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