

INSTITUT PIEDNER • Julius-Hölder-Str. 20 • D-70597 Stuttgart

Pflegezentrum Ditzingen gGmbH
Haus Guldenhof
Herr Benjamin Stoffel
Hohe Str. 30
71254 Ditzingen

Gutachten Nr.: 224702

26.08.2019

KD 10147

6 Kontingente



Seite 1 / 2

Angaben zur Probe

Probe: **Hygienechecks**
Eingang: 21.08.2019
Kennzeichnung: Probenahmeprotokoll (iPDP)

Hygienechecks

Untersuchungsdauer: 21.08.2019 - 23.08.2019
Probenehmer: iPDP / Burges, Anne
Probenahmedatum: 21.08.2019 **Uhrzeit:** 12:40 - 12:45 Uhr
Methode: Biotest HYCON TC/Ges.Keimzahl

Nr.	Probenahmestelle	cfu/25 cm ²	Keimspektrum	Beurteilung
1	Schneidebrett grün	0		Hygiene-Status annehmbar
2	KitchenAid Abdeckung	22	Pseudomonas, Bacillus	Hygiene-Status annehmbar
3	Pfannenwender	0		Hygiene-Status annehmbar
4	Reibe	0		Hygiene-Status annehmbar
5	Kunststoffschaufel	33	Pseudomonas	Hygiene-Status annehmbar
6	Arbeitsfläche Verpackung	26	Bacillus	Hygiene-Status nicht annehmbar

Probe: Hygienechecks
Beurteilung

Die Probenahmestelle 6 wurde nach der Reinigung und Desinfektion beprobt und wird nach der folgenden Tabelle bewertet:
Bewertungsschema für Hygienekontrollen nach Reinigung und Desinfektion in cfu/25 cm² (in Anlehnung an DIN 10516:2009-05):

Gesamtkeimzahl (GKZ)		Enterobacteriaceae
0-25	>25	>0
annehmbar	nicht annehmbar	nicht annehmbar

Die restlichen Probenahmestellen werden nach der folgenden Tabelle bewertet:
Bewertungsschema für Hygienekontrollen in cfu/25 cm² (in Anlehnung an DIN 10113-3):

Gesamtkeimzahl (GKZ)					Rasenwachstum	Enterobacteriaceae
0-3	4-10	11-30	31-60	>60		>0
sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend	ungenügend
annehmbar				nicht annehmbar		

Bei nicht annehmbarem Hygienestatus:

Die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist nicht ausreichend. Die Eignung und Anwendungsweise des Desinfektionsmittels (z.B. Einwirkzeit, Konzentration) ist zu überprüfen. Kontaminationen unmittelbar nach der Reinigung bzw. Desinfektion (z.B. durch Wasser, Luft, Rekontamination durch Ab-/Trockenwischen mit verkeimten Tüchern/Lappen) können zudem den Reinigungs- und Desinfektionserfolg und damit den Hygienestatus beeinflussen. Eine gründliche Nachreinigung und Desinfektion ist erforderlich.

Informationen zu den festgestellten Keimen:

Pseudomonaden haben sehr geringe Nährstoffansprüche und vermehren sich auch bei relativ niedrigen Temperaturen, sofern genügend Feuchtigkeit vorhanden ist. Typisch sind diese Keime für so genannte "Schmierkontaminationen", da sie sich in feuchten Spül- und Trockentüchern vermehren können und über diese auf Oberflächen und Küchenutensilien übertragen werden. Auf ein regelmäßiges Wechseln von Spül-, Trocken- und Wischtüchern muss daher geachtet werden.

Kontaminationen mit austrocknungsresistenten Bacillussporen erfolgen häufig über die Raumluft. Gereinigtes Geschirr und Küchenutensilien müssen daher abgedeckt bzw. mit der Öffnung nach unten gelagert werden.

Keime, die in den Rohstoffen (Rohkost, Fleisch, Gewürze etc) enthalten sind (z.B. Pseudomonaden) können während der Verarbeitung auf Hände (bzw. Handschuhe) und Geräte übertragen werden.

Es ist darauf zu achten, dass diese Keime nicht auf saubere Bereiche übertragen werden (Handschuhwechsel bzw. verstärkte Reinigung/Desinfektion stark belasteter Stellen).

geprüft/freigegeben durch: Hannes Nau, B.Sc. Biologie, Abt. Mikrobiologie

Elektronisch übermittelte Gutachten sind geprüft, freigegeben und ohne Unterschrift gültig.

Prüfungen durch akkreditierte Partnerlabore sind mit * gekennzeichnet. (HH=GBA Hamburg, HM=GBA Hameln, PI=GBA Pinneberg)

** nicht akkreditiertes Verfahren

Lebensmittelrechtliche Prüfungen beruhen auf unserer Interpretation der aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Gutachten dürfen ganz oder teilweise nur mit unserer schriftlichen Zustimmung veröffentlicht werden.