

DIN 10502-6

ICS 55.140; 67.020; 71.100.35

**Lebensmittelhygiene –
Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige
Lebensmittel –
Teil 6: Reinigung und Desinfektion**

Food hygiene –
Containers for liquid, granulated and powdered foodstuffs –
Part 6: Cleaning and disinfection

Hygiène alimentaire –
Containers pour des produits alimentaires liquides, granulés et pulvérulents –
Partie 6: Nettoyage et désinfection

Gesamtumfang 15 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	3
2 Normative Verweisungen.....	3
3 Begriffe	4
4 Reinigungs- und Desinfektionsziel	4
5 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle	5
5.1 Allgemeines.....	5
5.2 Pulver- und granulatförmige Lebensmittel	5
5.3 Flüssige Lebensmittel	5
6 Reinigung und Desinfektion von Transportbehältern für Lebensmittel	6
6.1 Allgemeines.....	6
6.2 Reinigungsparameter.....	6
6.3 Desinfektion	7
6.4 Reinigungsprogramm.....	8
6.5 Nachweis und Kontrolle der Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion	9
7 Dokumentation.....	10
Anhang A (informativ) Beispiele für die Durchführung der Reinigung und Desinfektion beim	
Transport spezieller Produkte	11
A.1 Allgemeines.....	11
A.2 Reinigung von Biertransportbehältern.....	11
A.3 Reinigung von Milchtransportbehältern.....	12
A.4 Reinigung und Desinfektion von Transportbehältern für Fruchtsaftkonzentrate	14
Literaturhinweise	15

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis „Transportbehälter für Lebensmittel“, im Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ erarbeitet. Sie wurde aufgestellt, um die Einhaltung von Rechtsvorschriften zu erleichtern, die aus der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMTV) resultieren.

DIN 10502 „Lebensmittelhygiene — Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel“ besteht aus:

- Teil 1: Werkstoffe und konstruktive Merkmale
- Teil 2: Beurteilung der Eignung
- Teil 3: Kennzeichnung
- Teil 4: Nachweis des Einsatzes
- Teil 5: Identifikation
- Teil 6: Reinigung und Desinfektion

Anhang A ist informativ.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel, die unverpackt transportiert werden (im nachfolgenden Text als Lebensmittel bezeichnet), und legt Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion von Transportbehältern für Lebensmittel fest.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen).

DIN 10113-1, *Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich — Teil 1: Quantitatives Tupfverfahren.*

DIN 10113-2, *Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich — Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren.*

DIN 10113-3, *Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich — Teil 3: Semiquantitatives Verfahren mit Nährbodenbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren).*

DIN 10502-1, *Lebensmittelhygiene — Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel — Teil 1: Werkstoffe und konstruktive Merkmale.*

DIN 10502-4, *Lebensmittelhygiene — Transportbehälter für flüssige, granulatförmige und pulverförmige Lebensmittel — Teil 4: Nachweis des Einsatzes.*

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe.*

DIN 10516, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion.*

LMHV, Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05. August 1997 (BGBl. I, 1997, Nr. 56, S. 2008-2015)¹⁾.

LMTV, Verordnung über hygienische Anforderungen an Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln (Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung) vom 13. April 1987, BGBl. I, 1987, Nr. 25, S. 1212, 1213 in der jeweils gültigen Fassung¹⁾.

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die in DIN 10503, DIN 10502-1 angegebenen und die folgenden Begriffe.

3.1

Reinigung

Entfernung unerwünschter Substanzen von Oberflächen von Räumen, Vorrichtungen und Geräten

[DIN 10516:2001-01]

ANMERKUNG Unerwünschte Substanzen sind z. B. Lebensmittelreste, Beläge usw.

3.2

Desinfektion

Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das weder gesundheitsschädlich ist noch die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt

[DIN 10516:2001-01]

4 Reinigungs- und Desinfektionsziel

Die Reinigung und Desinfektion muss sicherstellen, dass der Lebensmitteltransportbehälter sauber ist. Dabei müssen unerwünschte Substanzen von Oberflächen entfernt und die Anzahl der Mikroorganismen auf ein Niveau gesenkt werden, das in Abhängigkeit von der vorgesehenen Verwendung des Lebensmitteltransportbehälters ausreichend niedrig ist.

Zielstellung ist, jede nachteilige Beeinflussung im Hinblick auf mikrobiologische, chemische, physikalische und sensorische Veränderungen des Lebensmittels auszuschließen und alle Erfordernisse der LMHV zu erfüllen.

¹⁾ Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin).

5 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

5.1 Allgemeines

Beim Transport von unverpackten Lebensmitteln in Lebensmitteltransportbehältern müssen spezialrechtliche Vorschriften bzw. die LMHV und die LMTV beachtet werden. Maßnahmen und Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion entsprechen für den Fall der Beförderung unverpackter Lebensmittel denjenigen, die auch bei ihrer Verarbeitung zu ergreifen sind. Alle zu treffenden Maßnahmen sind daher immer auf die Art des Lebensmittels abzustimmen.

5.2 Pulver- und granulatförmige Lebensmittel

Beim Transport von pulver- und granulatförmigen Lebensmitteln ist meist eine manuelle Trockenreinigung (z. B. Fegen, Abwischen, Abkratzen, Abbürsten, Absaugen) durchzuführen und gegebenenfalls daran anschließend eine manuelle Nassreinigung (z. B. mit Bürsten, mit Wischtüchern, mit Schrubbern).

Die Transportbehälter sind nach Bedarf in solchen Abständen zu reinigen, dass keine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels erfolgen kann sowie

- unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme;
- vor jedem Wechsel der Art des Lebensmittels;
- unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes, während der eine nachteilige Veränderung des Hygienestatus nicht mit Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

5.3 Flüssige Lebensmittel

5.3.1 Allgemeines

Beim Transport flüssiger Lebensmittel ist meist ein spezielles Reinigungsprogramm mit Vorspülung, Reinigung, Nachspülung und gegebenenfalls Desinfektion durchzuführen.

5.3.2 Reinigung von innen (alle Oberflächen, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen und alle Zubehörteile, wie z. B. Schläuche, Pumpen)

Die Transportbehälter sind mindestens zu reinigen und wenn zutreffend zu desinfizieren:

- unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme;
- nach Entladung bzw. vor Beladung;
- unmittelbar vor und nach einer längeren Unterbrechung des Betriebes;
- vor jedem Wechsel der Art des Lebensmittels;
- wenn folgende Indikatoren auf eine Verschmutzung schließen lassen: Ablagerungen jeder Art, untypische Gerüche, sensorische Abweichungen beim Transportgut.

5.3.3 Reinigung von außen

Das gesamte Transportfahrzeug ist in sauberem Zustand zu halten und zu diesem Zweck regelmäßig bzw. nach Bedarf zu reinigen.