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**