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