



# SEMINAR FÜR PILZKONTAMINATION

6711

In diesem Seminar lernen Sie die Morphologie von Pilzen, Bakterien und Viren kennen und erhalten auch Fachinformationen zur Pilzsanierung im Bereich der Lebensmittelindustrie, Lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Wellnessbereichen und Lüftungsanlagen. Neben der Gesundheitsgefährdung über direkten oder indirekten Kontakt – z.B. auch über die Luft mittels Sporen – stehen Flächen mit Pilzbefall im Fokus des Themas der Gesunderhaltung aller Personen, die sich in diesen Räumen aufhalten.

## IHRE VORTEILE

- Gesundheitsvorsorge
- Analyseverfahren
- Dekontaminationstechniken
- Schutzausrüstung
- Grundlagen der Mikrobiologie

## DAUER & KOSTEN

- **Kursdauer:** 1 Tag
- **Kosten:** € 299,00 exkl. MwSt.
- **Teilnehmerzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen
- **Fachliche Voraussetzungen:**
  - Sehr gute Kenntnisse im Bereich der Reinigung und Desinfektion

## ZIELGRUPPEN



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

## KURSORHALTE

- Grundlagen der Desinfektion & Dekontamination
- Einsetzen einer Staubfalle
- Erkennung von Pilzbefall
- Lösemittel
- Chlor
- Wasserstoffperoxid
- Quarz
- Umgang mit Giftstoffen
- Entsorgung und Sanierung von Pilzbefall
- Gesetzliche Grundlagen

## KURSORT & TERMINE

Diesen Kurs bieten wir an folgenden Akademie-Standorten an:

**hollu Zentrale Zirl** – 6170 Zirl, Salzstraße 6

**hollu Erlebniswelt Graz** – 8042 Graz, St.-Peter-Gürtel 8

**hollu Express-Shop Wolforn** – 4493 Wolforn, Leopold-Werndl-Straße 3

- Für Terminanfragen steht Ihnen das Team der hollu Akademie gerne zur Verfügung.

## JETZT GLEICH ANMELDEN!

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz! Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Kundenservice:

 [hollu.com/akademie](https://www.hollu.com/akademie)

 +43 664 605 28 428

 [akademie@hollu.com](mailto:akademie@hollu.com)