

DIN 6650-6

ICS 67.260

Einsprüche bis 2014-06-25
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 6650-6:2006-04

Entwurf

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

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2014-04-25 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 13 Seiten

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

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Reinigungs- und Desinfektionsziel	5
5 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle	5
6 Reinigungs- und Desinfektionsverfahren	7
6.1 Allgemeines	7
6.2 Chemisches Reinigungsverfahren	7
6.3 Chemisch-mechanisches Reinigungsverfahren	7
6.4 Desinfektionsverfahren	7
7 Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsmittel	8
7.1 Allgemeines	8
7.2 Anforderungen an mechanische Reinigungsmittel	8
7.3 Anforderungen an chemische Reinigungs- und Desinfektionsmittel	8
8 Anforderungen an Reinigungsgeräte	8
9 Durchführung der Reinigung und Desinfektion	8
10 Dokumentation der Reinigung und Desinfektion	9
11 Prüfungen	9
11.1 Überprüfung des Reinigungserfolgs	9
11.2 Ermittlung des Reinigungsbedarfs	10
11.3 Getränkespezifische mikrobiologische Prüfungen	10
11.3.1 Wasseranlagen	10
11.3.2 Bier	10
Anhang A (normativ) Mikrobiologische Prüfungen zur Ermittlung des Reinigungsbedarfs	11
Anhang B (informativ) Getränkespezifische mikrobiologische Prüfung für filtriertes Bier	12
Literaturhinweise	13

Vorwort

Dieser Norm-Entwurf wurde vom NA 012-00-04 GA „Gemeinschaftsarbeitsausschuss FNCA/NAL: Getränkeschankanlagen“, der vom NA 012 Normenausschuss Chemischer Apparatebau (FNCA) und dem NA 057 Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) gebildet wird, erarbeitet. Im NA 057 Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wurden die Normungsarbeiten innerhalb des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ abgestimmt. Die Erarbeitung dieser Norm erfolgte in Zusammenarbeit mit dem Sachgebiet „Getränkeschankanlagen“ im Fachbereich Nahrungsmittel der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

DIN 6650 *Getränkeschankanlagen* besteht aus:

- *Teil 1: Allgemeine Anforderungen*
- *Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie deren Prüfung*
- *Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion.*
- *Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen*
- *Teil 8: Anforderungen an leitungsgebundene Wasseranlagen*
- *Teil 9: Freistehende Wasseranlagen*

Änderungen

Gegenüber DIN 6650-6:2006-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Begriffe in Abschnitt 3 aktualisiert und an die Neufassung der Norm angepasst;
- b) in 5.1 Anforderungen für die Anwendung der in 5.1, Tabelle 1, festgelegten Reinigungs- und Desinfektionsintervalle geändert;
- c) Beispiele für Getränkegruppen in 5.1, Tabelle 1, präzisiert;
- d) Anforderungen an die Reinigung und Desinfektion in 5.2 präzisiert;
- e) in 5.3 Anforderungen an Einwegprodukte aufgenommen;
- f) Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsmittel präzisiert (Abschnitt 7);
- g) in 9.4 Anforderungen an die Durchführung der Reinigung und Desinfektion präzisiert;
- h) Begriff „Bescheinigung“ ersetzt (Abschnitt 11);
- i) Anforderungen an Prüfungen in Abschnitt 11 grundlegend überarbeitet und dabei Anforderungen an die Ermittlung des Reinigungsbedarfs und in 11.3 getränkespezifische mikrobiologische Prüfungen aufgenommen;
- j) im neuen normativen Anhang A Verfahren der mikrobiologischen Prüfung zur Ermittlung des Reinigungsbedarfs festgelegt die der Eigenkontrolle dienen;
- k) im neuen informativen Anhang B ein Verfahren der mikrobiologischen Prüfung für filtriertes Bier vorgestellt, das zur Feststellung der mikrobiologischen Situation in einer Schankanlage herangezogen werden darf;
- l) Literaturhinweise aktualisiert.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Anforderungen an

- a) das Reinigungs- und Desinfektionsziel,
- b) die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle,
- c) die Reinigungs- und Desinfektionsverfahren sowie
- d) die Reinigungs- und Desinfektionsmittel

für Getränkeschankanlagen fest.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, 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 10113-2, *Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich — Teil 2: Semiquantitatives Tupfverfahren*

DIN 10516, *Lebensmittelhygiene — Reinigung und Desinfektion*

3 Begriffe

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

3.1

Verschmutzung

jede unerwünschte Substanz einschließlich Produktreste, Mikroorganismen, Reinigungs- oder Desinfektionsmittelrückstände

3.2

Reinigung

Entfernung von Verschmutzungen

3.3

Reinigungsbedarf

Notwendigkeit der Durchführung einer Reinigung

3.4

Reinigungserfolg

Erreichung des Reinigungsziels

Anmerkung 1 zum Begriff: Der Reinigungserfolg wird mittels entsprechenden Nachweisverfahren überprüft.

3.5

mechanisches Reinigungsmittel

Arbeitsmittel zur mechanischen Entfernung von Verschmutzungen

Anmerkung 1 zum Begriff: Mechanische Reinigungsmittel sind z. B. Bürsten und Schwammkugeln zur Leitungsreinigung.