Wiener Gesundheitsverbund

Generaldirektion

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Stellenbeschreibung** | | | |
| **Allgemeine Beschreibung der Stelle** | | | |
| **Direktion/Abteilung/**  **Organisationseinheit** | | VR Qualität, Prävention und Sicherheit (QPS) / Patient\*innensicherheitsmanagement (PAS) | |
| **Bezeichnung der Stelle** | | Expert\*in Hygiene und Lebensmittelsicherheit (HYG) | |
| **Name StelleninhaberIn** | | N.N. | |
| **Erstellungsdatum** | | 06. März 2024 | |
| **Bedienstetenkategorie/Dienstposten-plangruppe/Dienstpostenbewertung** (Dienstpostenbezeichnung) | | A2, P 5  Arzt bzw. Pflegevorsteher/Oberin | |
| **Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle**  (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung, Wr. Bedienstetengesetz 2017) | | VA\_Ex\_2b/3  Verwaltung Experte | |
| **Organisatorische Einbindung bzw. Organisatorisches** | | | |
|  | **Bezeichnung der Stelle** | | **Name(n) (optional zu befüllen)** |
| **Übergeordnete Stelle(n)** | Leiter\*in PAS | |  |
| **Nachgeordnete Stelle(n)** | - | |  |
| **Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz** | - | |  |
| **Wird bei Abwesenheit vertreten von** | - | |  |
| **Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)** | Fachlich Leiter\*in PAS | |  |
| **Befugnisse und Kompetenzen**  **(z. B. Zeichnungsberechtigungen)** | - Informations-, Einsichts- und Zutrittsrecht (letzteres nach vorheriger Anmeldung) im gesamten Wiener Gesundheitsverbund im Rahmen der dieser Stelle zugeordneten Aufgaben  - Eigenständige Erarbeitung von strategischen Vorgaben für den Zuständigkeitsbereich in Abstimmung mit den Gesamtzielen des VR QPS und dem Fachbereich PAS  - Fachverantwortung im Wirkungsbereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit (zB eigenständige Erarbeitung von Stellungnahmen, Gutachten, Anweisungen oder sonstiger Expertisen für das VR QPS)  - Prüfung (Leistung und Preis) von Angeboten und Rechnungen für Beschaffungen im eigenen Wirkungsbereich  - Bedienung fachspezifischer Programme im eigenen Zuständigkeitsbereich (inkl. Auswertungen, beispielsweise aus one.ERP und WaveWare)  - Vertretung des WIGEV extern und intern im eigenen Wirkungsbereich als Fachexpert\*in für Hygiene und Lebensmittelsicherheit | | |
| **Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit** | den Mitarbeiter\*innen der Organisationseinheiten der Dienststelle | | |
| **Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit** | - Organisationseinheiten im Wiener Gesundheitsverbund, insbesondere mit den Fachkolleg\*innen in den Hygieneteams  - anlassbezogen mit Einrichtungen des Magistrats der Stadt Wien, Bundes- und Landesbehörden nach Erfordernis, Institutionen, Kammern und Fachausschüssen, Hygienenetzwerk, Plattform Patient\*innensicherheit, externen Dienstleister\*innen u.a. sowie  - Vertreter\*innen der Hygiene- und Lebensmittelsicherheit  im Gesundheitswesen in Österreich  - im Rahmen der Beratung bei Neu- und Zubauten in Abstimmung bzw. aufgabenbedingt mit weiteren relevanten Stakeholdern | | |
| **Anforderungscode der Stelle** | - | | |
| **Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)** | - | | |
| **Modellfunktion „Führung V“:  Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationsein-heiten** | - | | |
| **Beschreibung des Ausmaßes der Kundinnen- und Kundenkontakte** | ja | | |
| **Ausmaß der Tätigkeiten in exponierten Bereichen** | - | | |
| **Dienstort** | WIGEV Generaldirektion, Standort PBA  1140 Wien, Hütteldorferstraße 188, Pavillon 1, EG | | |
| **Dienstzeit (Arbeitszeitmodell)** | Gleitzeit gem. gültiger Vereinbarung, Führen von SES-Aufzeichnungen | | |
| **Beschäftigungsausmaß** | 40 Stunden pro Woche | | |
| **Mobiles Arbeiten** | Ja, entsprechend interner Regelung.  Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich. | | |

|  |
| --- |
| **Stellenzweck** |
| Hauptverantwortlich für den konzeptionellen Aufbau und die Aufrechterhaltung einer Strategie zur nachhaltigen Sicherstellung der Patient\*innensicherheit im Sinne der Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Wiener Gesundheitsverbund. Die Themenstellung der Hygiene und Lebensmittelsicherheit ist als Teil des Fachbereichs Patient\*innensicherheitsmanagements (PAS) gemäß den Normvorgaben der High Level Structure systematisch in die Vorgaben des unternehmensweiten Risikomanagements inkl. Internem Kontrollsystem zu integrieren. Verwantwortung zur Entwicklung von Standards und komplexen Prozeduren auf strategischer Ebene, welche für alle klinischen Bereiche des Wiener Gesundheitsverbundes zur Anwendung kommen. |
| **Hauptaufgaben** |
| **Führungsaufgaben** (nur bei Modellfunktionen mit Personalführung auszufüllen):  -  **Aufgaben der Fachführung:**   * Single Point of Contact im Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit * Herbeiführen fachlicher Letztententscheidungen im Rahmen der WIGEV-weiten Hygienekommission in eskalierenden und komplexen Themen, welche nicht im operativen Wirkungsbereich der Hygieneteams gelöst werden können * Leitung von Fachgremien im Zusammenhang mit Hygiene und Lebensmittelsicherheit (z.B. für Führungskräfte der klinischen Abteilungen oder Mitglieder der Hygieneteams im WIGEV) inklusive Zusammenführung und Steuerung hinsichtlich der gleichförmigen Strategieverfolgung im WIGEV * Mitwirkung bei der Auswahl von Mitarbeiter\*innen im Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit in den operativen Einheiten sowie * Vorgaben zu Ausbildungs- und Weiterbildungsgrundsätzen für das Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit im WIGEV   **Hauptaufgaben:**  **Aufbau und Weiterentwicklung des Fachthemas Hygiene- und Lebensmittelsicherheits im Sinne des integrierten Managementsystems des WienerGesundheitsverbunds**   * Grundsatzdokumente für Hygiene und Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage nationaler und international anerkannter Standards (z.B. HACCP, PROHYG, ISO etc.) entwickeln und laufend evaluieren * Eingliederung des Fachthemas Hygiene und Lebensmittelsicherheits in das Integrierte Managementsystem, insbesondere in Hinsicht auf das interne Kontrollsystem, sicherstellen * Vorgabe und Durchsetzung der entwickelten Grundsatzdokumente (insbesondere Prozesse und Standards) und zu verwendender Instrumente zur koordinierten Umsetzung sämtlicher Maßnahmen zur Optimierung der Hygiene und Lebensmittelsicherheit im WIGEV * Erforderliches Wissen zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit festlegen * Unternehmensweites Monitoring und Reporting (inklusive Umgang mit Meldungen aus Incident Reporting Systemen)zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit aufbauen und weiterentwickeln   **Hygiene- und Lebensmittelsicherheit koordinieren und steuern**   * Zentrale Ansprechstelle im Unternehmen für die strategischen Agenden der Hygiene und Lebensmittelsicherheit * Laufende Evaluierung und Kontrolle der Umsetzung gemäß der Vorgabedokumente betreffend der Hygiene und Lebensmittelsicherheit mit Nahtstellenpartner\*innen * (Weiter-)Entwicklung eines aufeinander abgestimmten, WIGEV-weiten Kennzahlensets für Hygiene und Lebensmittelsicherheit (inkl. laufendem Monitoring etwa bei Infektionssurveillance sowie Erreger- und Resistenzstatistiken) * Steuerung und Koordination von unternehmensweit relevanten identifizierten hygienischen- bzw. Risiken in der Lebensmittelsicherheit und daraus abgeleiteten Verbesserungsmaßnahmen * Eigenverantwortliche Aufbereitung von Ergebnisberichten aus dem Fachbereich der Hygiene und Lebensmittelsicherheit für den gesamten WIGEV zur Integration in das Unternehmensweite Risikomanagement * Umsetzung und laufende Evaluierung einer internen Kommunikationsstrategie zur Förderung des hygienischen Risikobewusstseins bzw. der Sicherheitskultur innerhalb des Unternehmens * Planung, Aufbau und Weiterentwicklung eines unternehmensweiten Schulungsprogramms für Hygiene und Lebensmittelsicherheit auf allen Hierachie-Ebenen * Governance- Prozessunterstützung durch geeignete EDV-Systeme gewährleisten. Auswahl und Implementierungssteuerung zentraler und einheitlicher digitaler Lösungen.   **Wahrnehmung bzw. Sicherstellung der Vertretung der Expertise WIGEV-intern und WIGEV-extern entsprechend der angeführten Hauptaufgaben**   * Beratung des Vorstands und/oder des VR QPS und Aufbereitung entsprechender Empfehlungen aus Expert\*innensicht betreffend Hygiene und Lebensmittelsicherheit * Einberufung und Vorsitz in der WIGEV-weiten Hygienekommission * Einbringung von Fachexpertise in Bau- und Ausstattungsausschreibungen, Krisenstäben etc.   **Sonderaufgaben:**   * Mitwirkung beim Aufbau des Vorstandsressorts QPS * Durchführung von Projekten im Auftrag der Leitung PAS oder QPS zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit * Mitwirkung bei Studien zur Schaffung von Evidenz für die Wirksamkeit von Hygiene und Hygienemaßnahmen * Entsendung, Mitarbeit in bzw. Teilnahme an Kommissionen, Fachgremien udgl. zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit * Entwicklung von PR-Aktionen und Organisation von internen bzw. außenwirksamen Veranstaltungen zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit dem Themenkreis Patient\*innensicherheit gemeinsam mit VR KOM (z.B. jährlicher Tag der Patient\*innensicherheit,Tag der Händehygiene, World Sepsis Day, …)   Hinweis: Die Tätigkeit ist mit Außendienst verbunden, wobei auch die Teilnahme an Begehungen in verschiedenen exponierten Bereichen des WIGEV möglich aber nicht Routine ist. Die Beachtung der örtlich vorgegebenen Schutzmaßnahmen und Verwendung der notwendigen Schutzeinrichtungen wird zwingend vorausgesetzt. |

Unterschrift der Stelleninhaberin bzw. des Stelleninhabers:

NAME

Unterschrift der Vorgesetzten bzw. des Vorgesetzten:

NAME

Wien, am ……………………………….