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