



// HYGIENE-FRAGE DER WOCHE

Frage: *Wie wird die desinfizierende Wirkung einer Haushaltsgeschirrspülmaschine sichergestellt?*

Antwort des ZHI:

Eine Haushaltsspülmaschine wird in einigen Einrichtungen auch für die Aufbereitung von Patientengeschirr verwendet, z.B. in Arztpraxen, Tageskliniken, etc. Dies ist zulässig, wenn ein nachgewiesenes desinfizierendes Verfahren genutzt wird.

Um dies zu erreichen, sollte immer ein Programm mit mind. 65°C Temperatur gewählt werden und es sollten keine Kurz- oder Eco-Spülprogramme verwendet werden.

Ein übliches Geschirreinigsmittel sollte in der vom Hersteller angegebenen Dosierung genutzt werden. Die Wasserversorgung sollte mit Trinkwasser erfolgen (kein Brunnenwasser).

Der Innenraum, das Schmutzsieb, die Gummidichtungen und die Düsen sollten wenigstens einmal pro Woche und bei Bedarf gereinigt werden.

Um die desinfizierende Wirkung nachzuweisen, sollte halbjährig eine Wirksamkeitskontrolle mit Bioindikatoren erfolgen (Prüfkörper nach DIN). Hierbei werden mit *E. faecium* kontaminierte Edelstahlplättchen im üblichen Programm gespült, und danach im ZHI-Hygielabor auf Keimreste überprüft. Bei funktionierender Aufbereitung ist eine Reduktion um 5 log₁₀-Stufen nachweisbar.

Wird lediglich Personalgeschirr gewaschen, ist dies nicht zwingend notwendig.

Bei hohem Geschirraufkommen ist immer die Notwendigkeit der Anschaffung einer Industriespülmaschine zu überprüfen.

Literatur:

„Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege und Rehabilitationseinrichtungen und neuen Wohnformen“ Empfehlung der DGKH, Hyg Med 2018; 43 (1/2)

„Zur Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention: Anforderungen an die Hygiene bei der Lebensmittelversorgung und ihre Qualität“, EpiBull Nr. 29, 21. Juli 2006

EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.4.2004

Dr. med. Edgar Sattinger