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