

Die VDI Richtlinie 2047, Blatt 2 Sicherstellung des hygienegerechten Betriebs von Verdunstungskühlanlagen

Nachdem in Deutschland in den letzten Jahren mehrere Legionellen-Ausbrüche – teilweise mit Todesopfern – dokumentiert worden sind, bei denen als Hauptinfektionsquelle Verdunstungskühlanlagen identifiziert werden konnten, hat der VDI eine Richtlinie zum hygienisch einwandfreien Betrieb von Verdunstungskühlanlagen herausgegeben. Diese VDI Richtlinie 2047, Blatt 2 kann zukünftig im Streitfall als Stand der Technik herangezogen werden, und damit haftungsrechtliche Konsequenzen für die Betreiber von Verdunstungskühlanlagen haben. Insbesondere die mikrobiologische Qualität des Kühlwassers von Verdunstungskühlanlagen ist daher relevant für den sicheren und vor allem gesundheitlich gefährdungsfreien Betrieb.

Die VDI 2047 spezifiziert die Anforderungen an den hygienisch einwandfreien Betrieb von Verdunstungskühlanlagen.

Empfohlene Maßnahmen

zur Vermeidung der Legionellen-Bildung:

- Gefährdungsanalyse und Risikobewertung
- Erstellen eines Betriebshandbuch
- Anbringen einer Probeentnahme-Möglichkeit z.B. Edelstahlhahn
- Monatliche Laborüberwachung der hebro chemie
Verwendung der Servicebox

- Sofortige Umsetzung der Laborempfehlung
- Bereithaltung der empfohlenen Biocide
- Verwendung der Dosieranleitung offener Kühlkreislauf
- Laborüberwachung einmal im Quartal durch ein akkreditiertes Labor
Kontakt über die hebro chemie
Ralf Totten: 02166 6009-132

Fragen bitte an:
Frank Englisch
Tel.: 02202 / 284938

