

Fachkraft Hygieneüberwachung

Berufsbeschreibung

Fachkräfte Hygieneüberwachung kümmern sich um viele Aufgaben im Bereich der Infektionsvorsorge. Man stelle sich vor, Pest, Typhus oder Schwindsucht halten wieder Einzug – dies zu vermeiden ist ihre Arbeit. Denn tauchen irgendwo Anzeichen gefährlicher Krankheitserreger auf, nehmen die Fachkräfte Hygieneüberwachung Proben von den betreffenden Stellen und bringen sie zur Analyse ins Labor. Infektionsherde können überall vorkommen, vor allem aber in öffentlichen und gewerblichen Räumlichkeiten wie Hotels, Badeanstalten, Krankenhäusern, Schulen, Restaurants, auf Flughäfen usw.

Erhalten die Fachkräfte Hygieneüberwachung einen Besorgnis erregenden Befund, leiten sie sofort Quarantäne-Maßnahmen ein. Das bedeutet, sie lassen unter Umständen ganze Gebäude sichern und absperren und versuchen, den Infektionsherd einzukreisen und die Vorbeugemaßnahmen zu verstärken.

Fachkräfte für Hygieneüberwachung machen auch Vorschläge zur Bekämpfung von Infektionen, nehmen beratende Funktionen wahr, führen Fortbildungen durch und halten Informationsgespräche ab. So können sie bestimmte Fragen im Umgang mit Infektionskrankheiten klären und ihre Verbreitung zu einem großen Teil verhindern.

Anforderung

In der Regel mittlerer Bildungsabschluss.

Exaktes Arbeiten, Verantwortungsbewusstsein, logisches Denken, methodisches Vorgehen, Ruhe und Gründlichkeit, Hygienebewusstsein, naturwissenschaftliches Denken.

Ausbildung

3 - 4 Jahre Ausbildung an Berufsfachschulen.

Entwicklungsmöglichkeiten

Lebensmittelkontrolleur/in, Gesundheitsaufseher/in, Sachbuchautor/in, Dozent/in, Professor/in, Forscher/in, Erfinder/in.