|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Thema | **Spüldokumentation für****Trinkwasser-Zapfstellen** | Spezifikation | **Manuelle Spülung** **des Systems** |
|  |
| 1. **Objektdaten**
 |
| Liegenschaft: |  |
| Bauvorhaben: |  |
|  |
| 1. **Beschreibung der Aufgabe**
 |
| * Um eine Verkeimung eines Trinkwasssernetzes zu vermeiden, insbesondere bei einer Nichtnutzung von ≥ 72 Stunden, hat eine gezielte Spülung des Netzes zu erfolgen.
* Wenn keine funktionierenden oder automatischen Spülsysteme vorhanden sein sollten oder zusätzlichen Maßnahmen getroffen worden sind, muss die Spülung spätestens alle 72 Stunden wiederholt werden. Feiertage, Ferien oder Wochenendes sind davon nicht ausgeschlossen.
* Diese Spüldokumentation ist im Zuge eines Spülvorgangs auf die Liegenschaft und den darin enthaltenenen und relevanten Spülpunkten anzuwenden. Die notwendigen Spülpunkte1) des Spül- und Hygienekonzeptes müssen in den Zeichnungen dargestellt sein.
* Das ausgefüllte Formblatt der Spüldokumentation ist am Standort aufzubewahren und eine Kopie an die Region Hannover zu übergeben.
 |
|  |
| 1. **Prüftabelle**
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Nr.1)Spülpunkt | SB | WT | D | WCUrinal | Datum | Unterschrift |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| handwarm2 🞏 | heiß3 🞏 | kalt3 🞏 |  | 🞏 | 🞏 | 🞏 | 🞏 |  |  |
| 2) Heißwasser und Kaltwasser voll aufdrehen (Mischbatterien in Mittelstellung bringen – ca. 35 °C) und Wasser 5 Minuten laufen lassen.3) Warmwasser und Kaltwasser getrennt von einander voll aufdrehen und für je 3 Minuten laufen lassen. |

|  |
| --- |
| 1. Unterschrift Mitarbeiter/in zur Durchführung der Spülungen
 |
| Unterschrift/ Datum |
| 1. Unterschrift Anlagenverantwortliche/r
 |
| Unterschrift/ Datum |