

Normes relatives au équipements de lavage

Il existe **4 normes** relatives au **tunnel de lavage / lave verres / lave vaisselle frontal ou capot / lave batterie, containers , bacs gastro.**

Ces normes d'origine Allemande donnent des référentiels permettant de **comparer les performances des matériels à capacité identique** garantissant un niveau d'hygiène, à travers des procédés de fonctionnement .

Norme DIN 10 510 (*tunnels de lavage*) : permet d'exprimer une capacité de traitement en nombre de casiers/heure, de dimension 500mm x500mm, ou en nombre d'assiettes / heure, de diamètre 24cm.

Norme DIN 10 511
(*lave verres*)

Norme DIN 10 512 (*lave vaisselle frontal ou capot*)

Norme DIN 10522 (*Lave batterie , containers, bacs gastro.*)

Concerne le nettoyage des récipients (sécurité hygiénique), des containers, boîtes .. réutilisables et en contact avec des aliments .

Recommandation AK-BWA

Concernant les **lave chariots**, il existe une recommandation précisant les protocoles à respecter pour garantir un résultat d'hygiène conforme aux exigences sanitaires **des établissements de santé.**