

## 4.1.4 Schulung zur Sensorik von Trinkwasser

Qualifikationsnachweis



### Referenten

**Dr. Thorsten Spirgath**, AKUMA Akademie für Umwelt und Management GmbH  
NORDUM Akademie GmbH & Co. KG

Probenehmer von Wasserversorgungsunternehmen, Prüflaboratorien, Gesundheitsämtern, Handwerksunternehmer, Fachplaner aus Ingenieurbüros, Servicepersonal aus Wartungs- und Facility Management-Firmen. +

### Zielgruppe

Eine Sensorikprüfung ist fester Bestandteil von Trinkwasseruntersuchungen nach TrinkwV, d.h. eine qualitativ beschreibende Untersuchung des Geruchs und des Geschmacks der Wasserprobe. Diese Untersuchung kann bei der Trinkwasserprobenahme vor Ort oder später im Labor erfolgen. Die Anforderungen der DAkKS im Dokument 71 SD 4011 besagt, dass für die Durchführung von sensorischen Prüfungen des Trinkwassers (qualitativ beschreibend) alle zwei Jahre eine Überprüfung der Fähigkeiten des Personals nachgewiesen werden muss. Die Inhalte unseres Qualifikationsnachweises für die Sensorik von Wasser sind an diesen Vorgaben ausgerichtet.

Im Seminar erlangen Sie das Grundwissen für die sensorischen Testmethoden und Prüftechniken für Trinkwasser sowie auch Aspekte über sinnesphysiologische Zusammenhänge. In praktischen Übungen testen, schulen und vertiefen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten. Sie werden befähigt sensorische Prüfungen von Trinkwasser durchzuführen.

### Thema

#### Gesetzliche Grundlagen und Anforderungen

Trinkwasserverordnung - sensorische Prüfungen  
Anforderungen der DAkKS

#### Einführung in das Thema Sensorik

Begriffe, Normen und Regelwerke

#### Sinnesphysiologie des Menschen

#### Schwellenwerte in Anlehnung an die DIN EN 1622:2006

#### Anforderungen an das Sensorikumfeld und das Sensorikpanel

#### Sensorikparameter - Geschmack

Voraussetzungen Planung, Durchführung, Auswertung  
Geschmacksarten und -intensitäten  
Testverfahren, Auswahl Testpersonen (Statistik)

#### Praxisteil

Tests in Gruppen - Testverfahren, Durchführung,  
Fehlerquellen, Qualitätssicherung

#### Sensorikparameter - Geruch

Voraussetzung, Planung, Durchführung, Auswertung  
Bestimmung der Geruchsnoten und der Geruchsintensität  
Testverfahren, Auswahl Testpersonen (Statistik)

#### Praxisteil

Tests in Gruppen - Testverfahren, Durchführung  
Fehlerquellen, Qualitätssicherung

#### Visuelle Prüfungen

Erkennen von Farbnoten und -intensitäten

#### Prüfung

#### Abschlussdiskussion

Diese Schulung ist ein wichtiger Bestandteil der Qualifikation von Probenehmern und Laborpersonal im Rahmen der Trinkwasseruntersuchungen. Trinkwasserlaboratorien sind angehalten ihr Personal entsprechend zu schulen. Gerade die menschliche Sensorik ist sehr sensibel und verlangt viel fachliche Erfahrung, ein entsprechendes Umfeld und einen hohen Aufwand. Somit ist eine Schulung oftmals ohne externe erfahrene Fachexperten nicht möglich.

### Programm

- 1 **19. März 2019** - Technologiepark Warnemünde, Friedrich Barnewitz Str. 5, 18119 Warnemünde / Rostock
- 2 **14. November 2019** - Technologiepark Warnemünde, Friedrich Barnewitz Str. 5, 18119 Warnemünde / Rostock
- 3
- 4

**320,00 € (zzgl. MwSt.)** pro Veranstaltung / Teilnehmer

**20 Euro** Frühbucherrabatt bis **42 Tage** vor Seminarbeginn  
Bei Buchung für mehrere Teilnehmer bzw. mehrere Veranstaltungen:

Ab dem zweiten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **4 %**.  
Ab dem dritten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **10 %**