

Inhalt

	Seite
1 Gesetzliche Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion	3
1.1 EU-Recht	3
1.2 Nationales Recht	4
2 Reinigung und Desinfektion und HACCP-Konzept	7
3 Allgemeine Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion	9
3.1 Reinigung	10
3.2 Desinfektion	19
3.3 Begutachtung der Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln	24
4 Konstruktion und Aufbau von Anlagen nach DIN EN 1672	31
4.1 Allgemeine Gestaltungsleitsätze	31
4.2 Geschlossene Anlagen	32
4.3 Installation von Maschinen und Anlagen	33
4.4 Werkstoffe	33
5 Arbeitsanweisungen für eine Reinigung und Desinfektion	35
5.1 Liste der im Betrieb verwendeten Präparate	35
5.2 Erstellen einer Arbeitsanweisung für einzelne Geräte oder Anlagenteile	35
5.3 Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans	36
6 Verfahren zur Reinigung und Desinfektion in der Praxis	43
6.1 Fleisch und Fleischprodukte	43
6.2 Großküchen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	47
6.3 Ei und Eiprodukte	51
6.4 Milch und Milchprodukte	53
6.5 Brot und Konditoreiprodukte	57
6.6 Schokoladenerzeugnisse	59
6.7 Brauereien und Getränkeindustrie	59
6.8 Spediteure	60
6.9 Groß- und Einzelhandel	60
6.10 Tankstellen	61

	Seite
7 Arbeits- und Umweltschutz	63
7.1 Gefahrstoffe	63
7.2 Betriebsanweisung und Unterweisung	65
7.3 Biozidrichtlinie	66
7.4 Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	67
7.5 Abfall und Abwasser	67
8 Schulung der Mitarbeiter	73
8.1 Sicherheitsbelehrung im Umgang mit Gefahrstoffen	73
8.2 Hygienebelehrungen = Personalhygiene	73
9 Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion	83
9.1 Prüfung auf Sauberkeit	83
9.2 Prüfung der mikrobiologischen Belastung von Oberflächen	86
9.3 Verfahrensprüfung mit Bioindikatoren	89
10 Literatur	91
11 DIN 10516:2009-05 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	93
12 Stichwortverzeichnis	119