

Schimmel in Kühlräumen.

Mit Fachwissen gegen Risikofaktoren.

 Seminar

 Zurzeit keine Termine

 Teilnahmebescheinigung

 Präsenz

 8 Unterrichtseinheiten

Seminarnummer: 05356 | Herstellernummer:

Stand: 11.04.2021. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter <https://akademie.tuv.com/s/05356>

Immer wieder findet man Schimmel im Kühlraum. Die Ursachen sind so vielfältig wie die Nutzung. Sei es zum Kühlen von Produktionsmaterialien, Lagern von kritischen Halbfertigteilen, Bevorraten von Lebensmitteln usw. Bei Schimmelbefall kann es zu Produktionsausfall bis zu Lebensmittelvergiftungen kommen.

Nutzen

In diesem Seminar erfahren Sie die physikalischen Grundlagen des Schimmelwachstums, messtechnische Erfassungsmethoden, baurechtliche und bauausführende Grundlagen sowie Reinigungs- und Bekämpfungsempfehlungen.

Zielgruppe

Betreiber von Kühlräumen aus den Bereichen Lebensmittel, Pharma, Forschung. Kühlanlagenmonteure, Planer, Mitarbeiter aus den Bereichen Facility Management, Qualitätswesen und Produktsicherheit, Bauabteilungen von Lebensmittelketten.

Inhalte des Seminars

- Zusammenhang zwischen Temperatur und Feuchte
- Wasserdampfaufnahme von Luft bei verschiedenen Temperaturen
- Was braucht der Schimmel zum Wachsen?
- Neueste Erkenntnisse aus der Schimmelforschung
- Methoden zur Klimamessung im Kühlraum
- Auswertung und Beurteilung der Messergebnisse
- Baurechtliche Grundlagen

- Welche Materialien haben sich in Kühlräumen nicht bewährt und warum?
- Baumängel und Bausünden
- Reinigen und Desinfizieren

Wichtige Hinweise

Preis 2 bezieht sich auf TN-Gebühr bei Inhouse.

Terminübersicht und Buchung

Buchen Sie Ihren Wunschtermin jetzt direkt online unter <https://akademie.tuv.com/s/05356> 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.