

VEREIN  
DEUTSCHER  
INGENIEURE

Hygieneanforderungen an die Herstellung und  
aseptische Abfüllung von Getränken und  
Molkereiprodukten

VDI 4066

Blatt 3 / Part 3

Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen

Hygiene requirements for the production and  
aseptic filling of beverages and dairy products

Hints to microbiological performance tests

Ausg. deutsch/englisch  
Issue German/English

*Die deutsche Version dieser Richtlinie ist verbindlich.*

*The German version of this standard shall be taken as authoritative. No guarantee can be given with respect to the English translation.*

Inhalt	Seite	Contents	Page
Vorbemerkung .....	2	Preliminary note.....	2
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>2</b>	<b>1 Scope</b> .....	<b>2</b>
<b>2 Normative Verweise</b> .....	<b>2</b>	<b>2 Normative references</b> .....	<b>2</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>2</b>	<b>3 Terms and definitions</b> .....	<b>2</b>
<b>4 Abkürzungen</b> .....	<b>3</b>	<b>4 Abbreviations</b> .....	<b>3</b>
<b>5 Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen</b> .....	<b>3</b>	<b>5 Standards for microbiological challenge tests</b> .....	<b>3</b>
5.1 Art und Qualität der Sporensuspension.....	4	5.1 Type and quality of spore suspension.....	4
5.2 Aufbringen der Sporensuspension .....	4	5.2 Application of the spore suspension .....	4
5.3 Positionierung .....	5	5.3 Positioning.....	5
5.4 Probenanzahl.....	5	5.4 Sample number .....	5
5.5 Testdurchführung.....	6	5.5 Test procedure .....	6
5.6 Mikrobiologischer Ansatz.....	6	5.6 Microbiological approach.....	6
5.7 Auswertung.....	6	5.7 Evaluation.....	6
Schrifttum .....	9	Bibliography .....	9

VDI-Gesellschaft Verfahrenstechnik und Chemieingenieurwesen (GVC)

Fachbereich Verfahrenstechnische Prozesse

VDI-Handbuch Management und Sicherheit in der Umwelttechnik

VDI-Handbuch Biotechnologie

VDI-Handbuch Ressourcenmanagement in der Umwelttechnik

VDI-Handbuch Verfahrenstechnik und Chemieingenieurwesen, Band 1: Bewertung/Stoffwerte