

Gutachten gemäß DIN SPEC 10534:2012-08

Mikrobiologische Überprüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen vom Typ PTD 702 / 703 / 704 der Miele & Cie. KG

Analog den Vorgaben lt. DIN SPEC 10534:2012-08 wurde das Spülgut mit Prüfkörpern („Bioindikatoren“) versehen und unter definierten Bedingungen mit dem Testkeim *Enterokokkus faecium* und Testverschmutzung kontaminiert. Anschließend wurde geprüft, inwieweit bei den **Eintank-Geschirrspülmaschinen vom Typ PTD 702, 703 und 704** im Standard Spülprogramm, eine hinreichende Reinigung und Keiminaktivierung gewährleistet wird.

Betriebsdaten – für die Eintank-Geschirrspülmaschinen Typ PTD 702, 703 und 704

Nr.	Spülverfahren	Temperatur		Reiniger		Klarspüler		Programmzeit
	Programm	Tank	Boiler	Typ	Dosierung	Typ	Dosierung	
1	Geschirr	gemäß DIN SPEC 10534: 2012-08		DIN REGSM	3 g/l = 2,2 ml/l	DIN KEGSM	0,3 ml/l	71 sec

Ergebnis (siehe Prüfbericht MIH 452-1-2018)

Die lt. DIN SPEC 10534: 2012-08 geforderten mikrobiologischen/hygienischen Anforderungen werden bei den getesteten Prüfbedingungen zuverlässig erreicht. Bei > 90% der Bioindikatoren („Prüfkörper“) ist eine Dekontaminationsleistung bzw. Keimreduktion von mind. 5 Zehnerpotenzen für den Testkeim *Enterokokkus faecium* gegeben. Die lt. DIN SPEC 10534:2012-08 geforderte maximal zulässige Restkeimzahl (< 500 KBE/ml) im Tank wird deutlich unterschritten.

Die **Eintank-Geschirrspülmaschinen vom Typ PTD 702, 703 und 704** haben die Typprüfung nach DIN SPEC 10534:2012-08 bestanden und sind somit für die Reinigung von Geschirr und Gerätschaften im gewerblichen Bereich voll geeignet.

Hergatz, 09.11.2018




Dr. Josef Hüfner

Institutsleitung

Dieser Prüfbefund darf nicht vervielfältigt bzw. auszugsweise ohne Genehmigung weitergereicht werden. Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die angegebene Probe

Durch die DAkKS nach DIN ISO/IEC 17025 akkreditiertes Prüflabor