliches Know-how verbessert sich auch die interne Koordination zwischen Hausverantwortlichen, Behörden, Lieferanten und Hygienespezialisten.

Tipps für eine sichere Oberflächendesinfektion

- Wählen Sie ein geeignetes Desinfektionsmittel, z.B. Mikrocid AF liquid oder die hollu Schnelldesinfektionstücher für leicht zugängliche und alkoholbeständige Oberflächen. Beachten Sie die Anwendungshinweise!
- Bei flüssigen Produkten ein getränktes Tuch verwenden, um das Produkt gleichmäßig zu verteilen.
- Unbedingt die empfohlene Einwirkzeit einhalten, um sicherzustellen, dass alle Keime effektiv abgetötet werden.
- Die Oberflächen nach der Einwirkzeit mit klarem Wasser nachwischen, um Rückstände zu entfernen.
- Lassen Sie die Oberflächen an der Luft trocknen oder verwenden Sie saubere, trockene Tücher.
- Die Desinfektion sollte regelmäßig wiederholt werden, um einen hohen Hygienestandard aufrechtzuerhalten.

Onlinekurs HACCP & GHP – jetzt anmelden!

Alle Lerninhalte sind klar in Kapitel strukturiert, mit Bildern aufbereitet und Praxisbeispielen beschrieben. Sie und Ihr Team können sich zeit- und unabhängig weiterbilden. Bei erfolgreichem Kursabschluss erhalten Sie einen zertifizierten Schulungsnachweis.

- Die wichtigsten Fakten zu Herausforderungen und Problemen im Umgang mit Lebensmitteln
- Gesetzliche Vorgaben
- HACCP-gestützte Verfahren
- Handhabung von Lebensmitteln
- Personalhygiene und viele weitere Themen



Seminar für Küchenhygiene – 1-tägige Präsenzschulung

Die HACCP-Verordnungen geben klare Anforderungen an die Hygiene in der Küche vor und definieren somit auch verpflichtende Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge, deren Methoden und Intervalle.


- Hygiene-Checks & Dokumentation
- Rechtliche Grundlagen & Normen
- Praktische Durchführungen & Reinigungspläne
- Mikrobiologie & Lebensmittelhygiene
- Arbeitssicherheit & Arbeitsplatzgestaltung
- Werterhalt und viele weitere Kursinhalte

Die hollu Akademie bietet ein umfassendes Schulungsangebot – speziell für die hohen Anforderungen in Pflegeeinrichtungen: Flexible Onlinekurse, praxisnahe Präsenzschulungen sowie Individualschulungen bei Ihnen vor Ort! www.hollu.com/akademie



MEHR INFORMATIONEN

hollu Systemhygiene GmbH
hollu Campus 1, 6170 Zirl

 +43 50979

 info@hollu.com

 www.hollu.com

© hollu Systemhygiene GmbH | 07/2024 | Irrtümer, Satz- & Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten. Symbolbilder.

Im Sinne der besseren Lesbarkeit werden personenbezogene Bezeichnungen nur in der männlichen Sprachform angeführt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung der weiteren Geschlechter (w/d), sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.