

DIN 6650-6:2014-12 (D)

Getränkeschankanlagen - Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 3 |
| 1 Anwendungsbereich | 4 |
| 2 Normative Verweisungen | 4 |
| 3 Begriffe | 4 |
| 4 Reinigungs- und Desinfektionsziel..... | 5 |
| 5 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle..... | 5 |
| 6 Reinigungs- und Desinfektionsverfahren | 7 |
| 6.1 Allgemeines | 7 |
| 6.2 Chemisches Reinigungsverfahren | 7 |
| 6.3 Chemisch-mechanisches Reinigungsverfahren | 7 |
| 6.4 Desinfektionsverfahren..... | 7 |
| 7 Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsmittel | 8 |
| 7.1 Allgemeines | 8 |
| 7.2 Anforderungen an mechanische Reinigungsmittel | 8 |
| 7.3 Anforderungen an chemische Reinigungs- und Desinfektionsmittel..... | 8 |
| 8 Anforderungen an Reinigungsgeräte..... | 8 |
| 9 Durchführung der Reinigung und Desinfektion..... | 8 |
| 10 Dokumentation der Reinigung und Desinfektion..... | 9 |
| 11 Prüfungen..... | 9 |
| 11.1 Überprüfung des Reinigungserfolgs..... | 9 |
| 11.2 Ermittlung des Reinigungsbedarfs..... | 9 |
| 11.3 Getränkespezifische mikrobiologische Prüfungen | 10 |
| 11.3.1 Wasseranlagen | 10 |
| 11.3.2 Bier..... | 10 |
| Anhang A (normativ) Mikrobiologische Prüfungen zur Ermittlung des Reinigungsbedarfs nach 11.2 | 11 |
| Anhang B (informativ) Getränkespezifische mikrobiologische Prüfung für filtriertes Bier | 12 |
| Literaturhinweise..... | 13 |