

E DIN 10546:2021-08 (D)

Erscheinungsdatum: 2021-06-25

Lebensmittelhygiene - Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung auf Oberflächen mittels Spülverfahren

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Einheit der konkreten Betrachtung einer Produktionslinie, Anlage oder Teile einer Anlage Einsatzbereich von Spülverfahren und deren Durchführung	6
4.1 Allgemeines	6
4.2 Auswahl-/Leistungskriterien der anzuwendenden Verfahren	6
4.2.1 Übersicht zu den Verfahren	6
4.2.2 Anforderungen an die Validierung/Verifizierung der Verfahren	8
5 Durchführung eines Spülverfahrens	9
5.1 Prinzip.....	9
5.2 Verbrauchsmaterialien, Reagenzien, Nährmedien und Geräte.....	9
5.3 Probenahme.....	9
5.3.1 Allgemeines	9
5.3.2 Probenahmestelle	9
5.3.3 Zeitpunkt der Probenahme und Probenahmehäufigkeit.....	10
5.3.4 Protokoll zur Probenahme.....	10
5.3.5 Probenlagerung und Transport.....	10
Anhang A (informativ) Probenahmetechniken.....	11
A.1 Allgemeines	11
A.2 Keimzahlbestimmung in Leitungen	11
A.3 Keimzahlbestimmung in Flaschen.....	11
A.4 Keimzahlbestimmung Kleinteile.....	11
Literaturhinweise	12