

Grazer Hygienetage 2025

Wunschgemäß finden **einige Seminare 2025 online** statt!

24. – 25. März PRÄSENZ	Küchenhygiene*
07. - 08. April ONLINE	Hygiene und Technik*



30.Sept. - 01.Oktober ONLINE	Hygiene in Alten- und Pflegeheimen*
21. - 22. Oktober PRÄSENZ	Reinigung und Desinfektion im Gesundheitswesen und in Betrieben*
4. November ONLINE	Hygiene und Personalschutz bei speziellen Erregern



ACHTUNG: Für Hygienekontaktpersonen gibt es ein Modulsystem: MitarbeiterInnen des Gesundheitswesens, die alle vier mit * gekennzeichneten Veranstaltungen absolviert haben, erhalten das Zertifikat „Hygienekontaktperson“.

Einrichtungen, mit denen ein Betreuungsvertrag mit dem Institut besteht, steht **ein Freiplatz** pro Veranstaltung zur Verfügung.

Anmeldung: Online unter www.angewandtehygiene.com/ Fortbildung

Auskünfte: Neven Mardetko MA; Dr. Viola Buchrieser
Tel. 0316/ 694711, office@angewandtehygiene.com , www.angewandtehygiene.com

Das Institut für angewandte Hygiene ist eine akkreditierte Prüf- und Inspektionsstelle (Akkreditierungsumfang siehe www.angewandtehygiene.com > akkreditierung) und bietet u.a. folgende Dienstleistungen für Einrichtungen des Gesundheitswesens und Betriebe an:

Hygienetechnik

- Prüfung von Dampf-Groß- und Kleinst sterilisatoren, FO-Sterilisatoren
- Validierung von Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsprozessen für Medizinprodukte
- Prüfung von Reinigungs-Desinfektionsgeräten für Instrumente, Endoskope, Steckbecken, Geschirr, Textilien, Laborgeräte etc.
- Prüfung und Begutachtung von Raumluftechnischen Anlagen

Mikrobiologische Untersuchungen

- Wasseruntersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung
- Wasseruntersuchung auf Legionellen und Pseudomonas aeruginosa
- Badewasseruntersuchung
- Dialysewasseruntersuchung
- Wasser aus medizinischen Geräten
- Kontaktkulturen von Oberflächen (Abklatsche), z.B. von Küchen

Hygieneberatung/ -fortbildung

- Begutachtung von Bauplänen
- Beratung bei Neu- Zu und Umbauten
- Beratung bei Erstellung und Aktualisierung von Reinigungs-Desinfektionsplänen
- Beratung bei der Auswahl von Medizinprodukten und deren Aufbereitung
- Innerbetriebliche Fortbildungen und Intensivseminare zu speziellen Hygienethemen
- Informationen über Gesetze, Normen und Richtlinien
- Beratung hinsichtlich Lebensmittel-, Küchenhygiene und HACCP

Hygienebetreuung

- Gesamtbetreuung von Einrichtungen des Gesundheitswesens und Betrieben
- Hygienevisiten