

DIN SPEC 10534:2012-08 (D/E)

Contents

	Page
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung; Text Deutsch und Englisch	3
Foreword	3
1 Scope	4
2 Food hygiene - Commercial dishwashing - Hygiene requirements; testing; Text in German and English	4
3 Terms and definitions	4
4 Requirements	9
4.1 Process requirements	9
4.2 Technical and functional requirements	11
4.3 Requirements relating to the treatment agents	16
4.4 Requirements relating to the wash ware	18
5 Testing	19
5.1 General	19
5.2 Types of test and scope of testing	19
5.3 Test procedure	20
5.4 Overview of the number of samples for microbiological testing and the associated record sheets	30
Annex A (normative) Anforderungen	9
4.1 Verfahrensanforderungen	9
Annex B (informative) Examples of record sheets	42
4.2 Technische Anforderungen	12
Bibliography	17
4.3 Anforderungen an die Behandlungsmittel	53
4.4 Anforderungen an das Spülgut	19
5 Prüfung	20
5.1 Allgemeines	20
5.2 Prüfungsarten und Prüfungsumfang	20
5.3 Durchführung der Prüfungen	22
5.4 Übersicht über die Anzahl der Proben für die mikrobiologische Prüfung und die zugehörigen Erfassungsbögen	32
Anhang A (normativ) Überprüfung des hygienischen Betriebens von GSM	35
Anhang B (informativ) Beispiele für Erfassungsbögen	44
Literaturhinweise	55

	Page
Contents	
Foreword.....	3
1 Scope	4
2 Normative references	4
3 Terms and definitions	4
4 Requirements	9
4.1 Process requirements	9
4.2 Technical and functional requirements.....	11
4.3 Requirements relating to the treatment agents.....	16
4.4 Requirements relating to the wash ware.....	18
5 Testing	19
5.1 General.....	19
5.2 Types of test and scope of testing.....	19
5.3 Test procedure	20
5.4 Overview of the number of samples for microbiological testing and the associated record sheets	30
Annex A (normative) Testing of hygienic operation of commercial warewashers	33
Annex B (informative) Examples record sheets	42
Bibliography	53