

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 |