

# ZERTIFIZIERTE PROBEMESSUNGEN AUF OBERFLÄCHEN UND IN FLÜSSIGEN MEDIEN



Nur sauber oder hygienisch rein – das ist hier die Frage! Erst durch den Einsatz der verschiedensten Analyseverfahren kann eine mikrobiologische Gefahr geortet werden. Die TeilnehmerInnen erlernen im Seminar die richtige Beprobungsmethode zu wählen, um aussagekräftige Ergebnisse zu erhalten.

Die Ausbildung befähigt zur zertifizierten Probeentnahme zur Übermittlung der Proben für akkreditierte Labors. Es können in sämtlichen Fachbereichen anerkannte Kontaktkulturen und Abstrichproben durchgeführt werden. Auch Wasserproben gehören in diesen Fachbereich. Selbst bei sensiblen Hygienefragen muss somit nicht immer ein Mikrobiologe beauftragt werden. Die Probeentnahme durch einen zertifizierten Mitarbeiter erspart Zeit und Geld und erhöht die Akzeptanz des Themas im Unternehmen. Es steigt die Flexibilität in Hinblick auf den Zeitpunkt und steigert somit auch die Aussagekraft des Ergebnisses.

Die Prüfung wird in Zusammenarbeit mit Fachexperten und Mikrobiologen im SGZ Nußbaummüller als zertifizierte Prüfungsstelle durchgeführt.

- Kontaktkultur & Co
- Zielführende Verfahren einsetzen
- Aussagekraft der Messwerte
- Auswertungen richtig lesen



## FACHKUNDE

- Unterschiedliche Messverfahren
- Kühlkette
- Probeentnahme
- Persönliche Hygiene
- Aussagekräftige Messplätze
- Umgang mit Nährmedien

## VORAUSSETZUNGEN

- Meisterprüfung
- Desinfektor

## DAUER & KOSTEN

- **Dauer:** 4 Module, je 2 Tage
- **Kosten:** 580,-
- **Teilnehmeranzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen

## ZIELGRUPPE

- Meister mit Desinfektor Ausbildung
- Diplomierte Hygienebeauftragte
- Führungspersonen in der Reinigungsbranche
- Dienstleister im Bereich der Beratungsdienstleistung in verschiedenen Branchen

## ANMELDUNG

Interessiert? Dann sichern Sie sich Ihren Platz und melden Sie sich auf [www.hollu.com](http://www.hollu.com) an.



Hier geht's direkt zu [www.hollu.com](http://www.hollu.com)



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

so geht sauber.

