

# „Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“ modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

## Weiterbildungsmodule

Modul 1	Modul 2	Modul 3
<b>Gesetzliche und mikrobiologische Grundlagen</b>	<b>Vertiefung und Anwendung</b>	<b>Vertiefung, Selbststudium</b>
Ober-Mörlen	Ober-Mörlen	Ober-Mörlen
Weiterbildungsrahmenziel: Kenntnisse, Grundlagen- und Faktenwissen erlangen	Weiterbildungsrahmenziel: Kenntnisse, Grundlagen- und Faktenwissen erlangen	Weiterbildungsrahmenziel: grundlegendes praktisches Wissen, Fertigkeiten zur Nutzung und Anwendung einfacher Regeln für Veranstaltungen
8 Unterrichtseinheiten	8 Unterrichtseinheiten	7 Unterrichtseinheiten
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einleitung, Erwartungen, Anforderung der Veranstaltungsbranche, Ableitungen, Grundleitlinien des R.I.F.E.L.-Stufenleitplan</li> <li>▪ Verantwortungsbereiche, Aufgaben, Pflichten des Fachbeauftragten</li> <li>▪ Praxisbeispiel, Sonderausstellung</li> <li>▪ Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz)</li> <li>▪ Umgang mit den zuständigen Behörden (Gesundheitsamt)</li> <li>▪ Trinkwasserverordnung und Trinkwasserhygiene im Veranstaltungswesen</li> <li>▪ Regionale Bestimmungen</li> <li>▪ Grundlagen Mikrobiologie, Infektiologie, relevante Erreger, Übertragungswege und Verfahren zur Prävention</li> <li>▪ Beurteilung von Mund-Nasen-Schutz, Face-Shield, FFP2-Maske, Abstandsgebot</li> <li>▪ Grundlagen der mikrobiologischen Diagnostik</li> <li>▪ Epidemiologie (Inzidenzrate, R0-Wert, Entwicklung der COVID-19-Pandemie)</li> <li>▪ Anwendung von Präventionsverfahren im Veranstaltungswesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ HACCP-Konzept</li> <li>▪ KVP und PDCA-Zyklus</li> <li>▪ Desinfektion und Reinigungsverfahren im Veranstaltungswesen allgemein und während COVID-19-Pandemie</li> <li>▪ Scheuer-Wisch-Verfahren, Vernebelung, UV-Licht, antimikrobielle Oberflächen</li> <li>▪ Vertiefung diagnostischer Möglichkeiten auf SARS-CoV-2: Schnelltests, PCR-Tests, Antikörper-Tests, Impfung, Immunität</li> <li>▪ Workshop: Übertragung der Schwerpunkte in den Praxisbereich der Teilnehmer/innen</li> <li>▪ Risk Assessment einer Beispielveranstaltung</li> <li>▪ Analyse zeitlicher Abläufe und Veranstaltungsprozesse, Anforderungen an die Erstellung eines Hygiene-, HACCP-, PDCA-Konzeptes</li> <li>▪ Festlegen von CP, CCP und HKP</li> <li>▪ Hygienepläne, Checklisten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BGH Veranstaltungssicherheit, Besucher- und Arbeitssicherheit</li> <li>▪ Sicherheitskonzept</li> <li>▪ gesetzliche, normative Regelungen u.a. MVStättVO, ArbSchG, DGUV, Datenschutzverordnung, weitere Bestimmungen und Regelwerke</li> <li>▪ Arbeitsschutz und -medizin, Sicherheitsausrüstung, Veranstaltungssicherheit, Gesundheitsschutz mit besonderen Schwerpunkten (Räumung, Evakuierung, Arbeitsschutz, Lösungen für Auf- und Abbau etc.)</li> <li>▪ Verantwortungsbereiche, Aufgaben, Pflichten des Fachbeauftragten</li> <li>▪ digitale Begleitung, Experten-Videokonferenz</li> </ul>

# „Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“

## modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

### Weiterbildungsmodulare

Modul 4	Modul 5	Modul 6	Modul 7
<b>Vertiefung, Konzeption, Selbststudium</b>	<b>eigenständige Konzeption, Selbststudium</b>	<b>eigenständige Konzeption, Selbststudium</b>	<b>Praxis, Umsetzung und Fallbearbeitung</b> (bitte bringen Sie einen Laptop mit)
Ober-Mörlen und digital	zu Hause und digital	zu Hause und digital	Ober-Mörlen, Offenbach
Weiterbildungsrahmenziel: grundlegendes praktisches Wissen, Fertigkeiten zur Nutzung und Anwendung einfacher Regeln für Veranstaltungen	Weiterbildungsrahmenziel: Kompetenz, Ausarbeitung und Anwendung in gewissem selbstständigen Rahmen, unter Anleitung, Hausarbeit, Lernphase	Weiterbildungsrahmenziel: Kompetenz, Ausarbeitung und Anwendung in gewissem selbstständigen Rahmen, unter Anleitung, Hausarbeit, Lernphase	Weiterbildungsrahmenziel: Kompetenz, eigenverantwortliche Erstellung eines Konzeptes mit Herausforderungslösungskompetenz
7 Unterrichtseinheiten	7 Unterrichtseinheiten	7 Unterrichtseinheiten	6+2 Unterrichtseinheiten
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beispiel eines Hygienekonzeptes, inkl. Planung</li> <li>▪ Aufzeigen der einzelnen Prozessschritte am Beispiel des Konzeptes der Location Fredenhagen/Offenbach inkl. der Musterveranstaltung</li> <li>▪ Gruppendiskussion</li> <li>▪ Besondere Regelungen SARS Cov-2</li> <li>▪ Risikoidentifikation mit abzuleitenden Maßnahmen, Gefährdungsbeurteilung (CP, CCP und HKP festlegen)</li> <li>▪ praktische Übung (Gefährdungsbeurteilung, biologische Gefährdung), Übertragung der Schwerpunkte in den Praxisbereich der Teilnehmer/innen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ selbstständige Begutachtung, Fehler- und Risikoanalysen des bestehenden Sicherheits- und Hygienekonzeptes</li> <li>▪ Erarbeiten eines verbesserten Hygienekonzeptes, Hygieneplan inkl. Risiko- und Gefährdungsbeurteilung</li> <li>▪ Prüfung der Einhaltung aller Inhalte der Module 1-4</li> <li>▪ Begleitung der Selbstlernphase durch Fachexperten und Praktiker (digitale Begleitung, Videokonferenzen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ selbstständige Kontrolle der mitgeltenden Dokumente, wie Checklisten, Reinigungspläne etc. anhand des R.I.F.E.L.-Stufenleitplans</li> <li>▪ Erstellen weiterer mitgeltender Dokumente, die sich aus eigener Risiko- und Gefährdungsbeurteilung ergeben</li> <li>▪ mögliche Anpassungen der Flächennutzung des Grundrissplans</li> <li>▪ Erstellen einer allgemeinen Schutzmaßnahmenbeschreibung gemäß R.I.F.E.L.-Plan und Arbeitssicherheitsunterweisung</li> <li>▪ Selbststudium, begleitet und betreut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fortsetzung, Evaluierung der Praxisarbeit, Umsetzung eigener Herausforderungen</li> <li>▪ Überprüfung der Wirksamkeit der Module 1-6</li> <li>▪ Präsentation der Projektarbeit (Modul 5-6)</li> <li>▪ Angewandte Hygiene in Gruppenübungen: Schutzmaßnahmen, Reinigung, Desinfektion von Räumlichkeiten, Händen, Flächen</li> <li>▪ Teilmusteraufbau, 1.500-2.000 qm, Fredenhagen/Offenbach (1/3), Ober-Mörlen (2/3)</li> <li>▪ Aufplanungsbeispiele, Distanzlösungen</li> <li>▪ Praxistransfer: Anwendung von Musterkonzepten im Unternehmen</li> <li>▪ Praxisbeispiel: Planumsetzung, Raumgestaltung</li> <li>▪ Zertifikatstest IHK</li> </ul>