

Praxiswissen Hygiene. Online-Training für Pflege und Service.

Evidenzbasiertes Fachwissen: Handdesinfektion. Keime. Lebensmittelhygiene. Mit E-Learning rasch auf dem neuesten Stand.



Seminar



Zurzeit keine Termine



Teilnahmebescheinigung



E-Learning



11 Unterrichtseinheiten

Seminarnummer: 03105

Stand: 30.10.2025. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter <https://akademie.tuv.com/s/03105>

Norovirus, MRSA, ORSA, ESBL und andere Erreger sind ständige Gefahrenquellen in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen. Dieses kompakte Online-Training verschafft Pflege- und Servicemitarbeitern einen einheitlichen Stand evidenzbasierten aktuellen Wissens zu zentralen Risiken durch Keime und zu geeigneten Hygienemaßnahmen.

Im Anschluss an jeden Themenblock erfolgt ein Abschlusstest.

Nutzen

- Individualisiert lernen nach freier Zeiteinteilung im eigenen Lerntempo an dem von Ihnen gewünschten Lernort mittels PC, Notebook oder Tablet PC. Sie sparen Reise- und Übernachtungskosten.
- Die Lerninhalte sind leicht verständlich aufbereitet, auf den pflegerischen Alltag zugeschnitten und an Fallbeispielen illustriert.
- Die unterschiedlichen Settings von Krankenhaus und Altenpflege werden in der inhaltlichen Vermittlung jeweils berücksichtigt.
- Mit aktualisiertem und überprüfem Pflegewissen minimieren Sie Regressprobleme und Haftungsrisiken.
- Checklisten und das Bearbeiten praxisbezogener Prüfungsfragen geben Sicherheit im pflegerischen Alltagshandeln, z. B. in puncto Pflegerisiken und Prophylaxen.
- Dieser Online-Kurs erleichtert die Einarbeitung/Integration neuer Service- und Pflegekräfte.

Zielgruppe

Mitarbeitende aus den Bereichen Pflege, Hauswirtschaft, Service im Krankenhaus, der stationären

Abschluss

Teilnahmebescheinigung

Nach Beendigung des Online-Trainings erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Inhalte des Seminars

- Hygienische Händedesinfektion (45 Minuten)
 - Grundlagen der Händedesinfektion und der Handhygiene
 - Vorgehensweise bei der Händedesinfektion
 - Indikation zur Händedesinfektion
- Multiresistente Keime (180 Minuten)
 - Grundlagen MRSA
 - Pflegemaßnahmen bei MRSA-Infektionen im Krankenhaus bzw. in Pflegeeinrichtungen
 - Clostridium difficile
 - Norovirus
- Lebensmittelhygiene (210 Minuten)
 - Fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
 - Personalhygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Rechtliche Grundlagen
- Service (60 Minuten)
 - Grundlagen der Kundenorientierung
 - Praxistipps zu Erscheinungsbild, Kommunikation, Umgang mit Beschwerden, Serviceorientierung und Umgebungsgestaltung

Wichtige Hinweise

- Einen Einblick können Sie über unsere Demo-Version erhalten unter: www.tuv.com/gesundheitswesen
- Nach der Anmeldung erhalten Sie Ihren individuellen Zugang zum TÜV Rheinland Lernportal und können gleich starten.
- Dieses Online-Training steht Ihnen 90 Tage lang nach Freischaltung zur Verfügung.
- Im Rahmen der Registrierung beruflich Pflegender können für die Teilnahme 10 Fortbildungspunkte angerechnet werden.
- Benötigen Sie Lizenzen für mehrere Mitarbeitende, bieten wir Ihnen interessante Rabattpreise an.

- Unser Online-Training für Pflegefachkräfte zu den Expertenstandards Schmerz, Dekubitus, Sturz und Mangelernährung finden Sie unter Sem.-Nr. 03106, das zu den Pflegerisiken Demenz, Kontraktur, Mundgesundheit und Pneumonie/Atelektasen unter Sem.-Nr. 03107 und zu chronischen Wunden unter Sem.-Nr. 02985. Das Online-Training "Praxiswissen Pflege kompakt" zu all diesen und weiteren Pflege Themen können Sie unter Sem.-Nr. 03101 buchen.
- Sie haben Fragen zu unseren Online-Trainings?

<https://akademie.tuv.com/page/digital-learning#faq>

Terminübersicht und Buchung

Buchen Sie Ihren Wunschtermin jetzt direkt online unter <https://akademie.tuv.com/s/03105> und profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- Schneller Buchungsvorgang
- Persönliches Kundenkonto
- Gleichzeitige Buchung für mehrere Teilnehmer:innen

Alternativ können Sie das Bestellformular verwenden, um via Fax oder E-Mail zu bestellen.