



Mikrobiologisch-hygienische Prüfung des Spülprozesses in einer Spülmaschine nach DIN 10510

Auftraggeber: _____

Prüfort: _____

Art der Prüfung: Periodische Prüfung Außerordentliche Prüfung Nachkontrolle

Maschine/Typ: _____

Hersteller: _____

Heißlufttrocknung: ja nein

Bandgeschwindigkeit: _____ m/min **Frischwassererneuerung:** _____ l/h

Wasserqualität: _____ **Speiseplan:** _____

Bemerkungen: _____

Prüfung durchgeführt am: _____

Prüfung durchgeführt durch: _____

Labordaten:	Eingangsdatum/-zeit:	Ausgangsdatum:
Labornummer/Auftrag:		

Physikalische und chemische Daten

	1. Tank		2. Tank		3. Tank		4. Tank	
	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
Durchlauf								
Konzentration g/l Reiniger								
Aktivchlor mg/l								
Aktivsauerstoff mg/l								
Alkalität Verbrauch ml 0,1 mol/l HCl/100 ml								
pH - Wert								
Displayanzeige Temperatur °C / Tank								

Bestimmung der aeroben Keimzahl in der Reinigerflotte

Nr.	pH-Wert	KbE*	optische Beschaffenheit der Flotte
	gemessen am/durch:	Ansatzdatum: Ableседatum:	bestimmt am/durch:
1		1 ml:	
		0,1 ml:	
2		1 ml:	
		0,1 ml:	

*Richtwert = 200 KbE/ml, Warnwert = 500 KbE/ml

Begleitschein

Version: 1

Gültig ab: 01.07.2020



Abklatsch - Untersuchungen (RODAC - Platten oder vergleichbar)

Labordaten:	Ansatzdatum:	Ablesedatum:
-------------	--------------	--------------

Nr. Geschirr-/Besteckteil	optisch sauber ¹⁾		trocken ²⁾		aerobe Keimzahl in KbE je 24 cm ²
	ja	nein	ja	nein	
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Diese Anforderungen gelten gem. DIN 10510 als erfüllt, wenn

1) das Spülgut optisch sauber ist und

2) das Spülgut bei Entnahme aus der MTGSM trocken ist, wobei an den Auflagestellen verbleibende Tropfen und eine Restfeuchte auf Spülgut aus Kunststoff toleriert werden dürfen;

3) bei 10 Abklatschuntersuchungen höchstens 1 Abklatsch mehr als 5 KbE/10 cm² ($\cong >12$ KbE/24 cm²) aufweist.

Prüfung mit Bioindikatoren

Spülbogen (10 Prüfkörper)

Standardbesteckeinsatz (8 Prüfkörper)

Labordaten:	Ansatzdatum:	Ablesedatum:
-------------	--------------	--------------

Nr.	Einlageort	log KbE/PK	Reduktion log KbE/PK*
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
TK 1	Transportkontrolle	∅	---
TK 2	Transportkontrolle		---

Bei Prüfungen im Spülbogen müssen alle 10 Prüfkörper (PK) eine Reduktion von mindestens 5 log-Stufen aufweisen.

Bei den Prüfungen im Standardbesteckeinsatz im zur Maschine gehörenden bzw. in Gebrauch befindlichen Besteckkorb oder auf dem Besteckspülband zusammen mit Besteckteilen darf nur ein PK von 8 PK weniger als 5 log-Stufen Reduktion aufweisen.