

Richtlinie VDI 2047 Blatt 2 – Hygiene in Verdunstungskühlanlagen:

Checkliste – Wann besteht Handlungsbedarf?

Beantworten Sie mehr als 2 Fragen mit "Nein", sind eine Schulung und eine Anlagenaufnahme empfehlenswert. Bei Fragen stehen unsere Ansprechpartner zur Verfügung.

Schulungen

- Ist das betraute Personal bereits geschult?

Keimreduktion

- Ist eine Teilstromfiltration vorhanden?
- Findet eine Zusatzwasseraufbereitung statt?

Überwachung & Dokumentation

- Besteht bereits ein Betriebshandbuch mit sämtlichen Anlagenkomponenten und Betriebsweisen?
- Ist eine Gefährdungsanalyse durchgeführt worden?
- Besteht eine zentrale Datenerfassung der Kühlturm-Parameter über Fernabfrage oder Leitstelle?
- Werden die Betriebsweisen und Behandlungsprogramme aufgezeichnet?
- Werden die Füllstände im Kühlturm und in den Produkt-Vorlagen automatisch überwacht?
- Findet die kontinuierliche Überwachung von LF, pH, Temperatur, M-Wert, Cl-, SO42+, Fe, Nitrat, Gesamtphosphat, Produkt-Gehalt statt?

Hygienekontrollen

- Wurden bereits Hygieneuntersuchungen auf Legionellen, Pseudomonaden und Gesamtkeimzahl durchgeführt?
- Findet 14tägig eine interne Hygieneuntersuchung statt?
- Ist die Beprobung durch ein externes Labor und Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Legionellen und Pseudomonaden mindestens 4mal im Jahr beauftragt?
- Gab es bereits Überschreitungen der neuen Richtwerte?