



Hygiene in Raumluftechnischen Anlagen – Kategorie A nach VDI 6022



Zielgruppe

Techniker, Meister, Ingenieure, Projektverantwortliche, Mitarbeiter von Planungs- und Ingenieurbüros, Facility Manager, die im Rahmen von Planung, Erstellung und Inspektion anspruchsvolle Hygienetätigkeiten an Raumluftechnischen Anlagen verantworten oder durchführen müssen.



Ihr Nutzen

- Betreiber: Durch die Teilnahme Ihrer Mitarbeiter an diesem Seminar werden Sie Ihrer Betreiberverantwortung gerecht.
- Bediener: Nach Besuch des Seminars sind Sie nach VDI 6022 Kategorie A zertifiziert und befugt, Inspektionen sowie anspruchsvolle Hygienetätigkeiten an Raumluftechnischen Anlagen sowie alle Tätigkeiten, die eine Schulung B erfordern (Instandsetzungs- und Wartungsarbeiten sowie Betrieb), durchzuführen.



Seminarinhalte

- Relevante hygienische Grundlagen im Zusammenhang mit der Bedeutung und Notwendigkeit der Hygiene beim Betrieb von RLT-Anlagen
- Gesundheitliche Aspekte
- Hygienische Problemzonen von RLT-Anlagen
- Wartung von RLT-Anlagen
- Messverfahren zur Überwachung von RLT-Anlagen (physikalische Messungen, mikrobiologische Bestimmungen)
- Gesetze, Vorschriften und technische Regeln für den Betrieb von RLT-Anlagen
- Prüfung

Nach bestandener Prüfung sind Sie nach VDI 6022 Kategorie A zertifiziert.



Voraussetzungen

Die Teilnahme an der Qualifizierung der Kategorie A setzt gem. VDI 6022 Blatt 4 mindestens einen Abschluss als Meister oder Techniker in der Fachrichtung Technische Gebäudeausrüstung, Versorgungstechnik oder gleichwertig mit mehrjähriger Berufserfahrung mit RLT-Anlagen voraus.

Alternativ dazu kann qualifiziert werden, wer eine fundierte Ausbildung in der Hygiene, Umweltmedizin oder Mikrobiologie (z. B. Facharzt für Hygiene, Mikrobiologie) oder gleichwertig hat und über mindestens fünfjährige praktische Erfahrungen im Bereich der Raumluftechnik verfügt.

Termine

und Orte finden Sie
unter www.fortbildung-hb.de.

Seminarkürzel: HYGA

Dauer

2 Tage

Mit 2 Referenten aus den Themenbereichen Hygiene und Technik.

Ihre Investition

940,- EUR zzgl. MwSt.

Inklusive Seminarunterlagen,
Mittagessen und Pausengetränken.

