

# DIN 10516:2009-05 (D)

## Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion

---

<b>Inhalt</b>		<b>Seite</b>
1	Anwendungsbereich .....	4
2	Normative Verweisungen .....	4
3	Begriffe .....	5
4	Anforderungen.....	7
4.1	Reinigungsverfahren.....	7
4.2	Desinfektionsverfahren.....	8
4.3	Verfahren der Händereinigung und Händedesinfektion.....	10
4.4	Gestaltung und Werkstoffbeschaffenheit von Anlagen und Oberflächen .....	10
4.5	Entfernung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	11
5	Zusätzliche Anforderungen .....	11
5.1	Reinigungswirkstoffe .....	11
5.2	Desinfektionswirkstoffe .....	12
5.3	Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Reinigung und Desinfektion.....	13
6	Erstellen von Plänen für die Reinigung und/oder Desinfektion .....	14
7	Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion .....	15
7.1	Prüfung der Reinigungswirkung.....	15
7.2	Prüfung der Desinfektionswirkung.....	15
7.3	Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Prozessen in Geschirr- und Gläserspülmaschinen und des Hygienezustands des Spülgutes .....	16
7.4	Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsleistung von Prozessen in Spülmaschinen für Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnisse (MKB) und des Hygienezustandes des Spülgutes .....	16
8	Sonstige Kontrollen .....	16
8.1	Allgemeines .....	16
8.2	Oberflächen.....	16
8.3	Spülwasser/Spülwasserproben .....	16
9	Pflege und Wartung der Reinigungs- und Desinfektionsgeräte.....	17
10	Wasserhärte .....	17
11	Schulung .....	17
12	Dokumentation .....	17
Anhang A (informativ) Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan .....		18
Anhang B (informativ) Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben.....		19
B.1	Allgemeines .....	19
B.2	Grundlagen der Reinigung .....	19
B.3	Reinigungsverfahren.....	20
B.4	Prozessparameter .....	21
B.5	Grundlagen der Desinfektion .....	23
B.6	Zusammenfassung.....	25