

Inhaltsverzeichnis

Teil I – DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	1
Einleitung zum Kommentar der DIN 10516:2020-10	3
Kommentar zur DIN 10516	5
Vorwort	5
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	8
4 Anforderungen	20
4.1 Allgemeines.....	20
4.2 Reinigungsverfahren	23
4.3 Desinfektionsverfahren	29
4.4 Verfahren zur Händehygiene	33
4.5 Gestaltung und Werkstoffbeschaffenheit von Anlagen und Oberflächen	37
4.6 Entfernung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel	38
5 Zusätzliche Anforderungen	39
5.1 Reinigungsmittel.....	39
5.2 Desinfektionsmittel	40
5.3 Handhabung und Lagerung von Mitteln zur Reinigung und Desinfektion.....	41
6 Erstellen eines Reinigungs- und Desinfektionsplans	45
7 Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion	46
7.1 Allgemeines.....	46
7.2 Prüfung der Reinigungswirkung	46
7.3 Prüfung der Desinfektionswirkung	47
7.4 Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Prozessen in Geschirr und Gläserspülmaschinen und des Hygienezustands des Spülgutes	50
7.5 Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung von Prozessen in Spülmaschinen für Mehrwegkästen und Mehr- wegbehältnisse (MKB) und des Hygienezustandes des Spülgutes.	52

8	Kontrollen auf Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände	52
8.1	Allgemeines	52
8.2	Oberflächen	54
8.3	Spülwasser	55
9	Reinigung, Pflege und Wartung der Reinigungs- und Desinfektionsgeräte sowie Reinigungsutensilien	56
10	Schulung	57
11	Dokumentation	58
Anhang A (informativ) Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan		60
Anhang B (informativ) Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben		61
Literaturhinweise		70

Teil II – DIN 10546 Lebensmittelhygiene – Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung auf Oberflächen mittels Spülverfahren.		73
Einleitung und Zielsetzung der DIN 10546:2022-03		75
Kommentar zur DIN 10546		77
Vorwort		77
Einleitung		77
1	Anwendungsbereich	78
2	Normative Verweisungen	79
3	Begriffe	80
4	Abkürzungen	82
5	Einsatzbereich von Spülverfahren und deren Durchführung	82
5.1	Allgemeines	82
5.2	Auswahl-/Leistungskriterien der anzuwendenden Verfahren	84
6	Durchführung eines Spülverfahrens	89
6.1	Prinzip	89
6.2	Verbrauchsmaterialien, Reagenzien, Nährmedien und Geräte	90
6.3	Probenahme	91
Anhang A (informativ) Probenahmetechniken		95
Literaturhinweise		96