

# 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
<b>Anhang A (normativ) Prüfung des hygienischen Betriebs von Spülmaschinen – Typprüfung und Prüfung nach Aufstellung .....</b>	<b>20</b>
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
<b>Anhang B (informativ) Technische Empfehlungen für den Aufstellort.....</b>	<b>33</b>
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
<b>Anhang C (informativ) Leitfaden für die Planung, Organisation von Spülverfahren, Wartung und Service von Spülmaschinen und auch bezüglich des Spülguts .....</b>		
		<b>38</b>
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
<b>Anhang D (informativ) Beispiele für Erfassungsbögen .....</b>		
		<b>43</b>
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
<b>Anhang E (informativ) Alternatives Prüfverfahren.....</b>		
		<b>47</b>
<b>Literaturhinweise.....</b>		
		<b>48</b>