



Spülautomat-Erfordernis in Gemeinschaftseinrichtungen

Lebensmittelbetriebe haben im Rahmen ihrer lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht angemessene Maßnahmen zur Betriebshygiene zu ergreifen. Die Spülhygiene gehört neben der allgemeinen Reinigung und Desinfektion in jedem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb zu den grundsätzlichen Hygienemaßnahmen.

Gerade in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kindertagesstätten, Kinderkrippen, Schulen, Horte, Heime u. a. Einrichtungen (wie Pflegeeinrichtungen) – in denen die Ansteckungsgefahr mit Infektionserregern aufgrund des engen Kinder-Kontaktes (bzw. zu Pflegenden) relativ hoch ist und mit Blick auf den noch nicht so starken Immunstatus bei Kindern bzw. zu pflegenden Personen kommt dem vorbeugenden Gesundheitsschutz durch die Vermeidung der Verbreitung möglicher Krankheitserreger eine entscheidende Rolle zu.

Dies bedeutet, dass sich alle Geschirrtile nach dem Spülen in einem solchen Zustand befinden müssen, dass gesundheitliche Beeinträchtigungen der zu versorgenden Essensteilnehmer ausgeschlossen werden. Die hygienischen Anforderungen beim Spülen von Bedarfsgegenständen (Teller, Besteck, Küchenutensilien ...) und damit die Vermeidung der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (§§ 2, 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung) von Lebensmitteln durch verunreinigtes Spülgut können am besten durch gewerbliche Spülmaschinen erreicht werden. Beim Spülen per Hand kann dagegen aufgrund der relativ geringen Spültemperatur, der im Laufe des Spülvorganges nachlassenden Reinigungskraft des Spülwassers sowie der stetig steigenden Verschmutzung des Wassers durch Speisereste und dem anschließenden Abtrocknen mit einem Stoffgeschirrtuch eine nachteilige Beeinflussung der Bedarfsgegenstände nicht ausgeschlossen werden (Stofftücher gelten allgemein als nicht ausreichend hygienisch).

Gewerbliche Spülmaschinen reinigen das Spülgut in kurzen Spülzeiten mit einer sich kontinuierlich regenerierenden Reinigungslösung. Sie sind den Erfordernissen des gewerblichen Spülens angepasst und ermöglichen zudem einen rationellen Betriebsablauf bei günstigen Betriebskosten.

Bei Einsatz von gewerblichen Kurzzeitmaschinen muss die thermische bzw. thermochemische Desinfektion mindestens mit einem 65°C- besser 82°C-Programm erfolgen.

Der Einsatz von Haushaltsgeschirrspülmaschinen wäre nur möglich, wenn diese ebenfalls mindestens 65°C erreichen und nachgewiesenermaßen über ein desinfizierendes Waschverfahren verfügen. Dabei ist zu beachten, dass Programme mit entsprechend hohen Temperaturen bei Haushaltsgeschirrspülern nicht als Kurzprogramme verfügbar sind und damit ein entsprechend hoher Zeitbedarf besteht. Derartige Maschinen sind daher nur praktikabel, wenn die anfallende Menge an Schmutzgeschirr mit der Kapazität der Spülmaschine übereinstimmt (kleine Einrichtungen).

Auch die Rahmenhygienepläne, welche von den zuständigen Gesundheitsämtern verwendet werden, heben auf den Einsatz von Spülautomaten mit einer Spültemperatur von über 65 °C ab. § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bestimmt, dass in Hygieneplänen von Gemeinschaftseinrichtungen (→ s. Definition für Gemeinschaftseinrichtungen in § 33 IfSG) innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festzulegen sind.

Auf weiterführende Normen wird hingewiesen:

- DIN 10510 (Lebensmittelhygiene-Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen-Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung)
- DIN 10511 (Lebensmittelhygiene-Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen, Hygienische Anforderungen, Prüfung)
- DIN 10512 (Lebensmittelhygiene-Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülautomaten-Hygienische Anforderungen, Typprüfung)
- DIN 10516 (Lebensmittelhygiene-Reinigung und Desinfektion)