



Leseprobe

Unsere Fachinhalte bieten Ihnen praxisnahe Lösungen, wertvolle Tipps und direkt anwendbares Wissen für Ihre täglichen Herausforderungen.

- ✓ **Praxisnah und sofort umsetzbar:** Entwickelt für Fach- und Führungskräfte, die schnelle und effektive Lösungen benötigen.
- ✓ **Fachwissen aus erster Hand:** Inhalte von erfahrenen Expertinnen und Experten aus der Berufspraxis, die genau wissen, worauf es ankommt.
- ✓ **Immer aktuell und verlässlich:** Basierend auf über 30 Jahren Erfahrung und ständigem Austausch mit der Praxis.

Blättern Sie jetzt durch die Leseprobe und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Mehrwert unseres Angebots!

1.1 Gesamthaltsverzeichnis

Vorwort

1 Service und Verzeichnisse

- 1.1 Gesamthaltsverzeichnis
- 1.2 Herausgeber- und Autorenverzeichnis
- 1.3 Stichwortverzeichnis
- 1.4 Allgemeine Geschäfts- und Widerrufsbedingungen
- 1.5 Hinweise zur Software

2 Anforderungen an die Hygiene

- 2.1 Grundlagen der Hygiene
- 2.2 Hygienerelevante Gesetze und Verordnungen
- 2.3 Hygienepläne
- 2.4 Arbeitsschutz für Mitarbeiter in Bildungseinrichtungen
- 2.5 Impfstatus von Kindern in Bildungseinrichtungen
- 2.6 Hygieneanforderungen bei der Betreuung von Kindern mit geistigen und körperlichen Behinderungen
- 2.7 Betriebsanweisungen
- 2.8 Unterweisungen und Schulungen gestalten
- 2.9 Novellierte Trinkwasserverordnung: Neue Anforderungen an Bildungseinrichtungen
- 2.10 Hygieneanforderungen in Kinderkrippen
- 2.11 Hygiene auf Festen und Veranstaltungen
- 2.12 Hygienekontrolle in Kindertagesstätten und Schulen
- 2.13 Qualitätsaspekte in der Zusammenarbeit mit Reinigungsdienstleistern
- 2.14 Schwachstellenanalysen
- 2.15 Gefahrstoffe in Bildungseinrichtungen

3 Grundlagen der Prävention

- 3.1 Persönliche Hygiene der Mitarbeiter
- 3.2 Hygiene- und Gesundheitserziehung von Kindern
- 3.3 Hygiene als Thema im Elterngespräch

- 3.4 Krisenmanagement und Prävention
- 3.5 Schulungen
- 3.6 Händehygiene bleibt wichtig – mit und ohne Pandemie

- 4 Lebensmittelhygiene**
- 4.1 Gesetzliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene
- 4.2 Definitionen
- 4.3 Verpflegungskonzepte
- 4.4 Rückstellproben
- 4.5 Leitlinie für eine gute Lebensmittel-Hygienepraxis
- 4.6 HACCP-Konzept
- 4.7 DIN-Normen Lebensmittelhygiene
- 4.8 Arbeitssicherheit, Arbeitsschutz
- 4.9 Infektionsschutzbelehrung §§ 42, 43
- 4.10 Hygienebeauftragter
- 4.11 Die DGE-Qualitätsstandards
- 4.12 Lebensmittel sicher transportieren und lagern

- 5 Raumhygiene**
- 5.1 Reinigung und Desinfektion
- 5.2 Hygiene in Sanitärbereichen
- 5.3 Anforderungen an Räume und Anlagen
- 5.4 Gebäudereinigung in Schulen
- 5.5 Anforderungen an die Reinigung in Kindertagesstätten
- 5.6 DIN 77400 Schulreinigung
- 5.7 Schimmelpilz
- 5.8 Feinstaub in Bildungseinrichtungen
- 5.9 Umweltbundesamt vollzieht Kurswechsel bei mobilen Luftreinigern in Schulen
- 5.10 CO₂-Ampeln in Bildungseinrichtungen: Unverzichtbar, aber kein Allheilmittel gegen Corona
- 5.11 Sand und Kies für Sport und Spiel
- 5.12 Lufthygiene: Rauchen in der Nähe von Kitas und Schulen

- 6 Infektionen und Erste-Hilfe-Maßnahmen**
- 6.1 Infektionswege

- 6.2 Krankheitserreger
- 6.3 Wiedezulassungstabelle Kita: RKI-Empfehlungen und Vorgaben für Bundesländer
- 6.4 Infektionskrankheiten
- 6.5 Parasitosen
- 6.6 Erste Hilfe
- 6.7 Allergien bei Kindern
- 6.8 Häufigste Krankheitssymptome

- 7 Sonstige wichtige Hygienefragen**
- 7.1 Abfallmanagement
- 7.2 Schädlinge
- 7.3 Tierhaltung
- 7.4 Pflanzenhaltung in Kitas und Schulen
- 7.5 Giftpflanzen auf Spielplätzen und in Bildungseinrichtungen
- 7.6 Pflanzenschädlinge biologisch bekämpfen
- 7.7 Spinnwebenbeseitigung

Bestelloptionen



Hygienemanagement in Bildungseinrichtungen

Sie haben Fragen zum Produkt oder benötigen Unterstützung bei der Bestellung? Unser Kundenservice ist für Sie da:

☎ 08233 / 381-123 (Mo - Do 7:30 - 17:00 Uhr, Fr 7:30 - 15:00 Uhr)

✉ service@forum-verlag.com

Oder bestellen Sie bequem über unseren Online-Shop:

[Jetzt bestellen](#)