

VEREIN  
DEUTSCHER  
INGENIEURE

Hygieneanforderungen an die Herstellung und  
aseptische Abfüllung von Getränken und  
Molkereiprodukten  
Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen  
Hygiene requirements for the production and  
aseptic filling of beverages and dairy products  
Hints to microbiological performance tests

VDI 4066  
Blatt 3 / Part 3

Ausg. deutsch/englisch  
Issue German/English

*Die deutsche Version dieser Richtlinie ist verbindlich.*

*The German version of this standard shall be taken as authoritative. No guarantee can be given with respect to the English translation.*

Inhalt	Seite	Contents	Page
Vorbemerkung .....	2	Preliminary note.....	2
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	2	<b>1 Scope</b> .....	2
<b>2 Normative Verweise</b> .....	2	<b>2 Normative references</b> .....	2
<b>3 Begriffe</b> .....	2	<b>3 Terms and definitions</b> .....	2
<b>4 Abkürzungen</b> .....	3	<b>4 Abbreviations</b> .....	3
<b>5 Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen</b> .....	3	<b>5 Standards for microbiological challenge tests</b> .....	3
5.1 Art und Qualität der Sporensuspension.....	4	5.1 Type and quality of spore suspension.....	4
5.2 Aufbringen der Sporensuspension .....	4	5.2 Application of the spore suspension .....	4
5.3 Positionierung .....	5	5.3 Positioning.....	5
5.4 Probenanzahl.....	5	5.4 Sample number .....	5
5.5 Testdurchführung.....	6	5.5 Test procedure .....	6
5.6 Mikrobiologischer Ansatz.....	6	5.6 Microbiological approach.....	6
5.7 Auswertung.....	6	5.7 Evaluation.....	6
Schrifttum .....	9	Bibliography .....	9

VDI-Gesellschaft Verfahrenstechnik und Chemieingenieurwesen (GVC)  
Fachbereich Verfahrenstechnische Prozesse

VDI-Handbuch Management und Sicherheit in der Umwelttechnik  
VDI-Handbuch Biotechnologie  
VDI-Handbuch Ressourcenmanagement in der Umwelttechnik  
VDI-Handbuch Verfahrenstechnik und Chemieingenieurwesen, Band 1: Bewertung/Stoffwerte