

Prüfanleitung

Mikrobiologische Prüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen

Vorbemerkung

Hier ist eine halbjährliche periodische Überprüfung von gewerblichen Geschirrspülmaschinen (Ein- und Mehrtankgeschirrspülmaschine, Gläserspülmaschinen) vorgesehen. Die Leistungsüberprüfung basiert auf den Empfehlungen nach DIN EN 17735 und umfasst folgende Punkte.

- Mindestens 10 Abklatschuntersuchungen von gespülten Spülgutteilen
- Gesamtkeimzahl der Reinigungslösung (Flottenwasser)

Eine mikrobiologische Prüfung von gewerblichen Spülmaschinen mittels Bioindikatoren ist nach der DIN EN 17735:2023-02 normativ bei der Typprüfung vorgesehen. Sie kann im Gesundheitswesen im Rahmen der individuellen infektionshygienischen Beurteilung, bei einer außerordentlichen Prüfung sinnvoll und notwendig sein, sowie bei Ausbrüchen oder bei Auffälligkeiten bei den Abklatschuntersuchungen oder der Reinigerlösung zum Einsatz kommen.

Verwendete Bioindikatoren: Metallkeimträger mit Prüfanschmutzung: organische Belastung Rinderalbumin-Mucin-Stärke (RAMS) und Testkeim *E. faecium* $\geq 10^7$ KBE/Bioindikator

Inhalt des Prüfsets

10	CASO-Abklatschplatten
1	Flasche mit 10 ml Inaktivierungs-/Pufferlösung gemäß DIN EN 17735
1	Sterile Einmal Spritze
	Transportbeutel, Proben-Begleitschein, Rücksende-Etikett
Optional: Mikrobiologische Prüfung mittels Bioindikatoren	
8	Bioindikatoren mit sterile Transportröhrchen
1	Bioindikator Transport-/Positivkontrolle mit sterilem Transportröhrchen

Lagerung Prüfsets

Abklatschplatten:

- Lagerung nach Herstellerangaben, Haltbarkeitsdatum: siehe Aufdruck am Plattenrand

Bioindikatoren:

- Lagerung bei 2 – 8 °C.
- Haltbarkeitsdatum: siehe Aufdruck,

Die Proben müssen vor Ablauf im Labor eintreffen. Eine Langzeitlagerung der Materialien vor Ort sollte vermieden werden.

Vor Ort wird zusätzlich benötigt:

- Händedesinfektionsmittel
- Keimarme Einmalhandschuhe
- Wasserfester Stift
- Klebeband zur Sicherung der Abklatschplatten für den Rücktransport

Achtung: Die Probenahme soll durch geschultes Personal durchgeführt werden. Vor und nach Kontakt mit Bioindikatoren (Prüfkörpern), sowie nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion erforderlich.

Durchführung der Prüfung

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 gegen unbeabsichtigtes Öffnen verschließen

Nach der Probenahme muss das untersuchte Geschirr erneut gereinigt werden !

Mikrobiologische Prüfung Reinigerlösung (Flottenwasser)

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

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

Eintankgeschirrspülmaschine 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

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

Probenlagerung und Transport

Den Begleitschein bitte vollständig ausfüllen. Probennehmer, Datum / Uhrzeit, Lokalisation angeben

- Die Probenröhrchen fest verschließen. Die Probe zeitnah an das Labor senden.
- Die Prüfmateriale bis zum Transport bei 2 – 8°C lagern
- Die Probengefäße können ungekühlt an unser Labor zurückgesendet werden, dabei sollte ein längerer Transport über das Wochenende oder Feiertage vermieden werden. Wir empfehlen die Probenahme am Wochenanfang vorzunehmen. So wird vermieden, dass der Transport der Probe ins Labor über das Wochenende verlängert erfolgt, was einen negativen Einfluss auf die Qualität haben kann.

Rücksendeadresse

Normec Hybeta GmbH
Labor
Nevinghoff 20
48147 Münster

Auswertung

Nach erfolgter mikrobiologischer Untersuchung erhalten Sie den Prüfbericht. Sollte die Transport-/Positivkontrolle der Bioindikatoren kein bzw. ein zu geringes Wachstum aufweisen, ist eine Auswertung aller Proben nicht möglich.

Der Transport und die Probenahme sind nicht Teil der akkreditierten Leistung des Labors.

Die aktuellen Prüfanleitungen finden Sie auf unserer Homepage <https://normec-hybeta.com/downloads/>