

DIN 10546:2022-03 (D)

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 Abkürzungen	6
5 Einsatzbereich von Spülverfahren und deren Durchführung.....	6
5.1 Allgemeines.....	6
5.2 Auswahl-/Leistungskriterien der anzuwendenden Verfahren	7
5.2.1 Übersicht zu den Verfahren	7
5.2.2 Anforderungen an die Validierung/Verifizierung der Verfahren	8
6 Durchführung eines Spülverfahrens.....	9
6.1 Prinzip.....	9
6.2 Verbrauchsmaterialien, Reagenzien, Nährmedien und Geräte.....	9
6.3 Probenahme.....	9
6.3.1 Allgemeines.....	9
6.3.2 Probenahmestelle	10
6.3.3 Zeitpunkt der Probenahme und Probenahmehäufigkeit.....	10
6.3.4 Protokoll zur Probenahme.....	10
6.3.5 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
Tabellen	
Tabelle 1 — Abkürzungen.....	6