

Infoblatt: Was passiert mit dem Coronavirus in der Spülmaschine? Stand – 18.03.2020

Für den direkten Kontakt mit infizierten Patienten und Personen, bei denen vermutet wird, dass sie das Coronavirus haben, gibt es viele Empfehlungen zum Schutz und zum richtigen Verhalten. Doch wie sieht es in nachgelagerten Bereichen wie der Spülküche aus?

Ziel ist es auch hier zu verhindern, dass sich das Virus weiterverbreitet und weitere Personen angesteckt werden. Damit es nicht dazu kommt, empfiehlt das Robert Koch-Institut das Geschirr betroffener Personen in einem geschlossenen Behältnis zur Spülmaschine zu transportieren und wie in Krankenhaus üblich zu reinigen.

Im Krankenhaus und auch in anderen Einrichtungen, in denen gewerbliche Spülmaschinen genutzt werden, sollten die Maschinen entsprechend der DIN-Normen für gewerbliches Geschirrspülen betrieben werden. Nur so kann ein optimales Spülergebnis mit mikrobiologisch einwandfreien Ergebnissen erreicht werden. Hierfür müssen verschiedene Faktoren wie Temperatur, Kontaktzeit, eingesetzte Spülchemie und Mechanik genau aufeinander abgestimmt sein.

Temperatur: Hohe Temperaturen töten das Virus zuverlässig ab. Für den Reinigertank empfehlen die DIN-Normen Temperaturen zwischen 60-65°C, wenn ein Reiniger ohne Desinfektionskomponente verwendet wird. Wird ein Reiniger mit Desinfektionskomponente genutzt, sollte die Temperatur zwischen 55-65°C liegen. Bei der Klarspülung werden 80-85°C empfohlen.

Chemie: Es sollten ausschließlich für das gewerbliche Geschirrspülen geeignete Reiniger und Klarspüler verwendet werden, deren Dosierung genau auf den Spülprozess abgestimmt ist. Die Produkte von etol sind hochalkalisch und führen zu hygienisch sauberen Spülergebnissen. Wer eine Desinfektionskomponente im Reiniger einsetzen möchte, kann auf Produkte zurückgreifen, die Chlor enthalten. Solche chlorhaltigen Produkte bietet etol sowohl als Compactreiniger (z. B. etolit 5000) als auch als Flüssigreiniger (z. B. etolit 8000) an.

Zeit: Die Kontaktzeit, das heißt die Dauer eines Spülgangs, sollte bei einer gewerblichen Mehrtankspülmaschine mindestens 2 Minuten betragen. Bei einer Eintankspülmaschine sind hingegen 90 sec. ausreichend, um hygienisch bestmögliche Ergebnisse zu erreichen.

Mechanik: Damit das Geschirr gleichmäßig mit Reiniger beaufschlagt werden kann, muss die Spülmaschine technisch einwandfrei funktionieren und sauber sein. Unerlässlich ist daher die Reinigung der einzelnen Bestandteile der Spülmaschine. Mindestens einmal täglich sind die Tanks zu entleeren, sowie die Siebssysteme, die Spülgutaufgabe, die Spritzvorhänge, die Tankinnenräume, die Düsen und die Düsenarme zu reinigen.

Neben diesen Faktoren ist auch eine penible Personalhygiene nötig, um eine größtmögliche Sicherheit zu gewährleisten.

Quelle:

RKI (2020): Empfehlungen des Robert Koch-Institutes zu Hygienemaßnahmen im Rahmen der Behandlung von Patienten mit einer Infektion durch SARS-CoV-2 (Stand 09.03.2020), https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html [online, 10.03.2020].

DIN 10510:2013-10 Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen

DIN 10511: 1989-05 Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen

DIN 10512:2008-06 Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen