



Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen nach der Richtlinienreihe VDI 2047



Zielgruppe

Meister, Techniker, Installateure, Haus- und Betriebstechniker, Betriebsingenieure, Kundendienst- und Servicemonteure, die im Rahmen ihrer Tätigkeit Verdunstungskühlanlagen errichten, warten und instand halten und weitere Interessenten.



Ihr Nutzen

Sie werden geschult, wie Sie unter Einhaltung der Betreiberpflichten die Betriebssicherheit der Anlage sicherstellen sowie Gesundheitsrisiken minimieren, da bei Nichtbeachtung eine strafrechtliche Ahndung möglich ist. Sie erhalten ein VDI-Zertifikat* oder eine Teilnahme-Bestätigung.



Seminarinhalte

- Einführung in die VDI 2047 Blatt 2
- Aufbau und Funktionsprinzipien von Verdunstungskühlanlagen
- Relevante hygienische Grundlagen im Zusammenhang mit dem Betrieb von Verdunstungskühlanlagen
- Relevante Grundlagen der Mikrobiologie, Legionellen, Medizinische Aspekte, Biozide
- Relevante Grundlagen der Wasserchemie sowie von Korrosionsvorgängen
- Überwachung von Anlagen:
 - Kontrolle chemischer + physikalischer Kenngrößen
 - Mikrobiologische Bestimmungen + Probenahme
 - Kontrolle des Einsatzes von Bioziden
- Instandhaltung von Anlagen einschließlich Desinfektion
- Maßgebende Gesetze, Vorschriften und weitere technische Regeln
- Diskussion
- Prüfung



Hinweis

Voraussetzung zum Erhalt eines Zertifikats: Schulungsteilnehmer muss technisches Hintergrundwissen haben, das als Basisanforderung für das Verständnis der Schulungsinhalte erforderlich ist und die Prüfung bestehen. Bei Nichtbestehen der Prüfung kann diese kostenpflichtig (nach Aufwand) wiederholt werden.

Termine

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

Dauer

1 Tag

Ihre Investition

490,- EUR zzgl. MwSt.

Inklusive Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.



Seminarkürzel: HYVK