

DIN 10511:1999-05 (D)

Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Prüfung

Inhalt	Seite
Vorwort	2
1 Anwendungsbereich	2
2 Normative Verweisungen	2
3 Definitionen	2
3.1 Gläser	2
3.2 Gläserspülmaschine (GLSM)	2
3.3 Behandlungsmittel für GLSM	2
3.4 Lösungen und Filme von Behandlungsmitteln	3
3.5 Wasserqualität	3
3.6 Kontaktzeit	3
3.7 Programmablauf	3
3.8 Spülsystem der GLSM	3
3.9 Innenbereich der GLSM	4
3.10 Außenbereich der GLSM	4
3.11 Vorabräumung	4
3.12 Dekontamination	4
3.13 Rekontamination	4
4 Bezeichnung	4
5 Anforderungen	4
5.1 Anforderungen an die Werkstoffe	4
5.2 Anforderungen an die technische und funktionelle Ausstattung	4
5.3 Verfahrensanforderungen	5
6 Anforderungen an Reiniger und Klarspüler	6
6.1 Allgemeines	6
6.2 Reiniger	6
6.3 Klarspüler	6
6.4 Dosierung	6
7 Anforderungen an die Gläser	6
7.1 Allgemeines	6
7.2 Empfehlungen für die Form und Oberfläche der Gläser	6
8 Aufstellungs- und Betriebsanleitung	7
9 Kennzeichnung	7
Anhang A (normativ) Hinweise für die Aufstellung und das Betreiben von GLSM	8
Anhang B (normativ) Hinweise zu den Behandlungsmitteln	8
Anhang C (normativ) Prüfung	9
Anhang D (normativ) Zusammensetzung und Herstellung von RGLSM, KGLSM und der Inaktivierungs- und Pufferlösung.....	19