

# Fachkundenachweis für Ihre Einrichtung

## Hygiene und Infektionsschutz



**Achtung: § 36 IfSG**  
Vorgeschrieben auch für Ihre Kita:  
Hygienepläne und innerbetriebliche  
Verfahrensweisen

**Ihre Weiterbildung in nur 8 Wochen**

**[www.fachkundenachweis.de](http://www.fachkundenachweis.de)**

# Hygiene in der Kita - gesetzlich vorgeschrieben

Wo viele Kinder zusammen spielen, essen und schlafen, tummeln sich auch Viren und Keime nur zu gern. Es folgt oft eine Erkrankungswelle auf die andere. Deshalb ist ein umfassendes Hygienemanagement in Kitas von größter Bedeutung.

Dabei ist es wichtig, dass sich alle an die vorgegebenen Regelungen halten. Zur Unterbrechung von Infektionsketten sind einige Schutzmaßnahmen unbedingt einzuhalten. Dies stellt die Kita und die Erzieher teilweise vor große Herausforderungen, welche aber zwingend umgesetzt werden müssen.

Der Fachkundenachweis für Kita-Hygiene vermittelt auf einfache und verständliche Art und Weise die wesentlichen Kenntnisse die gemäß § 4 Anlage 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und des Infektionsschutzgesetzes gefordert sind. Die Lehrhefte sind speziell für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Kindertagesstätten formuliert. In Anlehnung an die aktuellen rechtlichen Forderungen erwerben Sie die Fähigkeit, den theoretischen und praktischen Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion in Kindertagesstätten gerecht zu werden.



## Unser Tipp

Es empfiehlt sich, hierzu einen Hygiene-Verantwortlichen bzw. ein Hygiene-Team zu benennen.

## Die wichtigsten Kursinhalte

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Einrichtungen, in denen Säuglinge, Kinder und Jugendliche betreut werden, seit 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Ein umfassendes Hygiene-Management ist in Kitas von größter Bedeutung: Nur so werden Kinder und Personal vor ansteckenden Krankheiten geschützt. Dabei ist es wichtig, dass sich alle an die vorgegebenen Regelungen halten. Die Eltern und auch das Reinigungspersonal müssen mit einbezogen werden. Auch einfache Maßnahmen wie richtiges Händewaschen helfen dabei, die Übertragung von Krankheitserregern zu verringern. Bereits die Kinder können ihren Beitrag leisten: Anleitung zum Händewaschen, richtiges Husten, Niesen und Naseputzen reduzieren die Ansteckungsgefahr. Die Gefährdungsbeurteilung, die nach dem Arbeitsschutzgesetz und der Biostoffverordnung vom Träger der Einrichtung durchzuführen ist, ist ein wichtiges Instrument für den Infektionsschutz.

Doch welche Vorgaben gibt es eigentlich?

Wer kümmert sich darum?

Wie sieht ein Hygieneplan aus?

Der Fachkundenachweis vermittelt Ihnen alle notwendigen Kenntnisse rund um das Thema „Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz“, damit Sie die Schulungspflicht gemäß der deutschen Lebensmittelhygiene-VO in Ihrer Einrichtung erfüllen.

### Die wichtigsten Inhalte:

- Einführung
- Schulungspflichten
- Lebensmittelrecht
- Lebensmittelkontrolle
- Mikrobiologie
- Persönliche Hygiene
- Betriebshygiene
- Anforderungen an Betriebsstätten
- Leicht verderbliche Lebensmittel
- Die wichtigsten Hygieneregeln

Die Weiterbildung umfasst 2 Lehrbriefe und die Lehrgangsdauer beträgt 2 Monate.

An advertisement for 'Meine Fernakademie'. It features a woman in a light blue shirt smiling and looking at a tablet. The tablet displays the website interface. To the left of the woman, there is a logo consisting of a graduation cap over a globe, followed by the text 'Meine Fernakademie'. Below the logo, there are four green checkmarks followed by the following text: 'Persönlicher Zugang', 'Flexibel - auch unterwegs lernen', 'Exklusiv für Akademie-Teilnehmer', and 'Einfacher Log-In'.

# Zertifizierter Abschluss

Pädagogen und Pädagoginnen, die sich für den Fachkundenachweis „Hygiene und Infektionsschutz“ entscheiden, können sich einer Fortbildung auf höchstem Niveau sicher sein. Dies wurde geprüft und bescheinigt durch die Staatliche Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU; [www.zfu.de](http://www.zfu.de)).



Unabhängiges, erfahrenes Fachpersonal prüft dort eingereichte Fernlehrgänge nach dem Fernunterrichtsschutzgesetz auf inhaltliche Vollständigkeit und fachlich korrekte Angaben. Des Weiteren wird der pädagogische Aufbau genauestens analysiert, damit Sie Ihren Fernlehrgang erfolgreich abschließen können.



## Ihr Fachkundenachweis

Der erfolgreiche Abschluss des Lehrgangs wird mit dem Fachkundenachweis „Hygiene und Infektionsschutz“ bescheinigt, welcher von der Staatlichen Zulassungsstelle für Fernunterricht geprüft und genehmigt wurde.

## Zertifizierter Anbieter

Das Qualitätsmanagement der Akademie ist zertifiziert nach DIN ISO 9001:2015.



# Ihr Weg zum Abschluss

Nach der Anmeldung erhalten Sie von uns Ihr persönliches Lehrgangsmaterial nach Hause geliefert. Die Prüfungsaufgaben zum Lehrheft bearbeiten Sie bequem von zu Hause aus mit Ihrem persönlichen Zugang zum Online-Campus der Fernakademie [www.meine-fernakademie.de](http://www.meine-fernakademie.de). Innerhalb von 14 Tagen werden Ihre Aufgaben bewertet und mit wertvollen Hinweisen für den weiteren Studienverlauf versehen. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie Ihren Fachkundenachweis per Post.

# Investition in Ihre berufliche Zukunft

Im Kurspreis von 378 Euro sind die folgenden Leistungen enthalten:

- Professionelles Lehrheft
- Materialsammlung
- Prüfungen zur Selbstkontrolle
- Feedback zu den eingereichten Aufgaben
- Ihr persönliches Abschlusszertifikat
- Individuelle Studienberatung

## Ihre Vorteile

- ✓ 100 % Preisgarantie
- ✓ Keine versteckten Kosten
- ✓ Keine zusätzlichen Zertifikatsgebühren
- ✓ Keine Bearbeitungskosten
- ✓ Gesetzliches Widerrufsrecht
- ✓ Steuerlich absetzbar
- ✓ Keine Präsenzzeiten



