

## Hygienesicheres Spülen



Hygienecheck an der Mehrtankbandtransportspülmaschine / Foto:  
Winterhalter

Gastronomie und Hotellerie haben wieder geöffnet, doch viele Fragen sind noch offen. Insbesondere Fragen, wie die Hygieneprozesse sichergestellt werden können. Politiker und Hygieniker sind sich hier uneins, die Bundesländer auch. Hierdurch entsteht eine große Unsicherheit und damit das Risiko, nicht optimal ausgestattet zu sein. Winterhalter steht beratend zur Seite und bietet Hygieneschulungen an.

Für das gewerbliche Spülen gibt es bis dato bundesweit keine klaren und gleichlautenden Vorgaben. Umso wichtiger ist es für einen Gastronomen, Hotelier, Bäcker, Metzger, Barbesitzer oder Betreiber von Gemeinschaftsverpflegungsküchen, dass er sich auf die fachliche Beratung durch einen Experten verlassen kann. Winterhalter als Spezialist im Bereich hygienesicheres Spülen ist ? gemeinsam mit seinen Fachhändlern ? ein solcher Partner und bietet neben Spüllösungen für die unterschiedlichen Anwendungen auch die erforderliche Beratung, um die Hygieneprozesse im Spülbetrieb zu optimieren und sicherzustellen.

Zum Schutz der Gesundheit der Gäste empfiehlt Winterhalter die Einhaltung der DIN SPEC 10534. In dieser Vornorm werden Hygieneanforderungen an den Betrieb gewerblicher Spülmaschinen festgelegt und Hinweise zum hygienischen Betrieb, zur Reinigung und Desinfektion des Spülguts sowie zur Pflege und Wartung der Maschinen gegeben. Sie definiert alle für den hygienischen Spülprozess relevanten Parameter, wie Temperaturen, Dosiermengen und Kontaktzeiten, und gibt Hinweise zur Spülgutorganisation.

In jedem Fall bietet der maschinelle Spülprozess mit seinen im Vergleich zum manuellen

Handspülen viel höheren Temperaturen, seinen hochkonzentrierten Reinigern sowie seinen deutlich längeren aktiven Spülzeiten bei optimierter Hydraulik die maximale Hygienesicherheit. Die nach der DIN SPEC 10534 zertifizierten gewerblichen Spülmaschinen gewährleisten durch dieses Verfahren eine Keimreduktion um fünf log-Stufen, was der Inaktivierung von 99,999 Prozent aller Keime und damit praktisch dem Niveau einer Desinfektion entspricht.

Der ?Unsicherheitsfaktor Mensch? wird durch das professionelle, maschinelle Spülen minimiert. Die von einer hochwertigen gewerblichen Spülmaschine durchgeführten Verfahrensschritte garantieren reproduzierbare und gleichbleibend hygienisch einwandfreie Spülergebnisse.

Für Fragen steht das Winterhalter Expertenteam unter