

SEMINAR FÜR PILZDEKONTAMINATION 6711



Ein sich entwickelndes Ekeempfinden vom Betrachter oder Nutzer von Flächen mit Pilzbefall ist nachvollziehbar und gehört in allen Bereichen und Räumen zu einem absoluten Tabu. Neben der Gesundheitsgefährdung über direkten oder indirekten Kontakt – z.B. auch über die Luft mittels Sporen – stehen sie im Fokus des Themas der Gesunderhaltung aller Personen, die sich in diesen Räumen aufhalten.

Die TeilnehmerInnen erhalten auch Fachinformationen zu Pilzsanierungen im Bereich von Lebensmittelindustrie oder lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Wellnessbereichen und zu Lüftungsanlagen.

- Gesundheitsvorsorge
- Analyseverfahren
- Dekontaminationstechniken
- Schutzausrüstung



DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 1 Tag
- **Kosten:** 290,- exkl. MwSt.
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen

ANMELDUNG

Interessiert? Dann sichern Sie sich Ihren Platz und melden Sie sich auf www.hollu.com an.



Hier geht's direkt zu www.hollu.com

FACHKUNDE

- Morphologie von Pilzen, Bakterien und Viren
- Grundlagen der Desinfektion
- Grundlagen der Dekontamination
- Einsetzen einer Staubfalle
- Persönliche Schutzausrüstung
- Erkennung von Pilzbefall

ZIELGRUPPE

- Personen, die im Bereich der Dekontamination tätig sind oder sein wollen
- Facility Manager



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

CHEMIE

- Lösemittel
- Chlor
- Wasserstoffperoxid
- Aldehyde
- Quarz
- Wirkung von Desinfektionsmitteln auf die Umwelt und auf den Menschen

UMWELTSCHUTZ

- Umgang mit Giftstoffen
- Entsorgung von Pilzen
- Sanierung von Pilzbefall
- Gesetzliche Grundlagen

VORAUSSETZUNGEN

- Sehr gute Fachkenntnis im Bereich der Reinigung und Desinfektion