

Neues Merkblatt



Insbesondere auf die hohen Temperaturen von 60 Grad Celsius und höher, sowie durch die hochkonzentrierten Reinigungsmittel, reagiert das SARS-CoV-2 empfindlich?, erklärt Dr. Britta von Esmarch-Rummler von Miele und Obfrau des Arbeitskreises

Der Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen (AKGGS) hat ein neues Merkblatt zum gewerblichen Geschirrspülen in der Corona-Pandemie veröffentlicht. Gewerbliches Geschirrspülen für die einwandfreie Aufbereitung von Spülgütern stellt nicht nur in der Pandemie viele Anforderungen an alle Beteiligte. Die allgemeinen küchenhygienischen Verhaltensregeln sind daher unbedingt zu beachten. Der Anspruch auf hygienisch einwandfreie Geschirr- und Besteckteile für jeden Gast oder Patienten in der Gastronomie, Hotellerie, Mensen, Raststätten, Alten- und Pflegeheimen, Krankenhäusern & gilt weiterhin ungebrochen. Das Merkblatt kann auf der Website des AKGGS als PDF-Dokument heruntergeladen werden.

Der AKGGS, bestehend aus Herstellern von Reinigungsmitteln, gewerblichen Spülmaschinen und Dosiergeräten, Spülgut sowie der dazugehörigen Zuliefererindustrie aus ganz Deutschland, möchte mit seiner neuen Information über die wichtigsten Parameter für ein hygienisch einwandfreies Spülgut während der Corona-Pandemie aufklären. Im Pflegebereich bei Patienten mit nachgewiesenen Infektionen wird besonders auf den Transport, korrekte Händehygiene und Flächendesinfektion im Umfeld der Spülmaschinen hingewiesen. Details hierzu sind im Merkblatt aufgeführt. Weiterhin widmet der Ratgeber sich der Frage, ob in der Pandemie-Situation eher maschinelles oder manuelles Spülen zu empfehlen ist, um das Corona-Virus bestmöglich zu inaktivieren. Hierzu wird im Detail auf verschiedene Studien und Versuche eingegangen. Die Experten im AKGGS kommen gestützt durch die Aussagen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu dem Fazit,

dass im Kontext einer Verbreitung des SARS-CoV-2 Virus das maschinelle Geschirrspülen dem manuellen Spülen auf Grund eines standardisierten Prozesses, höheren Temperaturen, einer gleichbleibenden Mechanik und einer konstanten Reiniger-Dosierung vorzuziehen ist. Nach den Angaben des deutschen Robert-Koch-Instituts (RKI) und des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) besteht kein Risiko einer SARS-CoV-2 Übertragung bei der Einhaltung der Parameter des üblichen maschinellen Geschirrspülverfahrens. Insbesondere auf die hohen Temperaturen von 60 Grad Celsius und höher, sowie durch die hochkonzentrierten Reinigungsmittel, reagiert das SARS-CoV-2 empfindlich?, erklärt Dr. Britta von Esmarch-Rummler von Miele und Obfrau des Arbeitskreises. Ihre Stellvertreterin Mareike Lohmann, Chemische Fabrik Dr. Weigert, ergänzt: Der AKGGS betont, dass es sich beim SARS-CoV-2-Virus im eigentlichen Sinne um ein gewöhnliches behülltes Virus handelt, für das grundsätzlich die gleichen Hygieneanforderungen wie bei allen behüllten Viren, wie zum Beispiel Grippeviren (Influenza), Mumps oder Masern greifen. Die geltenden Hygieneanforderungen sind durch die bereits vorgegebenen Normen und Standards im Bereich des gewerblichen Geschirrspülens gegeben. Im neuen Merkblatt sind diese jetzt übersichtlich aufgeführt.?