

DIN 10516:2009-05 (D)

Lebensmittelhygiene - Reinigung und Desinfektion

Inhalt	Seite
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