



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:	Ableседatum:
--------------------	--------------	--------------

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:	Ableседatum:
--------------------	--------------	--------------

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.