



Mit uns sind Sie erfolgreich.

SGZ Nußbaumüller GmbH

A-4493 Wolfers, Leopold-Werndl-Str. 3

Tel.: 07253/88 060, Fax: 07253/8638-14

Internet: www.kurszentrum.at

E-Mail: office@kurszentrum.at

OÖ Gesundheits- und Spitals AG
Krankenhaus Gmunden

Miller-von-Aichholzstraße 49
A-4810 Gmunden



Wolfers, 15.11.2010

2010/ 115

Auftraggeber:

OÖ Gesundheits- und Spitals AG
Krankenhaus Gmunden
Küchenchef Herr Reitingner

Miller-von-Aichholzstraße 49
A-4810 Gmunden

Gutachtenersteller:

Erich Nußbaumüller
Gerichtlich beeideter Sachverständiger im Handwerk DFG eingetragen beim LG Steyr unter
Fachgebiet 81.40

Auftrag:

Beurteilung der Depotwirkung bei Anwendung des Desinfektionsproduktes Bacoban bei
Reinigung laut Reinigungsplan und Desinfektionsplan. Vergleich zu anderen Bereichen mit
normaler Reinigung und Verwendung der bisherigen Wirkstoffe. Überprüfung der optischen
Reinigungsqualität. Beurteilung der Hygienischen und Technischen Qualität mittels
Biolumineszenzverfahrens.

Wirkstoff und Produkt:

Das zur Testreihe verwendete Desinfektionsmittel Bacoban WB ist für Gesundheitseinrichtungen und Küchen zugelassen. Das wasserbasierende Desinfektionsmittel reinigt und desinfiziert. Die Durchführung erfolgt zweistufig nach dem Tuchwechselprinzip. Die Einschulung der Durchführung erfolgt durch Herrn Markus Kaiser als Generalvertretung in Österreich. Die Gefahrenunterweisung und Evaluierung unterscheidet sich nicht von anderen Desinfektionsmitteln.

pH Wert: 5,3

pH Wert 1% Lösung: 7,0

Die Testreihe wurde mit einer 1,5% Lösung mit einer Wirkzeit von 15 Minuten durchgeführt.

(Beilage Sicherheitsdatenblatt und technisches Datenblatt)

Kontrollpersonen für die Testreihen

Frau Hasic Zemira Krankenhaus Gmunden Facharbeiterin für Denkmal- Fassaden und Gebäudereinigung wurde vom Küchenchef für die Qualitätskontrolle beauftragt.

Herr Erich Nußbaumüller SV Büro SGZ Nußbaumüller

Herr Markus Kaiser als Importeur der Produkte Bacoban in Österreich

Ort:

Zur Erstellung des Gutachtens wurde die Krankenhausküche Gmunden ausgewählt. Die Küche entspricht der LMHGV sowie der Leitlinie für Großküchen in Gesundheitseinrichtungen.

Messgerät:

Vom Sachverständigenbüro sowie der eigenen Qualitätskontrolle wurde das gleiche Messgerät Lumitester PD-20/ LuciPac Pen verwendet. Die sterilen Abstrichtupfer sind innerhalb der erlaubten Ablaufzeit und ungeöffnet. Die Lagerung erfolgte im Temperaturbereich zwischen 2 – 8 Grad. Die Messung erfolgte in Form eines Abstriches innerhalb eines Areals von 10cm².

Schulung

Wegen einheitlicher Messmethoden wurde Frau Hasic Zemira umfassend in Bezug auf Küchenhygiene speziell für Messmethoden eingeschult.

Messungen und Befundaufnahme:

Die externen Messungen erfolgten ohne Anmeldung während der Produktion. Die externen Messungen wurden mit Bildern auch dokumentiert. Die internen Messungen wurden durch Herrn Markus Kaiser oder Herrn Reitinger als Küchenchef angeordnet und durch Frau Hasic ausgeführt. Die Ergebnisse wurden in die Hygienemappe vor Ort eingetragen.

Zeitraumen:

Die erste Messung erfolgte am 27.11.2009 die Endbegehung und Abnahmemessung am 11.11.2010. Die Auswertungszahlen basieren auf 93 Messungen.

Grenzwerte für Messung mit PD-20/LuciPac Pen.

Die Grenzwerte wurden mit der Küchenleitung gemeinsam festgelegt und resultieren aus anderen Küchenprojekten und sind mit den Erfahrungen des Herstellers der Laborgeräte abgestimmt. Der durchschnittliche Jahreswert umfasst den gesamten Testzeitraum in folgender Berechnungsform: **Gesamtpartikel : Messungen**

Auswertung: **A = Sehr gut**
B = Gut
C = durchschnittlich
D = mangelhaft
E = Grenzwertüberschreitung nicht erlaubt

Bei den Auswertungen konnten in den überprüften Bereichen keine D,E Kategorien erreicht werden.

Bereich	Grenzwert	Durchschnittlicher Jahreswert		
		A	B	C
Diätküche				
Fußboden	600	9		
Kühlraum	80	28		
Fliesen Wand	150	3		
Arbeitstisch	100	5		
Kühlschrank	80	8		
Ablauf Kochkessel	100	3		
Stabmixer	100	8		
Messer	100	2		
Hauptküche				

Griffe Kombidämpfer	150	123			
Fliesen	150	0			
Kippbratpfannen	150	0,5			
Handwaschbecken	200	1			
Arbeitstisch	100	4			
Boden	200	5			
Kochkessel	150	1			
Unterschränke	180	12			
Müllbehälter	300	7			
Kalte Küche					
Wurstmaschine	150	2,5			
Arbeitstisch	100	5			
Fliesen	150	1			
Bodenablauf	550	2			
Schneidebretter	150	2			
Boden	500	2,50			
Dessertvorbereitung					
Sahnemaschine	100	17,5			
Waage	150	3,75			
Arbeitstische	100	6,2			
Spülbecken	200	9			
Mixer	150	9			
Gemüsevorbereitung					
Arbeitstische	100	2			
Schneidebretter	150	5			
Spülbecken	200	1			
Fleischvorbereitung					
Boden	200	4			
Lichtschalter	150	3,5			
Wurstmaschine	150	3			
Türen	150	4			
Handwaschbecken	200	7			
Kühlraum	80	3			
Messer	100	16,5			
Schneidebretter	150	0			
Arbeitstisch	100	2,75			
Geflügelplatz	100	1,45			

GUTACHTEN

Zur Meinungsbildung wird ein Beobachtungszeitraum vom 27.11.2009 bis 11.11.2010 ausgewählt. Die Messungen wurden von 3 unterschiedlichen Personen während und nach der Produktion unter Anwesenheit von mindestens einer Aufsichtsperson vom Krankenhaus durchgeführt. Bei den externen und internen Messungen wurden Messergebnisse erzielt welche wesentlich über der durchschnittlichen Hygienequalität vergleichbarer Küchen liegt. Die sehr hohe Qualität in sämtlichen Küchenbereichen wurde aus Sicht des Sachverständigen wegen mehrerer Faktoren erreicht. Wesentlich für die unüblich hohe nachhaltige und gleich bleibende Qualität für die überprüfte Großküche sind die fachlich hochwertige Reinigungsdurchführung, die exakte Beachtung der Reinigungspläne in Verbindung mit dem Produkt Barcoban welches zur Reinigung und Desinfektion verwendet wird. Die sehr schwierige Hygienelücke während der Produktionskette konnte bei dem Pilotversuch auch während der Produktion sehr erfolgreich geschlossen werden.

Zusätzlich zur chemischen Optimierung wurde ein lückenloses Farbkonzept in Verbindung mit mechanischer Reinigung und Nassreinigung nach dem Tuchwechselfprinzip umgesetzt.

Während des Testlaufes konnte eindeutig ein nachhaltiger Erfolg sowie eine verbesserte Oberflächenhygiene nachgewiesen werden. In angrenzenden Bereichen welche herkömmlich gereinigt wurden konnte bei den Messungen nicht der gleiche Erfolg wie in der Küche erzielt werden. Die Reinigungsgeräte sowie die Reinigungsmittel und das Desinfektionsmittel sind ideal aufeinander abgestimmt und im Reinigungsplan entsprechend der notwendigen Häufigkeit vorgeschrieben.

Zusammenfassung:

Die Reinigungs- und Hygienequalität ist bei der optischen sowie auch bei der Überprüfung mit Messungen überdurchschnittlich hoch. Auch in den angrenzenden Bereichen wird eine Reinigung mit Bacoban empfohlen.

Das beurteilte Reinigungsverfahren in Verbindung mit den ausgewählten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Reinigungsintervallen wird als besonders hygienisch mit sehr hoher Nachhaltigkeit beurteilt. Der anhaltende Langzeitschutz des Desinfektionsmittels konnte bei den Messungen nachgewiesen werden. Mögliche Hygienelücken konnten dadurch erfolgreich ausgeschlossen werden. Wir empfehlen in Küchen mit nicht ausreichender baulicher Trennung das beurteilte Desinfektionsverfahren auch zur Reinigung zu verwenden.

Als weitere Optimierung sollen die Reinigungsintervalle für die Türgriffe bei den Geräten erhöht werden.

SGZ Nußbaumüller GmbH



Erich Nußbaumüller
Gerichtlicher Sachverständiger