

Hygiene bei Rückkühlwerken nach VDI 2047-2.

Hygiene bei Rückkühlwerken nach VDI 2047-2.



Seminar



9 Termine verfügbar



Zertifikat



Präsenz / Virtual Classroom



8 Unterrichtseinheiten



Garantietermine vorhanden

Seminarnummer: 12034

Stand: 09.05.2025. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter <https://akademie.tuv.com/s/12034>

Rückkühlwerke / Verdunstungskühlanlagen sind häufig von Legionellen kontaminiert. Die Richtlinie VDI 2047 Blatt 2 stellt daher genaue Anforderungen an den hygienegerechten Betrieb, deren Einhaltung durch die Behörden kontrolliert wird. Unser Seminar vermittelt Ihnen die ordnungsgemäße Planung, Errichtung sowie den Betrieb und die Instandhaltung von Rückkühlwerken / Verdunstungskühlanlagen.

Nutzen

- Sie kennen die baulichen, technischen und organisatorischen Anforderungen an einen hygienisch einwandfreien Betrieb von Verdunstungskühlanlagen gemäß der Richtlinie VDI 2047-2 (VDI Kühlturmregel).
- Sie können Gefährdungen des hygienegerechten Betriebs von Rückkühlwerken fachgerecht ermitteln und einschätzen.
- Sie wissen, was in der Praxis alles zu tun ist, um den Anforderungen an einen hygienegerechten Betrieb Ihrer Verdunstungskühlanlage zu entsprechen.
- Durch Teilnahme an der Schulung und bestandener Prüfung erreichen Sie auch die Qualifikation "hygienisch fachkundige Person" gemäß neuer 42. BImSchV, siehe § 3 Absatz 4.

Zielgruppe

Diese Schulung ist für Betreiber und Instandhalter von Verdunstungskühlanlagen, Planer von Anlagen und Behördenvertreter, Techniker, Hausmeister, Betriebsingenieure, Monteure der technischen Gebäudeausrüstung und Meister geeignet.

Abschluss

Zertifikat

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein Zertifikat der TÜV Rheinland Akademie.

Inhalte des Seminars

- Einführung in die VDI 2047 Blatt 2- Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen (VDI-Kühlturmregeln)
- Verkehrssicherungspflicht
- Arbeitsschutzgesetz
- Biostoffverordnung
- Gefahrstoffverordnung
- Aufbau und Funktionsprinzipien von Verdunstungskühlanlagen
- Hygienische Grundlagen des Betriebs von Verdunstungskühlanlagen
- Grundlagen der Mikrobiologie: Vorkommen von und Risiken durch Legionellen, medizinische Aspekte (u.a. VDI 4250 Blatt 2)
- Grundlagen der Wasserchemie sowie von Korrosionsvorgängen
- Überwachung von Anlagen
- Chemische und physikalische Kenngrößen
- Mikrobiologische Bestimmungen und Probenahme
- Einsatz von Bioziden
- Instandhaltung von Anlagen einschließlich Desinfektion
- Abschlussdiskussion
- Abschlussprüfung

Wichtige Hinweise

Nach VDI 2047 Blatt 2 gilt:

- Die Gültigkeit der Bescheinigung ist an die Gültigkeit der Richtlinie gebunden (i. d. R. fünf Jahre).
- Die Schulungsteilnehmer müssen der Schulung in Wort und Schrift folgen können.
- Der Unternehmer oder sonstige Inhaber der Verdunstungskühlanlage ist/sind dafür verantwortlich, dass die von ihm zu der Schulungsmaßnahme entsandte Person das technische Hintergrundwissen hat, das als Basisanforderung erforderlich ist. Wir empfehlen, dass die Teilnehmer mit der VDI 6022 und VDI 6023 vertraut sind.

Terminübersicht und Buchung

Buchen Sie Ihren Wunschtermin jetzt direkt online unter <https://akademie.tuv.com/s/12034> und profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- Schneller Buchungsvorgang
- Persönliches Kundenkonto
- Gleichzeitige Buchung für mehrere Teilnehmer:innen

Alternativ können Sie das Bestellformular verwenden, um via Fax oder E-Mail zu bestellen.