

Thermische Desinfektion



Die TopTech-Reihe von Colged erfüllt die Vorschriften der DIN SPEC 10534 und sorgt für optisch und hygienisch sauberes Spülgut. Die Geräte verfügen über das Spezialprogramm ProSan, welches

gemäß A0-Wert-Verfahren reinigt. Im Bild: Der Gläserspüler

TopTech 34-21 (links) und der Geschirrspüler TopTech 34-23

GTDE / Fotos: Colged Deutschland

Aktuell ist es im Gastgewerbe wichtiger denn je, auf optimale Hygiene zu achten. Dazu zählt auch das Spülen von Gläsern, Geschirr und Besteck. In vielen Betrieben geschieht dies immer noch per Hand, was nicht nur die Gäste gefährdet. Spültechnik-Experte Colged hat hierfür eine Lösung.

Der italienische Hersteller fertigt alle Geräte nach den Vorgaben der DIN SPEC 10534 zur Lebensmittelhygiene beim gewerblichen maschinellen Spülen. Die Anlagen der TopTech-Reihe verfügen ergänzend dazu über ein Programm zur thermischen Desinfektion in Anlehnung an das A0-Wert-Verfahren, wodurch Waschtemperaturen über 65 Grad Celsius erreicht werden. Auf diese Weise wird das Spülgut nicht nur rückstandslos sauber, sondern das Personal genauso wie die Gäste werden vor Infektionen geschützt.

Geschlossene Räume bergen aufgrund oftmals schlechter Belüftung und Platzmangel trotz Einhaltung von Abstands- und Hygieneregeln große Risiken, sich mit schwerwiegenden Krankheiten anzustecken. Die Einhaltung von Hygieneregeln ist aber nicht erst seit dem Ausbruch der Pandemie eine wichtige Arbeitsgrundlage in der Gastronomie und lässt keine Kompromisse zu. Dennoch wird vielerorts noch mit Hand gespült. Michaela Tiriakidis, die bei Colged Deutschland im Vertriebsinnendienst tätig ist, war lange Jahre in der Gastronomie beschäftigt und kennt diese Situation nur zu gut. ?Nach meiner über 20-jährigen Erfahrung im Gastgewerbe wurden die Gläser in den meisten Betrieben überwiegend per Hand gespült?, so Tiriakidis. ?Dadurch war stets schneller Nachschub an Gläsern da, aber hygienisch sauber waren diese selten. Oft wurde nicht einmal das Wasser

zwischendurch gewechselt.? Auf diese Weise werden jedoch die notwendigen hohen Temperaturen, um Keime und Bakterien abzutöten, meistens nicht dauerhaft eingehalten, wodurch das Risiko erhöht wird, dass auch an vermeintlich sauberen Gläsern, Besteck und Geschirr noch immer krankheitserregende Keime zu finden sind.

A0-Wert-Verfahren stellt Hygiene sicher

Damit Gläser, Geschirr, Besteck und andere Utensilien nicht nur optisch, sondern auch hygienisch sauber werden, sind dauerhaft gehaltene Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius und eine entsprechende Spülchemie nötig. Zudem muss das Wasser jederzeit eine einwandfreie Qualität aufweisen und deshalb regelmäßig gewechselt werden. Dies lässt sich durch das Spülen per Hand allein nicht bewerkstelligen. Außerdem wird auf diese Weise weitaus mehr Wasser und Spülmittel benötigt als durch das Spülen mit einer Spülmaschine, die nach heutigen Standards ökologisch und ressourcenschonend arbeitet und deren Programme abhängig von der jeweiligen Beladung ausgewählt werden können. Ohne den Einsatz eines solchen Gerätes wird nicht nur die Umwelt belastet, der Energie- und Wasserverbrauch macht sich auch bei den höheren Betriebskosten bemerkbar.

Colged stellt deshalb ausschließlich Geräte für den gewerblichen Einsatz her, die sowohl den strengen Hygienevorgaben der DIN SPEC 10534 entsprechen als auch einen niedrigen Wasser- und Spülchemieverbrauch aufweisen und damit die Umwelt schonen.

Neben dem standardmäßigen Spülen bei Temperaturen ab 60 Grad Celsius besitzen die Maschinen der TopTech-Reihe neuerdings auch ein temperaturgesteuertes

ProSan-Waschprogramm zur thermischen Desinfektion von Geschirr. Dieses Programm lehnt sich an die Vorgaben der DIN EN ISO 15883-1, einer Norm für Reinigungs- und Desinfektionsgeräte insbesondere im medizinischen Bereich, sowie des dort definierten A0-Wert-Verfahrens an. Um Bakterien, Keime und Viren sicher abzutöten, werden geeignete Temperatur-Zeitwert-Intervalle bestimmt. Konkret bedeutet dies, dass über einen bestimmten Zeitraum eine festgelegte, hohe Temperatur beim Spülen eingehalten wird, welche die Mikroorganismen zerstört.

Durchschnittlicher Wasserverbrauch pro Spülgang von 2,5 l

Bei der TopTech-Reihe wird eine Waschtemperatur von 70 Grad Celsius sowie eine Nachspültemperatur mit Klarwasser von 85 Grad Celsius erreicht. Die Spülmaschine regelt die Dauer des Waschganges dabei individuell, sodass der Spülgang erst beendet wird, wenn die Temperatur gemäß A0-Wert = 30 entspricht. Die Dauer des Spülprogramms liegt bei der Thermodesinfektion zwischen 15 und 25 Minuten. Somit kann jederzeit ein reproduzierbares Ergebnis erzielt werden, welches sich auch von unabhängigen Instituten überprüfen lässt. Der durchschnittliche Wasserverbrauch bei diesem Spülgang liegt bei 2,5 Litern. Dadurch werden Geräte der TopTech-Reihe nicht nur hohen Hygieneanforderungen gerecht, sie schonen auch die Umwelt und verringern die Betriebskosten. Zu dem neuen Verfahren bietet Colged außerdem ein 30-minütiges Online-Seminar an, das Funktionsweise und Vorteile des Programms nochmals erläutert.