

VEREIN
DEUTSCHER
INGENIEURE

Hygieneanforderungen an die Herstellung und
aseptische Abfüllung von Getränken und
Molkereiprodukten
Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen
Hygiene requirements for the production and
aseptic filling of beverages and dairy products
Hints to microbiological performance tests

VDI 4066
Blatt 3 / Part 3

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
1 Anwendungsbereich	2	1 Scope	2
2 Normative Verweise	2	2 Normative references	2
3 Begriffe	2	3 Terms and definitions	2
4 Abkürzungen	3	4 Abbreviations	3
5 Hinweise zu mikrobiologischen Funktionsprüfungen	3	5 Standards for microbiological challenge tests	3
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