

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 Stelleninhaber*in	N.N.
Erstellungsdatum	19.09.2025
Bedienstetenkategorie/Dienstposten- plangruppe/Dienstpostenbewertung (Dienstpostenbezeichnung)	A2 - Arzt
Berufsfamilie/Modellfunktion/ Modellstelle (Dienstpostenbezeichnung gem. Modellstellenverordnung)	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)	-	
Wird bei Abwesenheit vertreten von	Expert*in KRM	
Vertritt bei Abwesenheit (fachlich/personell)	Expert*in KRM Fachlich Leiter*in PAS	
Ständige Stellvertretung lt. § 102 Wiener Bedienstetengesetz		
Befugnisse und Kompetenzen (z. B. Zeichnungsberechtigungen)	<ul style="list-style-type: none"> Informations-, Einsichts- und Zutrittsrecht (letzteres nach vorheriger Anmeldung) im gesamten Wiener Gesundheitsverbund im Rahmen der zugeordneten Aufgaben 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung (Leistung und Preis) von Angeboten und Rechnungen für Beschaffungen des PAS • Bedienung fachspezifischer Programme im eigenen Zuständigkeitsbereich inkl. Auswertungen (z.B. one.ERP) • eigenständige Erarbeitung von Anweisungen, Expertisen und Gutachten im Rahmen der übertragenen Agenden • Vertretung des Wiener Gesundheitsverbund extern und intern als Fachexpert*in im zugehörigen Thema
Dienststelleninterne Zusammenarbeit mit	den Mitarbeiter*innen der Organisationseinheiten der Dienststelle
Dienststellenexterne Zusammenarbeit mit	<ul style="list-style-type: none"> • Organisationseinheiten im Wiener Gesundheitsverbund • anlassbezogen mit Einrichtungen des Magistrats der Stadt Wien, Bundes- und Landesbehörden nach Erfordernis, Institutionen, Kammern und Fachausschüssen, sowie • Vertreter*innen der Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Gesundheitswesen in Österreich
Anforderungscode der Stelle	-
Direkte Führungsspanne (Anzahl der direkt unterstellten Mitarbeiter*innen; nur bei Funktionen mit Personalführung auszufüllen)	-
Modellfunktion „Führung V“: Führung mehrerer örtlich getrennter Organisationseinheiten	-
Kund*innenkontakte	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 Arbeitszeit-Aufzeichnungen in SES
Beschäftigungsausmaß	40 Stunden pro Woche

Mobiles Arbeiten	☒ Ja, entsprechend interner Regelung. ☐ Nein, auf Grund der Aufgabenstellung nicht möglich.
-------------------------	---

Stellenzweck
<p>Hauptverantwortung für die fachlich-inhaltliche Konzeptionierung, Steuerung und laufende Weiterentwicklung einer unternehmensweiten Strategie zur nachhaltigen Sicherstellung der Patient*innensicherheit im Bereich (Krankenhaus)Hygiene und Lebensmittelsicherheit im WIGEV – unter Einbeziehung der komplexen Anforderungen des klinischen Betriebs sowie der damit verbundenen Themenvielfalt.</p> <p>Einbindung der Themen (Krankenhaus)Hygiene und Lebensmittelsicherheit in das integrierte Managementsystem des WIGEV – unter Berücksichtigung normativer Anforderungen, insbesondere der Harmonized Structure (HS) sowie Integration in das unternehmensweite Risikomanagementsystem (URM).</p> <p>Entwicklung und Festlegung unternehmensweit gültiger Standards, Methoden und Prozeduren für (Krankenhaus)Hygiene und Lebensmittelsicherheit um eine einheitliche Umsetzung im gesamten Unternehmen sicherzustellen.</p>
Hauptaufgaben
<p>Führungsaufgaben (nur bei Modellfunktion mit Personalführung auszufüllen):</p> <p>-</p> <p>Aufgaben der Fachführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Letztentscheidende*r strategische*r Expert*in für das zugehörige Fachthema im WIGEV bzw. Herbeiführung fachlicher Letztentscheidungen im Rahmen der WIGEV-weiten Gremien in eskalierenden und komplexen Themen, welche nicht im operativen Wirkungsbereich der Hygieneteams gelöst werden können • Leitung von regelmäßigen Fachgruppenbesprechungen für zugehörige Expert*innen und Mitarbeiter*innen inkl. Richtlinienkompetenz im Fachthema • Bei Bedarf Unterstützung bei der Auswahl von operativen Mitarbeiter*innen in den zugehörigen Fachthemen <p>Hauptaufgaben:</p> <p>Etablierung und Aufrechterhaltung eines unternehmensweit einheitlichen Systems zur Sicherstellung von (Krankenhaus)Hygiene und Lebensmittelsicherheit im Sinne des integrierten Managementsystems des WIGEV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundsatzdokumente für Hygiene und Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage nationaler und internationaler Standards (z. B. HACCP, PROHYG, ISO) entwickeln und laufend evaluieren • Eingliederung des Fachthemas Hygiene und Lebensmittelsicherheit in das integrierte Managementsystem (IMS) – insbesondere in Hinblick auf Kontrollen – sicherstellen • Bereitstellung und Durchsetzung der entwickelten Grundsatzdokumente (insbesondere Prozesse, Standards und Instrumente) zur standardisierten Umsetzung sämtlicher Maßnahmen im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit • Erforderliches Wissen zum Fachthema festlegen und Kompetenzaufbau im Unternehmen begleiten • Unternehmensweites Monitoring und Reporting (inklusive Nutzung und Auswertung von Meldungen aus Incident-Reporting-Systemen) zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit aufbauen und laufend weiterentwickeln

- Fachverantwortung im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit übernehmen, insbesondere durch die eigenständige Erstellung von Stellungnahmen, Gutachten, Anweisungen und Expertisen für das Vorstandsressort QPS

Hygiene- und Lebensmittelsicherheit koordinieren und steuern

- Zentrale Ansprechstelle im Unternehmen für die strategischen Agenden im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit
- Laufende Evaluierung und Kontrolle der Umsetzung gemäß den Vorgabedokumenten in Zusammenarbeit mit relevanten Nahtstellenpartner*innen
- (Weiter-)Entwicklung eines unternehmensweit abgestimmten Kennzahlensets für Hygiene und Lebensmittelsicherheit (z. B. Infektionssurveillance, Erreger- und Resistenzstatistiken)
- Steuerung und Koordination von unternehmensweit relevanten Risiken im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie Ableitung und Umsetzung geeigneter Verbesserungsmaßnahmen
- Eigenverantwortliche Erstellung von Ergebnisberichten aus dem Fachbereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit für den gesamten WIGEV zur Integration in das klinische (KRM) sowie in das Unternehmensweite Risikomanagement (URM)
- Umsetzung und laufende Evaluierung einer internen Kommunikationsstrategie zur Förderung des Risikobewusstseins und zur Stärkung der Sicherheitskultur im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit
- Planung, Aufbau und Weiterentwicklung eines unternehmensweiten Schulungsprogramms für Hygiene und Lebensmittelsicherheit auf allen Hierarchieebenen
- Governance-Prozessunterstützung durch geeignete EDV-Systeme sicherstellen, einschließlich Auswahl und Implementierungssteuerung zentraler und einheitlicher digitaler Lösungen

Wahrnehmung und Sicherstellung der Vertretung der Expertise WIGEV-intern und WIGEV-extern

- Beratung des Vorstands und des Vorstandsressorts QPS sowie Aufbereitung von Empfehlungen aus Expert*innensicht im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit
- Einberufung und Vorsitz in der WIGEV-weiten Hygienekommission
- Einbringung von Fachexpertise in Bau- und Ausstattungsausschreibungen, Krisenstäben und weiteren relevanten Gremien

Sonderaufgaben:

- Mitwirkung bei der laufenden Weiterentwicklung im Vorstandsressort QPS
- Mitwirkung bei Studien zur Schaffung von Evidenz für die Wirksamkeit von Hygiene und Hygienemaßnahmen
- Mitarbeit in und/oder Leitung von Arbeitskreisen und Projekten zum Fachthema Hygiene und Lebensmittelsicherheit
- Mitarbeit in bzw. Teilnahme an Kommissionen, Gremien udgl. mit Fachbezug zur Hygiene und Lebensmittelsicherheit

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 Stelleninhaber*in:

.....

Name Stelleninhaber*in:

Unterschrift Vorgesetzte*r:

.....

Name Vorgesetzte*r:

Wien, am [Klicken Sie hier](#), um das Datum der Unterzeichnung einzugeben.