

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

Erster IHK-Zertifikatslehrgang zu diesem Themengebiet. Entwickelt mit medizinisch-wissenschaftlicher Expertise. Aus der Praxis für die Praxis – erarbeitet mit zahlreichen Praxispartnern und den Verfassern des R.I.F.E.L.-Stufenleitplans unter Mitwirkung des Instituts IKI. Weiterbildung bestehend aus sieben Modulen.

**#saveevents bedeutet:** Wir wollen sichere Events. Beispielhaft zeigt die Coronapandemie, dass übertragbare Krankheiten eine Herausforderung für Gastgeber und Veranstaltungen sind. Namhafte Experten aus Forschung und Praxis haben deshalb Richtlinien und einen Stufenleitplan entwickelt, um das Gesundheitsrisiko auf Events zu minimieren. Die Initiatoren befürworten die Fachempfehlung „Veranstaltungssicherheit im Kontext von COVID-19 Stufenleitplan zur Durchführung von Veranstaltungen“ des R.I.F.E.L.-Instituts und deren Schutzleitlinien. Ein Bestandteil ist der/die Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen.



# „Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“

## modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

<b>neuartiger Zertifikatslehrgang</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ neu geschaffene Weiterbildung, für das gesamte Veranstaltungswesen</li> <li>▪ Lehrinhalte erstmalig erarbeitet, in Zusammenarbeit mit dem Institut für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle (IKI) Gießen, Mitautoren des R.I.F.E.L.-Stufenleitplans und den praktischen Weiterbildungseinrichtungen</li> <li>▪ orientiert am R.I.F.E.L.-Stufenleitplan und den Leitlinien und Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts</li> </ul>
<b>Terminoptionen, Präsenzmodule</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 09.02. - Fr. 12.02. und Mo. 15.02</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 23.02. - Fr. 26.02. und Mo. 01.03.</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 16.03. - Fr. 19.03. und Mo. 22.03.</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 06.04. - Fr. 09.04. und Mo. 12.04.</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 27.04. - Fr. 30.04. und Mo. 03.05.</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 11.05. - Fr. 14.05. und Mo. 17.05.</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 01.06. - Fr. 04.06. und Mo. 07.06.</li> <li>▪ jeweils von 9:00 – ca. 17:30h, Di. 22.06. - Fr. 25.06. und Mo. 28.06.</li> </ul> <p>Kursstart ab einer Mindestanzahl von fünf Teilnehmern</p>
<b>Veranstaltungsort</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hessen (Rhein-Main-Gebiet, Mittelhessen), erstes Bundesland mit Veranstaltungsfreigabe nach Coronapandemie 2020 auf Grundlage des hier erarbeiteten Stufenleitplans, Sitz marktführender Branchenunternehmen, der Messe Frankfurt, des Studiengangs „Strategische Live Kommunikation“ der THM sowie des Instituts IKI</li> <li>▪ Modul 1-4: Daimlerstraße 3-5, 61239 Ober-Mörlen (30 UE), Modul 5-6 (14 UE): Selbststudium (zu Hause)</li> <li>▪ Modul 7: Daimlerstraße 3-5, 61239 Ober-Mörlen (8 UE)</li> </ul>
<b>Stufenleitplan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ „Veranstaltungssicherheit im Kontext von COVID-19 Stufenleitplan zur Durchführung von Veranstaltungen“</li> </ul>
<b>Mitautoren der Schulungsinhalte / mögliche Referenten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prof. Dr. med. Klaus-Peter Hunfeld, MPH, Facharzt für Labormedizin, Medizinische Mikrobiologie, Virologie und Infektionsepidemiologie, Krankenhaushygiene, Frankfurt (Einleitung und Grundlagen)</li> <li>▪ PD Dr. med. Frank-Albert Pitten, Facharzt für Hygiene und Umweltmedizin, Geschäftsführer Institut für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle GmbH (IKI)</li> <li>▪ Dr. med. Jan Hendrik Hellmann, Facharzt Innere Medizin, Krankenhaushygieniker, IKI</li> <li>▪ Susanne Prange-Schmidt, Fachärztin für Hygiene und Umweltmedizin, IKI</li> <li>▪ Jana Reichel, Gesundheitsaufseherin, IKI</li> <li>▪ Praxisreferenten: Mitautoren des R.I.F.E.L.-Stufenleitplans, Party Rent Group, Fredenhagen, Satis&amp;Fy</li> <li>▪ Katrin Gleixner, Dozentin, Dipl. Ing. (FH) Architektur, Sicherheitsingenieurin, Fachkraft für Arbeitssicherheit</li> <li>▪ weitere Fachreferenten</li> </ul>
<b>Initiatoren / Kooperationspartner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Autorenschaft des R.I.F.E.L.-Stufenleitplans</li> <li>▪ Institut für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle GmbH (IKI)</li> <li>▪ IHK Gießen-Friedberg</li> <li>▪ die Unternehmen Party Rent Group, Ober-Mörlen, Satis&amp;Fy, Karben und Fredenhagen, Offenbach</li> </ul>
<b>Weiterbildungsträger</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eichenberger GmbH, Daimlerstraße 3, Ober-Mörlen</li> </ul>
<b>Kontakt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rebecca Franz +49-151-12530123, <a href="mailto:weiterbildung@saveevents.org">weiterbildung@saveevents.org</a></li> </ul>
<b>Teilnehmerprofil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ anerkannte, abgeschlossene Berufsausbildung in der Veranstaltungswirtschaft</li> </ul>

# „Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“

## modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ oder fünf Jahre einschlägige Berufserfahrung im Veranstaltungswesen</li></ul>
<b>Zielgruppe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Führungskräfte, Fachplaner, Fachkräfte aus dem Veranstaltungswesen, Veranstaltungsleiter, Meister für Veranstaltungstechnik</li><li>▪ alle weiteren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem Veranstaltungswesen</li></ul>
<b>Zertifikat</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fachbeauftragte/r für Hygiene im Veranstaltungswesen (IHK)</li></ul>
<b>Kosten/Person</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 1.560,00 € zzgl. 16% MwSt., inkl. Material und Tagungsverpflegung (Sonderkonditionen für Gruppen auf Anfrage)</li></ul>

# „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</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>▪</li> </ul>

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

## Weiterbildungsmodule

Modul 4	Modul 5	Modul 6	Modul 7
<b>Vertiefung, Konzeption</b>	<b>eigenständige Konzeption, Selbststudium</b>	<b>eigenständige Konzeption, Selbststudium</b>	<b>Praxis, Umsetzung und Fallbearbeitung</b>
Ober-Mörlen	zu Hause und digital	zu Hause und digital	Ober-Mörlen
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 (telefonisch)</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>▪ Berichterstattung des Selbststudiums (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 virtuell → Aufplanungsbeispiele, Distanzlösungen</li> <li>▪ IHK – Abschlusstest</li> <li>▪ <u>Praxistransfer</u>: Anwendung von Musterkonzepten im Unternehmen, Planumsetzung, Raumgestaltung</li> </ul>

# „Fachbeauftragte für Hygiene im Veranstaltungswesen“

## modulare Fachweiterbildung – IHK-Zertifikatslehrgang

### Anmeldeantrag

Hiermit melde ich mich verbindlich für alle Lehrgangsmodule an. Das Bestehen des lehrgangsinernen Testverfahrens und eine regelmäßige Teilnahme (mind. 80 Prozent) sind Voraussetzung für die Vergabe des IHK-Zertifikates.

Ich bestätige mit meiner Unterschrift eine anerkannte, abgeschlossene Berufsausbildung in der Veranstaltungswirtschaft oder fünf Jahre einschlägige Berufserfahrung im Veranstaltungswesen zu haben.

<b>Vorname, Name:</b> Privatadresse/ <b>Landkreis:</b>	
<b>Firma / Institution / Rechnungsadresse:</b>	
<b>Geburtsdatum und –ort:</b>	
Wunschtermin:	
E-Mail:	
Telefon:	
Wie sind Sie auf uns aufmerksam geworden?	<input type="checkbox"/> Social Media <input type="checkbox"/> Empfehlung <input type="checkbox"/> sonstiges:
Ort, Datum: Unterschrift, Stempel:	

Bitte senden sie ihren Antrag an [weiterbildung@saveevents.org](mailto:weiterbildung@saveevents.org), sie erhalten dann eine Bestätigung zur Weiterbildung, die Rechnung, die vor Antritt beglichen sein muss, Tipps zu einer möglichen Unterkunft und bekannte Restaurants für die Abendverpflegung.