

Prüfanleitung

Mikrobiologische Leistungsprüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen

Vorbemerkung

Periodische Überprüfung des hygienischen Betriebens von gewerblichen Geschirrspülmaschinen (MTGSM, EGSM, GLSM). 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
 - Keimträger: Metallkeimträger
 - Prüfanschmutzung: Rams-Lösung und Testkeim E. faecium (ATCC 6057)
 - Keimzahl >10⁷ KBE/Bioindikator
- Mindestens 10 Abklatschuntersuchungen von gespültem Spülgutteilen
- Aerobe mesophile Keimzahl 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	Gegebenenfalls 8 Bioindikatoren	-

Achtung: Bei der Überprüfung nach Aufstellung bzw. bei der außerordentlichen Prüfung oder bei gewerblichen Geschirrspülmaschinen für Mehrwegkisten/Mehrwegbehältnissen, halten Sie bitte Rücksprache mit unserem Labor!

Lagerung der Prüfkörper

- Abklatschplatten:
 - Lagerung bei 2 – 8 °C
 - Haltbarkeitsdatum: siehe Aufdruck am Plattenrand
- Flasche mit Pufferlösung:
 - Lagerung bei 2 – 8 °C
 - Haltbarkeitsdatum: siehe Flaschenetikett
- Bioindikatoren:
 - Lagerung bei 2 – 8 °C.
 - Haltbarkeitsdatum: siehe Begleitschein und Transportkontrolle

Die Chargennummer gibt das Haltbarkeitsdatum an: z.B. PL061217 entspricht dem Datum 06.12.2017

Inhalt der Prüfsets

Abklatschuntersuchungen und Reinigerlösung (Flottenwasser)

Prüfkörper		Begleitmaterial	
10	Abklatschplatten	1	Transportbeutel
1	Flasche mit Pufferlösung	1	Begleitschein
		1	Sterile Spritze

Prüfanleitung

Mikrobiologische Leistungsprüfung von gewerblichen Geschirrpülmaschinen

HYBETA

HYGIENE · BERATUNG · TECHNISCHE ANALYSEN

QM: LAB-PA-015
Version: G
Datum: 25.07.2018
Seite: 2 von 4

Mikrobiologische Prüfung mittels Bioindikatoren

Prüfkörper		Begleitmaterial	
8	Bioindikatoren (Prüfkörper)	1	Transportbeutel
1	Bioindikator (Transportkontrolle)	8	Sterile Transportröhrchen
		1	Begleitschein

Vor Ort wird zusätzlich benötigt:

- Händedesinfektionsmittel
- Einmalhandschuhe
- Klebeband (z. B. Tesafilm®) zur Sicherung der Abklatschplatten für den Rücktransport
- Wasserfester Stift

Durchführung der Prüfung

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

Begleitscheine bitte vollständig ausfüllen

Spülgutteile sind nach der Probenahme erneut zu reinigen

Die Überprüfungen werden im praktischen Betrieb durchgeführt.

Abklatschuntersuchungen

Von gespülten Spülgutteilen (z. B. Teller, Besteckteile, usw.) erfolgt direkt nach der Reinigung eine Probenahme mittels Abklatsch:

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)



Aufbereitung

Bauen

Beratung

Labor

Raumlufttechnik

Prüfanleitung

Mikrobiologische Leistungsprüfung von gewerblichen Geschirrpülmaschinen

HYBETA

HYGIENE · BERATUNG · TECHNISCHE ANALYSEN ■

QM: LAB-PA-015
Version: G
Datum: 25.07.2018
Seite: 3 von 4

Mikrobiologische Prüfung Reinigerlösung (Flottenwasser)

Achtung! Die Probenahme erfolgt zu einem definierten Zeitpunkt während der Betriebszeit der Maschine:

MTGSM: Probenahme im Tank vor der Pumpen-Klarspülung bzw. Frischwasserklarspülung, wenn eine Pumpen-Klarspülung nicht vorhanden ist nach mindestens 30 min Betriebszeit mit voller Belastung während der Hauptspülzeit

EGSM: Entnahme der Reinigerlösung nach mindestens 30 min Betriebszeit mit voller Belastung während der Hauptspülzeit

1. Probengefäß beschriften. Kennzeichnung auf Begleitschein unter Lokalisation vermerken
2. Reinigerlösung unter aseptischen Bedingungen mittels steriler Spritze entnehmen
3. 100 ml der Reinigerlösung in die sterile Flasche mit 100 ml Pufferlösung (bis zu der 200 ml-Markierung) füllen
4. Probe unmittelbar nach der Probenahme unter fließendem kaltem Wasser abkühlen und dabei schwenken
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:
 - a. **Standardbesteckeinsatz:** 8 Bioindikatoren einzeln in ein Fach des Besteckeinsatzes. In jedes Fach sind zusätzlich je 3 Esslöffel, Gabeln und Messer hineinzusetzen
 - b. **Besteckspülband:** 8 Bioindikatoren mit jeweils 24 Messern, 24 Gabeln und 24 Löffeln. Anordnung: 1 Bioindikator je 9 Besteckteile
 - c. **flache Besteckkörbe:** mind. 8 Bioindikatoren mit je 24 Messern, 24 Gabeln und 24 Löffeln. Die Anordnung ist den Praxisgegebenheiten anzupassen.
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. Bioindikatoren + unbehandelte Transportkontrolle + Begleitschein an das Labor senden (Adresse siehe unten)



Aufbereitung

Bauen

Beratung

Labor

Raumlufttechnik

Prüfanleitung

Mikrobiologische Leistungsprüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen

HYBETA

HYGIENE · BERATUNG · TECHNISCHE ANALYSEN ■

QM: LAB-PA-015
Version: G
Datum: 25.07.2018
Seite: 4 von 4

Probenlagerung und Transport

- Proben bis zum Transport kühl stellen
- Die Bioindikatoren und Abklatschplatten können per Fahrdienst / bzw. Postweg an unser Labor zurückgesendet werden
- Die Reinigerlösung sollte **schnellstmöglich gekühlt** an unser Labor gesendet werden
- Ein Transport kann von unserem Labor organisiert werden. Dafür melden Sie bitte den Transport mindestens 2 Tage vorher per E-Mail info.sued@hybeta.com an
- Senden Sie die Proben an unser Testlabor:

HYBETA GmbH
Im Breitspiel 7
69126 Heidelberg

Auswertung

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

ACHTUNG: Bitte senden Sie alle Bioindikatoren zurück. Sollten weniger Bioindikatoren zurückgesendet werden, als zuvor bestellt, wird jeder fehlende Bioindikator in Rechnung gestellt.

Wir danken für Ihr Verständnis.



Aufbereitung

Bauen

Beratung

Labor

Raumlufttechnik