

Betrieb: _____

Maschine, Standort: _____

Zeitraum: _____

Verantwortlich: _____

Bauart: ☐ Eintank-Programmautomat ☐ Mehrtankmaschine ☐ Gläserspülmaschine

Sollwerte

Bereich	Orientierung laut AK GGS	Sollwert laut Hersteller
Frischwasser-Vorabräumung, falls vorhanden	ca. 35 °C ¹	
Pumpen-Vorabräumung (Vorabräumtank)	40 bis 50 °C ¹	
Reinigertank	60 bis 65 °C ¹	
Reinigerlösung bei Trinkgläsern	nicht wesentlich über 60 °C ²	
Pumpen-Klarspülung (Klarspültank)	60 bis 70 °C ¹	
Frischwasser-Klarspülung (Boiler)	80 bis 85 °C ¹	
Klarspülerlösung bei Trinkgläsern	65 ± 2 °C ²	
Reinigerkonzentration	laut Hersteller, stabil halten	
Kontaktzeit Eintank-Programmautomat	mindestens 90 s ³	
Kontaktzeit Mehrtankmaschine	mindestens 2 min ³	

¹ Orientierungswerte aus dem informativen Teil der DIN EN 17735, zitiert nach AK GGS Kapitel 11. Niedrigere Temperaturen sind zulässig, wenn die hygienischen Anforderungen nachweislich erreicht werden; ein Überschreiten der Höchstwerte kann toleriert werden.

² Empfehlung des AK GGS für Trinkgläser, weil die Temperatur Haltbarkeit und Gebrauchstauglichkeit der Gläser beeinflusst. Bei erhöhter Infektionsgefahr sind laut AK GGS höhere Temperaturen oder Desinfektionskomponenten nötig.

³ Laut AK GGS Ergebnis wissenschaftlicher Untersuchungen, kein Normwert.

Tagesprotokoll

Datum	Uhrzeit	Tank °C Soll _____	Nachspülen °C Soll _____	Reiniger geprüft	Siebe und Düsen	Sichtkon- trolle	Kürzel
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	

Ankreuzen, wenn in Ordnung. Temperaturen an der Anzeige der Maschine ablesen: vor Spülbeginn (gespült wird erst, wenn die Betriebstemperaturen und die Reinigerkonzentration erreicht sind) und während des Betriebs. **Tank:** Reinigertank, bei Mehrtankmaschinen der Reiniger-Umwälztank. **Reiniger geprüft:** Vorratsbehälter gefüllt, Dosierung läuft, Konzentration laut Hersteller. **Siebe und Düsen:** Siebe und Filter sauber und richtig eingesetzt, Düsen frei von Fremdkörpern. **Sichtkontrolle:** Spülgut optisch sauber, mit bloßem Auge keine Rückstände. **Abweichung:** nicht ankreuzen, auf Blatt 2 unter „Abweichungen und Maßnahmen“ eintragen.

Wochenliste

Woche vom: _____

Prüfpunkt	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Vor Betriebsbeginn							
Abflüsse schließen dicht und sind frei von Fremdkörpern	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Spritz- und Trennvorhänge richtig eingehängt und brauchbar (falls vorhanden)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Vorrat an Reiniger, Klarspüler und gegebenenfalls Desinfektionsmittel ausreichend	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Richtiges Spülprogramm oder richtige Transportgeschwindigkeit eingestellt	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Während des Betriebs							
Gründlich vorabgeräumt, Spülgut möglichst vorsortiert	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sauberes Spülgut nur mit sauberen Händen oder Handschuhen entnommen	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Spülgut nur trocken gelagert, feuchtes Spülgut nicht gestapelt	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Nach Betriebsende							
Tanks entleert	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Innenraum, Siebe, Zu- und Auslauf, Trennvorhänge und Spritzsystem nach Herstelleranweisung gereinigt	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Umfeld der Maschine gereinigt, Spülraum gelüftet	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Maschine zum Trocknen offen gelassen	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Kürzel							

Regelmäßige Prüfungen

Prüfpunkt	Wann	Datum	Kürzel
Funktion der Dosiergeräte kontrolliert	regelmäßig		
Spritz- und Trennvorhänge auf Verschleiß geprüft	von Zeit zu Zeit erneuern (falls vorhanden)		
Spülgut geprüft, beschädigte Teile ausgetauscht	regelmäßig: Ränder von Gläsern und Tassen, Haarrisse, Korrosion		
Grundreinigung von Maschine und Spülgut	sofort bei sichtbaren Ablagerungen, Ursache ermitteln		
Enthärter: Regeneriersalz und Funktion geprüft	laut Hersteller (falls vorhanden)		
Vorgeschalteter Wasserfilter gewartet	mindestens einmal im Jahr (falls vorhanden)		
Wartung durch den Fachservice	nach Herstellerangabe; Mängel sofort melden		
Hygieneschulung des Spülpersonals	regelmäßig		
Periodische Prüfung (Prüfungsart der DIN EN 17735)	laut AK GGS mindestens halbjährlich		
Mikrobiologische Prüfung: Abklatsch, Reinigerlösung	Orientierung laut AK GGS: höchstens 5 KBE je 10 cm², Reinigerlösung 500 KBE/ml		

Abweichungen und Maßnahmen

Zum Beispiel: Temperatur nicht erreicht, Spülgut nicht sauber, Dosierbehälter leer. Mängel, die Sie nicht selbst beheben können: Fachservice anfordern.

Datum	Abweichung	Maßnahme	Kürzel

Quellen: AK GGS Praxishandbuch Gewerbliches Geschirrspülen, Kapitel 11 Hygiene (Version 02/2025), Kapitel 02 Planung und Organisation und Kapitel 05 Wasserqualität. Die Temperaturen stammen laut AK GGS aus dem informativen Teil der DIN EN 17735. Die Liste ersetzt weder Ihr HACCP-Konzept noch Ihre Eigenkontrolle und ist kein Nachweis einer Normerfüllung. Maßgeblich sind die Angaben des Maschinenherstellers. Vorlage: gastro-spuelmaschine.net, Stand Oktober 2026.