

# DIN SPEC 10534:2019-02 (D/E)

Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung; Text Deutsch und Englisch

Food hygiene - Commercial dishwashing - Hygiene requirements, testing; Text in German and English

---

Inhalt	Seite
Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Anforderungen.....	9
4.1 Verfahrensanforderungen .....	9
4.1.1 Allgemeines.....	9
4.1.2 Hygienische Anforderungen an das Spülergebnis.....	9
4.2 Technische und funktionelle Anforderungen .....	12
4.2.1 Anforderungen an die Werkstoffe .....	12
4.2.2 Funktionelle Anforderungen an die GSM.....	12
4.2.3 Anforderungen an die Spülorganisation.....	15
4.2.4 Wartung und Service.....	16
4.3 Anforderungen an die Behandlungsmittel.....	17
4.3.1 Allgemeines.....	17
4.3.2 Reiniger .....	18
4.3.3 Klarspüler.....	18
4.3.4 Spezialreiniger .....	18
4.3.5 Besteckreiniger.....	18
4.3.6 Granulat.....	19
4.3.7 Dosierung.....	19
4.3.8 Materialverträglichkeit.....	19
4.4 Anforderungen an das Spülgut.....	19
4.4.1 Allgemeines.....	19
4.4.2 Anforderungen an die Form.....	19
4.4.3 Anforderungen an die Oberflächenbeschaffenheit .....	19
4.4.4 Anforderungen an Form und Oberfläche von Trinkgläsern.....	19
5 Prüfung.....	20
5.1 Allgemeines.....	20
5.2 Prüfungsarten und Prüfungsumfang .....	20
5.3 Durchführung der Prüfungen.....	22
5.3.1 Typprüfung.....	22
5.3.2 Prüfung nach Aufstellung .....	26
5.3.3 Tägliche Prüfung.....	30
5.3.4 Periodische Prüfung.....	30
5.4 Übersicht über die Anzahl der Proben für die mikrobiologische Prüfung und die zugehörigen Erfassungsbögen .....	30
Anhang A (normativ) Überprüfung des hygienischen Betriebens von GSM .....	34
Anhang B (informativ) Beispiele für Erfassungsbögen .....	43
Literaturhinweise .....	54

# Contents

	Page
Foreword .....	3
1 Scope .....	4
2 Normative references .....	4
3 Terms and definitions.....	4
4 Requirements.....	9
4.1 Process requirements.....	9
4.1.1 General .....	9
4.1.2 Hygiene requirements for the washing results .....	10
4.2 Technical and functional requirements.....	12
4.2.1 Requirements relating to construction materials.....	12
4.2.2 Functional requirements relating to warewashers.....	12
4.2.3 Requirements relating to organization of the warewashing process .....	15
4.2.4 Maintenance and servicing .....	16
4.3 Requirements relating to the treatment agents.....	17
4.3.1 General .....	17
4.3.2 Detergents .....	18
4.3.3 Rinse aids.....	18
4.3.4 Special detergents .....	18
4.3.5 Cutlery detergents.....	18
4.3.6 Granules .....	18
4.3.7 Dosage.....	19
4.3.8 Compatibility of materials.....	19
4.4 Requirements relating to the wash ware.....	19
4.4.1 General .....	19
4.4.2 Requirements relating to shape.....	19
4.4.3 Requirements relating to surface characteristics .....	19
4.4.4 Requirements relating to the shape and surface of drinking glasses .....	19
5 Testing .....	20
5.1 General .....	20
5.2 Types of test and scope of testing .....	20
5.3 Test procedure .....	22
5.3.1 Type test.....	22
5.3.2 Post-installation test .....	26
5.3.3 Daily inspection.....	30
5.3.4 Periodic inspection .....	30
5.4 Overview of the number of samples for microbiological testing and the associated record sheets.....	31
Annex A (normative) Testing of hygienic operation of commercial warewashers.....	34
Annex B (informative) Examples record sheets.....	43
Bibliography.....	54