

DIN EN 17735:2023-02 (D)

Gewerbliche Spülmaschinen - Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735:2022

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	10
4.1 Verfahrensanforderungen	10
4.1.1 Allgemeines.....	10
4.1.2 Anforderungen, um hygienische Spülergebnisse zu erhalten	10
4.2 Technische Anforderungen.....	11
4.2.1 Anforderungen an die Werkstoffe	11
4.2.2 Funktionelle Anforderungen.....	12
4.3 Anforderungen an die Behandlungsmittel.....	12
5 Prüfung	13
5.1 Allgemeines.....	13
5.2 Prüfungsarten und Prüfungsumfang	13
5.3 Durchführung der Prüfungen.....	14
5.3.1 Typprüfung.....	14
5.3.2 Prüfung nach Aufstellung	17
5.4 Übersicht über die Anzahl der Proben für die mikrobiologische Untersuchung und die zugehörigen Erfassungsbögen	18
Anhang A (normativ) Prüfung des hygienischen Betriebs von Spülmaschinen – Typprüfung und Prüfung nach Aufstellung	20
A.1 Beschickung	20
A.1.1 Typprüfung.....	20
A.1.2 Prüfung nach Aufstellung	25
A.2 Mikrobiologische Untersuchungsverfahren.....	26
A.2.1 Bestimmung der Mikrobenreduktion mittels Bioindikatoren	26
A.2.2 Aerobe Koloniezahl auf der Spülgutoberfläche.....	29
A.2.3 Bestimmung der aeroben Koloniezahl der Reinigerlösung	29
A.3 Referenzreiniger und -klarspüler für die Typprüfung.....	30
A.3.1 Allgemeines.....	30
A.3.2 Referenzreiniger.....	30
A.3.3 Referenzklarspüler.....	31
A.4 Prüfbericht	31
A.4.1 Dokumentation	31
A.4.2 Angaben im Prüfbericht.....	32
Anhang B (informativ) Technische Empfehlungen für den Aufstellort.....	33
B.1 Funktionelle Anforderungen an den Betrieb von Spülmaschinen	33
B.1.1 Allgemeines.....	33
B.1.2 Wasserqualität.....	33
B.1.3 Temperatur	34
B.1.4 Kontaktzeit.....	34
B.1.5 Anforderungen an die Behandlungsmittel.....	34
B.2 Prüfung	36

B.2.1	Allgemeines.....	36
B.2.2	Prüfungsarten und Umfang der Prüfung vor Ort.....	36
B.2.3	Tägliche Prüfung.....	36
B.2.4	Periodische Prüfung.....	37
B.2.5	Übersicht über die Anzahl der Proben für die mikrobiologische Untersuchung und die zugehörigen Erfassungsbögen.....	37
Anhang C (informativ) Leitfaden für die Planung, Organisation von Spülverfahren, Wartung und Service von Spülmaschinen und auch bezüglich des Spülguts.....		
		38
C.1	Einrichtungsplanung für Spülmaschinen.....	38
C.2	Organisation des Spülverfahrens.....	39
C.2.1	Bedienungspersonal.....	39
C.2.2	Annahme des benutzten Spülguts.....	39
C.2.3	Vorabräumung und Beschickung von Spülmaschinen.....	39
C.2.4	Programmablauf der Spülmaschine.....	39
C.2.5	Trocknung, Lagerung und Wiederbereitstellung des Spülguts.....	40
C.3	Wartung und Service.....	40
C.3.1	Betriebs- und Funktionssicherheit.....	40
C.3.2	Betriebsbuch.....	40
C.3.3	Reinigung der Spülmaschine.....	40
C.4	Spülgut.....	41
C.4.1	Allgemeines.....	41
C.4.2	Form.....	41
C.4.3	Oberflächenbeschaffenheit.....	41
C.4.4	Form und Oberfläche von Trinkgläsern.....	41
Anhang D (informativ) Beispiele für Erfassungsbögen.....		
		43
D.1	Auswertung der Bestimmung der aeroben Oberflächenkoloniezahl.....	43
D.2	Prüfung der aeroben mesophilen Keimzahl der Reinigerlösung.....	43
D.3	Ergebnisse der Überprüfung mit Bioindikatoren.....	44
Anhang E (informativ) Alternatives Prüfverfahren.....		
		47
Literaturhinweise.....		
		48