

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