

DESINFEKTOR AUSBILDUNG

Tauchen Sie ein in die Welt der Mikrobiologie und der Desinfektion. In der Ausbildung erhalten Sie jenes Fachwissen, das Sie für eine perfekt durchgeführte Desinfektionstätigkeit in Ihrem Betätigungsfeld benötigen. Zielgerichtet und effektiv! Desinfektionsfehler gehören zum Alltag – verlorene Arbeitszeit, die leider nicht das Endziel erreicht hat! Oftmals mit fatalen Folgen im Falle von auftretenden Erkrankungen oder bei behördlichen Kontrollen.

Die TeilnehmerInnen erfahren alles über Tipps & Tricks in der guten Hygienepraxis. Alle kritischen Zonen in den verschiedensten Bereichen wie Wellnessanlagen, Schwimmbad, Krankenhaus oder Küche werden im Seminar besprochen und analysiert. Desinfektionspläne werden erstellt und die geeigneten Desinfektionsverfahren dafür gesucht und praktisch ausgeführt. Unter dem Motto „Hygiene sichtbar machen“ werden die Methoden der Beprobung und des Nachweises von Mikroorganismen erlernt. Die Ausbildung wird in Kooperation mit Mikrobiologen und Experten aus den jeweiligen Fachbereichen abgehalten. Diese Ausbildung ist in Österreich seit 20 Jahren etabliert, die Inhalte sowie die Marktakzeptanz wurden durch das Ausbildungszentrum SGZ Nußbaumüller geschaffen, welches als zertifizierte Prüfungsstelle fungiert.

Diese Durchführung der Ausbildung ist bei ausreichender Teilnehmeranzahl auch direkt bei Ihnen im Unternehmen möglich. Das praktische Modul (Bädertechnik, Lüftungstechnik) ist jedoch im Ausbildungszentrum SGZ Nußbaumüller in Wolfers zu absolvieren.



FACHKUNDE

- Desinfektionsgrundsätze
- Desinfektionsverfahren
- Morphologie
- Bakterienkunde
- Auswahl der Wirkstoffe
- Seifenfehler
- Gerätedesinfektion
- Wirkfilm
- Wirkzeit
- Schwimmbadreinigung
- Krankenhausreinigung
- Küchenreinigung

VORAUSSETZUNGEN

- Meisterprüfung

ZIELGRUPPE

- Führungskräfte in Krankenhäusern, Reinräumen und sonstigen sensiblen Hygienebereichen
- Hygieneverantwortliche in Wellness-, Kur-, Thermen- & Schwimmbadanlagen



Bildung & Öffentliche
Einrichtungen



Gebäudereiniger &
Facility Management



Industrie &
Gewerbe



Lebensmittel- &
Getränkeindustrie

- Mikroorganismen & Co
- Krankheitserreger minimieren
- Das 1x1 der Desinfektion



DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 4 Module, je 2 Tage
- **Kosten:** 1.890,-
- **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