DIN 10516:2020-10 (D)

Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion

Inhalt

Seite

Vorwort ... 4

Einleitung ... 5

1 Anwendungsbereich ... 6

2 Normative Verweisungen ... 6

3 Begriffe ... 7

4 Anforderungen ... 9
4.1 Allgemeines ... 9
4.2 Reinigungsverfahren ... 10
4.2.1 Allgemeines ... 10
4.2.2 Trockenreinigung ... 10
4.2.3 Nassreinigung ... 10
4.2.4 Spezielle Reinigungsverfahren ... 11
4.3 Desinfektionsverfahren ... 12
4.4 Verfahren zur Händehygiene ... 13
4.5 Gestaltung und Werkstoffbeschaffenheit von Anlagen und Oberflächen ... 13
4.6 Entfernung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel ... 14

5 Zusätzliche Anforderungen ... 14
5.1 Reinigungsmittel ... 14
5.2 Desinfektionsmittel ... 14
5.3 Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Reinigung und Desinfektion ... 14
5.3.1 Handhabung ... 14
5.3.2 Anwendung und Dosierung ... 15
5.3.3 Lagerung ... 15

6 Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans ... 15

7 Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion ... 16
7.1 Allgemeines ... 16
7.2 Prüfung der Reinigungswirkung ... 16
7.3 Prüfung der Desinfektionswirkung ... 16
7.4 Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Prozessen in Geschirr- und Gläserspülmaschinen und des Hygienezustands des Spülgutes ... 17
7.5 Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Prozessen in Spülmaschinen für Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnisse (MKB) und des Hygienezustandes des Spülgutes ... 17

8 Kontrollen auf Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände ... 18
8.1 Allgemeines ... 18
8.2 Oberflächen ... 18
8.3 Spülwasser ... 18

9 Reinigung, Pflege und Wartung der Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sowie Reinigungsutensilien ... 19

10 Schulung ... 19

11 Dokumentation ... 19

Anhang A (informativ) Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan ... 20

Anhang B (informativ) Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben ... 21

Literaturhinweise ... 27