

## Prüfanleitung

### Mikrobiologische Prüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen

#### Vorbemerkung

Hier ist eine halbjährliche periodische Überprüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen (MTGSM, EGSM, GLSM) vorgesehen. Die Leistungsüberprüfung basiert auf den Empfehlungen nach DIN SPEC 10534. Sie kann folgende Punkte umfassen.

- Mikrobiologische Prüfung mittels 8 Bioindikatoren im Besteckeinsatz oder auf dem Besteckband
- Mindestens 10 Abklatschuntersuchungen von gespültem Spülgutteilen
- Gesamtkeimzahl der Reinigungslösung (Flottenwasser)

Mehrtankgeschirrspülmaschine (MTGSM)	Eintankgeschirrspülmaschine (EGSM)	Gläserspülmaschine (GLSM)
Prüfung Reinigerlösung (Flottenwasser)	Prüfung Reinigerlösung (Flottenwasser)	Prüfung Reinigerlösung (Flottenwasser)
10 Abklatschuntersuchungen	10 Abklatschuntersuchungen	10 Abklatschuntersuchungen
8 Bioindikatoren	Ggf. 8 Bioindikatoren	

**Achtung: Bei der Überprüfung nach Aufstellung bzw. bei der außerordentlichen Prüfung oder bei gewerblichen Geschirrspülmaschinen für Mehrwegkisten/Mehrwegbehältnisse, halten Sie bitte Rücksprache mit unserer Hygieneberatung!**

#### Inhalt des Prüfsets

Prüfkörper		Begleitmaterial	
10	Abklatschplatten	1	Probenbegleitschein
1	Flasche mit 10 ml Pufferlösung	1	Transportbeutel
1	Sterile 100 ml Spritze		Ggf. Prüfanleitung
Mikrobiologische Prüfung mittels Bioindikatoren			
8	Bioindikatoren (Prüfkörper)	1	Bioindikator Transportkontrolle
8	Sterile Transportröhrchen	1	Transportbeutel

#### Vor Ort wird zusätzlich benötigt:

1. Händedesinfektionsmittel
2. Keimarme Einmalhandschuhe
3. Wasserfester Stift
4. Klebeband (z.B. Tesafilm®) zur Sicherung der Abklatschplatten für den Rücktransport

**Achtung:** Die Probenahme soll durch geschultes Personal durchgeführt werden.

#### Durchführung der Prüfung

Vor und nach Kontakt mit Bioindikatoren (Prüfkörpern) sowie nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion erforderlich.

**Abklatschuntersuchung** von mindestens 10 gespülten Spülgutteilen (spülmaschinengerechte, hygienerelevante und betriebstypische Teile wie Teller, Tassen, Besteckteile, usw.) direkt nach der Aufbereitung.

1. Abklatschplatten von 1 bis 10 am Plattenboden (nicht auf dem Deckel) beschriften
2. Die Art der Spülgutteile auf Begleitschein unter Lokalisation vermerken

3. Abklatschplatte öffnen, ohne den Nährboden mit den Fingern zu berühren. Agarfläche mit leichtem Druck ca. 5 Sekunden auf das abgekühlte Spülgutteil drücken. Die Platte sollte dabei nicht gedreht oder bewegt werden
4. Abklatschplatte mit Deckel verschließen, ohne den Nährboden zu berühren
5. Abklatschplatten mit Klebeband (z. B. Tesafilm®) gegen unbeabsichtigtes Öffnen verschließen
6. Nach der Probenahme muss das untersuchte Geschirr erneut gereinigt werden
7. Abklatschplatten + Begleitschein an das Labor senden (Adresse siehe unten)
8. Den Begleitschein bitte vollständig ausfüllen. Probennehmer, Datum / Uhrzeit, Lokalisation angeben.

## Mikrobiologische Prüfung Reinigerlösung (Flottenwasser)

Achtung! Die Probenahme erfolgt nach mindestens 0,5 h Betriebszeit mit voller Belastung während der Hautspülzeit unter aseptischen Bedingungen:

**MTGSM:** Entnahme aus dem Tank vor der Pumpen-Klarspülung bzw. Frischwasserklarspülung, wenn eine Pumpen-Klarspülung nicht vorhanden ist.

**EGSM:** Entnahme aus dem Reinigertank

1. Probengefäß beschriften. Kennzeichnung auf Begleitschein unter Lokalisation vermerken
2. **90 ml Reinigerlösung** unter aseptischen Bedingungen mittels steriler Spritze entnehmen
3. 90 ml der Reinigerlösung in die sterile Flasche mit 10 ml Pufferlösung (**bis zu der 100 ml-Markierung**) füllen
4. Gefäß verschließen und schwenken und unmittelbar nach der Probenahme abkühlen
5. Probe + Begleitschein an das Labor senden (Adresse siehe unten)

## Mikrobiologische Prüfung mittels Bioindikatoren

**Achtung! Der als „Transportkontrolle“ gekennzeichnete Bioindikator darf auf keinen Fall im Gerät behandelt werden, anderenfalls ist eine Auswertung der Untersuchung im Labor nicht möglich!!!**

1. Positionieren Sie die Bioindikatoren im Besteckeinsatz oder Besteckspülband der Maschine:
2. Sterile Transportröhrchen von 1 bis 8 beschriften
3. Nach Ablauf des Programms. Bioindikatoren mit Einmalhandschuhen einzeln entnehmen und ihn in je ein nummeriertes steriles Transportröhrchen überführen
4. Entnahmeort jedes Bioindikators auf Begleitschein unter Lokalisation vermerken
5. Nach der Probenahme muss der Besteckkorb und das Besteck erneut gereinigt werden

Bioindikatoren + unbehandelte Transportkontrolle + Begleitschein an das Labor senden (Adresse siehe unten)

## Probenlagerung und Transport

- Proben bis zum Transport kühl (2-8°C) stellen.
- Die Proben können per Fahrdienst / bzw. Postweg an unser Labor zurückgesendet werden. Ein Kühltransport ist nicht erforderlich, da beim Transport ohne Kühlung keine falsch negativen Ergebnisse entstehen und die Patientensicherheit nicht gefährdet ist.

## Rücksendeadresse

HYBETA GmbH  
Labor  
Nevinghoff 20  
48147 Münster

## Auswertung

Nach erfolgter mikrobiologischer Untersuchung (2 - 5 Tage) erhalten Sie den Prüfbericht.