



Gutachten gemäß DIN EN 17735:2023-02*

Mikrobiologische Überprüfung von Haubenspülmaschinen des Typs PTD 901 der Miele & Cie. KG

Analog den Vorgaben lt. DIN EN 17735:2023-02* wurde Spülgut mit Prüfkörpern („Bioindikatoren“) versehen und unter definierten Bedingungen mit dem Testkeim *Enterokokkus faecium* und Testverschmutzung kontaminiert. Anschließend wurde geprüft, inwieweit eine hinreichende Reinigung und Keiminaktivierung gemäß DIN EN 17735:2023-02* gewährleistet wird.

Prüfbedingungen - durchgeführte Tests der Haubenspülmaschinen Typ PTD 901

Nr.	Typ	Spülverfahren		Temperatur		Reiniger		Klarspüler		Spüldauer
		Programm	Spülgut	Tank	Boiler	Typ	Dosierung	Typ	Dosierung	
1	PTD 901	Programm II	Geschirr	62 °C	85 °C	DIN REGSM	3,0 g/l	DIN KEGSM	0,3 ml/l	92 sec.

(Siehe Prüfbericht winter 512-c-20)

Die lt. DIN EN 17735:2023-02* geforderten mikrobiologischen/hygienischen Anforderungen werden bei den getesteten Prüfbedingungen zuverlässig erreicht. Bei > 90% der Prüfkörper ist eine Dekontaminationsleistung bzw. Keimreduktion von mind. 5 Zehnerpotenzen für den Testkeim *Enterokokkus faecium* gegeben. Die lt. DIN EN 17735:2023-02* geforderte maximal zulässige Restkeimzahl (< 500 KBE/ml) im Tank wird deutlich unterschritten.

Die Haubenspülmaschinen des Typs **PTD 901** haben die Typprüfung nach DIN EN 17735:2023-02* bestanden und sind somit für die Reinigung von Geschirr und Gerätschaften im gewerblichen Bereich bedenkenlos geeignet.

Hergatz, den 06.09.2023



Institutsleitung

*entspricht der vorherigen Version DIN SPEC 10534:2019-02

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