

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