

DIN 10516:2009-05 (D)

Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion

Inhalt		Seite
1	Anwendungsbereich	4
2	Normative Verweisungen	4
3	Begriffe	5
4	Anforderungen.....	7
4.1	Reinigungsverfahren.....	7
4.2	Desinfektionsverfahren.....	8
4.3	Verfahren der Händereinigung und Händedesinfektion.....	10
4.4	Gestaltung und Werkstoffbeschaffenheit von Anlagen und Oberflächen	10
4.5	Entfernung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	11
5	Zusätzliche Anforderungen	11
5.1	Reinigungswirkstoffe	11
5.2	Desinfektionswirkstoffe	12
5.3	Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Reinigung und Desinfektion.....	13
6	Erstellen von Plänen für die Reinigung und/oder Desinfektion	14
7	Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion	15
7.1	Prüfung der Reinigungswirkung.....	15
7.2	Prüfung der Desinfektionswirkung.....	15
7.3	Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Prozessen in Geschirr- und Gläserspülmaschinen und des Hygienezustands des Spülgutes	16
7.4	Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsleistung von Prozessen in Spülmaschinen für Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnisse (MKB) und des Hygienezustandes des Spülgutes	16
8	Sonstige Kontrollen	16
8.1	Allgemeines	16
8.2	Oberflächen.....	16
8.3	Spülwasser/Spülwasserproben	16
9	Pflege und Wartung der Reinigungs- und Desinfektionsgeräte.....	17
10	Wasserhärte	17
11	Schulung	17
12	Dokumentation	17
Anhang A (informativ) Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan		18
Anhang B (informativ) Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben.....		19
B.1	Allgemeines	19
B.2	Grundlagen der Reinigung	19
B.3	Reinigungsverfahren.....	20
B.4	Prozessparameter	21
B.5	Grundlagen der Desinfektion	23
B.6	Zusammenfassung.....	25