

DIN 6650-6**DIN**

ICS 67.260

Ersatz für
DIN 6650-6:2002-04**Getränkeschankanlagen –
Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion**

Dispense systems for draught beverages –
Part 6: Requirements for cleaning and disinfection

Systèmes de distribution de boissons –
Partie 6: Exigences de nettoyage et de désinfection

Gesamtumfang 9 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN
Normenausschuss Chemischer Apparatebau (FNCA) im DIN

Vorwort

Diese Norm wurde vom „Gemeinschaftsausschuss Getränkeschankanlagen“, der vom Normenausschuss Chemischer Apparatebau (FNCA) und dem Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) gebildet wird, innerhalb des Arbeitsausschusses FNCA GA 8 erarbeitet. Im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte wurden die Normungsarbeiten innerhalb des Arbeitsausschusses „Lebensmittelhygiene“ abgestimmt.

DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“ besteht aus:

- *Teil 1: Allgemeine Anforderungen;*
- *Teil 2: Werkstoffanforderungen;*
- *Teil 3: Sicherheitstechnische Anforderungen an Bau- und Anlagenteile;*
- *Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile;*
- *Teil 5: Prüfverfahren;*
- *Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion;*
- *Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen.*

Der Anhang A ist informativ.

Vorausgegangener Norm-Entwurf: E DIN 6650-105:2004-11.

Änderungen

Gegenüber DIN 6650-6:2002-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die hygienischen Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion von Getränkeschankanlagen wurden an den Stand der Wissenschaft und Technik angepasst.
- b) Die Anforderungen an die Getränkegruppe Wasser wurden präzisiert.
- c) Die „Normativen Verweisungen“ wurden aktualisiert.
- d) Die „Literaturhinweise“ wurden ergänzt.
- e) Die Norm wurde redaktionell überarbeitet und den derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 6650-6: 2002-04

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Anforderungen an das Reinigungs- und Desinfektionsziel, die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle, die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, die Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Getränkeschankanlagen fest.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN 6650-1, *Getränkeschankanlagen — Teil 1: Allgemeine Anforderungen*

DIN 6650-4, *Getränkeschankanlagen — Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile*

DIN 10516, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die Begriffe nach DIN 6650-1, DIN 6650-4 und DIN 10516 und die folgenden Begriffe:

3.1

Desinfektion

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

3.2

Reinigungsmittel

chemisches und/oder mechanisches Mittel zur Entfernung unerwünschter Stoffe

3.3

Einwirkzeit

Zeit, die ein Mittel zur Ablösung unerwünschter Substanzen oder zur Desinfektion benötigt

3.4

sauber

frei von unerwünschten Substanzen

4 Reinigungs- und Desinfektionsziel

Die Reinigung und Desinfektion müssen sicherstellen, dass die Anlage sauber ist. Dabei müssen alle Verunreinigungen entfernt werden. Dies sind alle Verunreinigungen, die Getränke, Grundstoffe, Bauteile und Anlagen nachteilig beeinflussen können, einschließlich Getränke- und Grundstoffreste, Mikroorganismen und deren Stoffwechselprodukte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste. Das Reinigungsziel ist erreicht, wenn die unter Abschnitt 7a) bis d) und 7f) aufgeführten Nachweisverfahren keinen Befund ergeben. Das Desinfektionsziel ist erreicht, wenn das unter 7e) aufgeführte Verfahren Keimzahlen ergibt, die unterhalb der dort angegebenen KBE-Untergrenze liegen.

5 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

5.1 Getränkeschankanlagen sind regelmäßig nach spezifischem Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden. Der spezifische Bedarf ergibt sich aus den Angaben der Getränke- und Gerätehersteller, dem Errichter sowie dem Zustand der Getränkeschankanlage oder nach Tabelle 1. Dieser kann beispielsweise durch geringen Ausstoß, längere Schankpausen, höhere Lagertemperaturen, schlechte Umgebungsbedingungen und die Art des Reinigungsverfahrens erhöht