



## Hygiene in Raumlufttechnischen Anlagen – Kategorie B nach VDI 6022



### Zielgruppe

Haus- und Betriebstechniker, Kundendienst- und Servicemonteure, Mitarbeiter, die im Rahmen der Instandsetzungs- und Wartungsarbeiten an Raumlufttechnischen Anlagen einfache Hygienekontrollen durchführen müssen, Betreiber von Raumlufttechnischen Anlagen mit Befeuchtungseinrichtungen (z. B. Wasser- oder Dampfbefeuchter), Betreiber von sog. „nassen“ Kühltürmen (mit Wasser).



### 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 B zertifiziert und befugt, Instandsetzungs- und Wartungsarbeiten sowie einfache Hygienekontrollen an Raumlufttechnischen Anlagen durchzuführen. Zudem sind Sie befähigt Raumlufttechnische Anlagen mit Befeuchtungseinrichtungen (z. B. Wasser- oder Dampfbefeuchter) und Kühltürmen zu betreiben.



### Seminarinhalte

- Grundlagen der allgemeinen Hygiene
- Technische Regeln, Gesetze und Vorschriften für den Betrieb von RLT-Anlagen
- Notwendigkeit und Bedeutung der Hygiene beim Betrieb von RLT-Anlagen
- Hygienische Problemzonen bei Bauteilen der RLT-Anlage
- Physikalische Messung und mikrobiologische Bestimmungen zur Überwachung von RLT-Anlagen
- Inspektion, Instandsetzung und Wartung nach den geltenden Gesetzen und Vorschriften
- Prüfung

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



### Voraussetzungen

Die Teilnahme an der Qualifizierung der Kategorie B setzt gem. VDI 6022 Blatt 4 mindestens eine abgeschlossene Berufsausbildung als Geselle/Facharbeiter der Lüftungs- oder Anlagentechnik (SHK) oder gleichwertig oder mehrjährige Erfahrung in der Wartung von RLT-Anlagen voraus.

### Termine

und Orte finden Sie  
unter [www.fortbildung-hb.de](http://www.fortbildung-hb.de).

Seminarkürzel: HYGB

### Dauer

1 Tag

Mit 2 Referenten aus den Themenbereichen Hygiene und Technik.

### Ihre Investition

520,- EUR zzgl. MwSt.

Inklusive Seminarunterlagen,  
Mittagessen und Pausengetränken.

