

Code: MK-03-203-xx	Anlage 2 zur Prüfmethode	Seite 1 von 2
Hygienisch-mikrobiologische Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsleistung von Mehrtank-Transport- oder Eintank-Geschirrspülmaschinen (chemo-thermisches Verfahren).		

Hinweise zur Testdurchführung und Probenahme

Materialien:

Vom Einsender bereit zu stellen:

- je 30 Gabeln, Löffel und Messer
- Einmalhandschuhe oder Händedesinfektionsmittel
- Klebeband (Tesafilem)

Vom Labor anzufordern:

- Prüfset:
 - 10 Prüfkörper aus Edelstahl mit einer Prüfanschmutzung aus Rinderalbumin, Mucin und Maisstärke (RAMS) sowie *Enterococcus faecium* ATCC 6057
 - 1 Prüfkörper aus Edelstahl mit einer Prüfanschmutzung aus Rinderalbumin, Mucin und Maisstärke (RAMS) sowie *Enterococcus faecium* ATCC 6057 als Transportkontrolle (nicht dem Aufbereitungsprozess beifügen!)
 - 1 Prüfkörper aus Edelstahl ohne Prüfanschmutzung als Negativkontrolle (wird ebenfalls nicht dem Aufbereitungsprozess beigelegt)
 - 10 sterile Transportröhrchen
 - 10 RODAC-Abklatschplatten
 - steriles 250 ml Gefäß zur Entnahme des letzten Spülwassers bzw. der Reinigerflotte
- sterile Einwegspritze, blunt-end Kanüle
- ggf. Natriumthiosulfat oder 0,1 N HCl-Lösung
- Auftrags- und Erfassungsbogen
- Kühltasche mit Kühlakkus

Hinweis:

- Die Probenentnahme muss durch geschultes Personal erfolgen.
- Das Prüfset ist vom TLV zeitnah (Verfallsdatum beachten) anzufordern.
- Eine Verwendung über das Verfallsdatum hinaus ist nicht gestattet.
- Die Prüfkörper und Abklatschplatten sind bis zur Verwendung gekühlt (2-8 °C) aufzubewahren.
- Für alle Arbeiten sind die Hände hygienisch zu desinfizieren oder Einweghandschuhe zu tragen.

Vorgehensweise:

1. Prüfkörper:

Die Prüfkörper werden der Verpackung entnommen. In jedes Fach eines Standard-Besteckensatzes (insgesamt 10 Fächer) bzw. auf das Förderband werden je ein Prüfkörper und 3 Esslöffel, 3 Gabeln und 3 Messer gestellt/gelegt und mitgespült.

Nach Programmende werden die Prüfkörper jeweils mithilfe der mitgespülten Gabeln berührungsfrei entnommen, einer Sichtkontrolle auf Sauberkeit und Trocknungsgrad unterzogen und in sterile beschriftete Transportröhrchen überführt. Die Ergebnisse der Sichtprüfung (z. B. „sauber und trocken“ oder „unsauber und feucht“) werden im Auftrags- und Erfassungsbogen vermerkt.

2. Abklatschuntersuchungen:

Die Abklatschuntersuchungen werden an ausgesuchten Spülgutteilen durchgeführt. Es sind mindestens 10 Spülgutteile (z.B. Teller, Suppenschalen, Besteckteile, Mundränder von Tassen und Gläsern, Plastik- und Kunststoffgeschirrtile etc.) zu beproben und diese im Auftrags- und Erfassungsbogen zu vermerken.

Die Abklatschplatte wird am Boden mit Entnahmedatum und Probennummer beschriftet. Nach Öffnen der Abklatschplatte wird die Nährbodenfläche leicht auf die

Code: MK-03-203-xx	Anlage 2 zur Prüfmethode	Seite 2 von 2
Hygienisch-mikrobiologische Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsleistung von Mehrtank-Transport- oder Eintank-Geschirrspülmaschinen (chemo-thermisches Verfahren).		

trockene, abgekühlte Oberfläche des zu prüfenden Spülgutteils gedrückt. Auf gebogenen Oberflächen wird die Platte abgerollt, so dass die gesamte Nährbodenoberfläche mit dem Spülgut in Kontakt kommt. Kleine Spülgüter, wie Bestecke, können beidseitig nebeneinander auf den Nährboden abgeklatscht werden. Keinesfalls darf der Nährboden bei der Probenentnahme mit den Fingern berührt werden! Anschließend wird die Platte wieder dicht verschlossen und mit Klebeband gesichert. Die Lagerung der Platten erfolgt auf dem Deckel.

3. Beprobung des letzten Spülwassers oder der Reinigerflotte:

Es ist eine Probe von mindestens 2 ml, besser mehr, (z. B. mittels steriler Spritze) zu entnehmen und in eine sterile Flasche zu überführen. Die Probenentnahme kann auch direkt in das Transportgefäß erfolgen, insoweit eine Kontamination bei der Abfüllung ausgeschlossen wird.

Die Entnahme des letzten Spülwassers erfolgt in der Phase der Frischwasserklarspülung nach der Hauptspülzeit. Beispielsweise kann mit einer sterilen Spritze Wasser direkt aus den Öffnungen der Spülarme abgesaugt werden. Bei Eintankgeschirrspülmaschinen muss in der Regel das Programm hierfür unterbrochen werden. Ist eine ungestörte Fortsetzung des Programmes nach Unterbrechung nicht möglich oder das Gerät lässt aus technischen Gründen die Probennahme nicht zu, muss auf die Entnahme verzichtet werden.

Alternativ kann je nach baulichen und technischen Gegebenheiten des Gerätes eine Probe der Reinigerflotte entnommen werden. Die Entnahme der Reinigerflotte erfolgt aus dem letzten Reinigertank bzw. der entsprechenden Zone vor der Frischwasserzufuhr.

Hinweis zur Auswertung: Sollte der Ansatz der Wasser-Probe zur Koloniezahlbestimmung nicht innerhalb einer Stunde erfolgen können, so muss das Probengefäß sofort unter fließendem kalten Wasser abgekühlt werden. Zur Neutralisierung des pH-Wertes sollte der Probe zudem eine äquivalente Menge Natriumthiosulfat bzw. 0,1 N HCl beigemischt werden. Hierbei empfiehlt sich die tropfenweise Zugabe mittels Pipette oder Einmalspritze.

Die Art der Probe, die Menge sowie die Zugabe der Neutralisationslösung muss im Auftrags- und Erfassungsbogen vermerkt werden.

4. Begutachtung der Maschinen/Pumpensumpfes:

Hierfür wird das Bodensieb entfernt und der darunterliegende Raum optisch auf Sauberkeit überprüft und das Ergebnis im Auftrags- und Erfassungsbogen dokumentiert.

5. Alle Proben werden auf zweifelsfreie Beschriftung überprüft und zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Auftrags- und Erfassungsbogen innerhalb von 24 h gekühlt (2-8°C) in das Labor transportiert.