

MEIKO Austria GmbH  
z.Hd. Herr Franschitz

Hetmanekgasse 1B  
A-1230 Wien  
per E-Mail: fra@meiko.at

Magistratsabteilung 39  
Rinnböckstraße 15/2  
1110 Wien  
Telefon +43 1 4000 39500  
Fax +43 1 4000 99 39500  
hygiene@ma39.wien.gv.at  
ma39.wien.at

MA 39 – 20-02460

Wien, 20. Juli 2020  
Gesamtseiten: 4

## Inspektionsbericht

### über die Hygieneüberprüfung eines Geschirrspülers



Auftraggeber	Meiko Austria GmbH
Auftragszeichen/ -datum	E-Mail Herr Franschitz / 19.2.2020
Objekt	Untertisch-Fronttürspülmaschine Meiko Upster U500 GIO TD, Herstellnr. 10468155



## 1 Allgemeines

### 1.1 Auftrag

Auftragsgemäß wurde am 18. und 28. Mai 2020 von einem Mitarbeiter der MA 39 (Herr Steinhardt) gemäß Richtlinie Nr. 6 des Arbeitskreises für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen des Magistrats der Stadt Wien bei nachstehendem Geschirr-Thermodesinfektor eine Hygieneüberprüfung vor Inbetriebnahme durchgeführt.

### 1.2 Verwendete Unterlagen

- 1) SOP SOP\_KHY-S07 i.g.F.
- 2) ÖGSV – Leitlinie L12 "ÖGSV-Leitlinie Prüfung/Inspektion von Geschirrspülanlagen in Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbaren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung"
- 3) Gebrauchsanweisung Reinigungs- und Desinfektionsgerät

### 1.3 Gerätedaten

Hersteller: Meiko Geräte-Nr.: 10468155  
Type: Upster U500 GIO TD Inventar-Nr.: n.a.  
Reinigungsmittel: Meikolon FR 81  
Nachspülmittel: Meikolon KSU

### 1.4 Überprüfte Konfigurationen und Prüfparameter

Überprüfte Programme:	Programmdaten:	Prüfparameter:
1	80°C / 30 min.	KMNE, THEL

Erklärung der verwendeten Abkürzungen (sofern verwendet):

THEL: thermoelektrische Messung

KK: Kontaktkulturen

KMNE: Testanschmutzung nach Koller



## **1.5 Prüfmethode**

### **1.5.1 Reinigungsleistung**

Als Testanschmutzung zur Überprüfung der reinigenden Wirkung wurde eine Mischung aus Mehlkleister, Nigrosin, rohem Ei und Kartoffeltrockenflocken (Testanschmutzung nach Koller) verwendet. Die Testanschmutzung wurde auf das Testgeschirr aufgebracht, großflächig verteilt, und eine Stunde bei Raumtemperatur trocknen gelassen.

### **1.5.2 Desinfektionsleistung**

Die Überprüfung der desinfizierenden Wirkung erfolgte durch physikalische Überprüfung, ob der laut der Richtlinie Nr. 6, „Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten“, des Arbeitskreises für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen des Magistrats der Stadt Wien vorgesehene  $A_0$  von 30 eingehalten wird. Die Messung erfolgte in Geschirrhöhe.

Für die thermoelektrische Überprüfung wurden die Datenlogger Nr. 10412259, 15059207 und 15145577 der MA 39 verwendet.

### **1.5.3 Nachspülwassers**

Da diese Gerät über eine thermische Desinfektion verfügt und sowohl die Reinigungs-/ Desinfektionsphase als auch die Nachspülphase Temperaturen über 80°C erreichen, ist keine gesonderte mikrobiologische Prüfung des Nachspülwassers notwendig und wurde daher nicht durchgeführt.

## **2 Ergebnisse**

### **2.1 Reinigungsleistung**

Es konnten keine Reste der Testanschmutzung KMNE (Testanschmutzung nach Koller) festgestellt werden.

### **2.2 Desinfektionsleistung**

Beim Programm 1 betragen die ermittelten Temperatur- /Zeitwerte 80,0 bis 84,6°C / 49 Sekunden. Es wurde ein  $A_0$ -Wert von 66 erreicht.

### 3 Zusammenfassung und Beurteilung

Die Reinigungsleistung entspricht den Anforderungen.

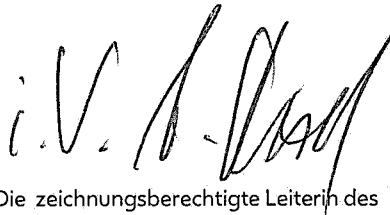
Bei dem überprüften Gerät werden bei den überprüften Programmen die gemäß Programmdateien eingestellten Temperatur-Wirkzeiten erreicht und eingehalten. Die gemäß Richtlinie Nr. 6 „Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten“ des Arbeitskreises für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen des Magistrats der Stadt Wien für eine thermische Desinfektion vorgegeben Mindestanforderungen der Temperatur-Wirkzeit von 80°C/ 30 Sekunden bzw. 85°C / 10 Sekunden (entsprechend einem  $A_0$ -Wert von 30) werden eingehalten.

Die reinigende und desinfizierende Wirkung der Maschine entspricht somit den Anforderungen.

Das zur Nachspülung des Spülgutes verwendete Wasser entspricht aufgrund der Temperatur von über 80°C ebenfalls den Anforderungen.



Der Inspektor  
Ing. Alexander Steinhardt



Die zeichnungsberechtigte Leiterin des  
Hygielabors  
Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Dr.<sup>in</sup> Ulrike Prüfert-Freese  
Obermagistratsrätin



Für den Leiter der Prüf-, Inspektions-  
und Zertifizierungsstelle  
Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Dr.<sup>in</sup> Theodossia Nadiotis-Tsaka  
Leiterin Fachbereich Hygiene

