

# Hygienische-mikrobiologische Untersuchungen für Krankenhäuser und Praxen



|                                       |                          |  |
|---------------------------------------|--------------------------|--|
| Kundennummer                          | Interne Labor-ID/Etikett |  |
| <b>Angaben zur Probenahme*</b>        |                          |  |
| Probennahme erfolgte durch Herr/Frau: |                          | Achtung! Die Zeitdifferenz zwischen Probenahme und Untersuchungsbeginn sollte 24 h nicht überschreiten. Daher bitte keinen Versand am Wochenende oder direkt vor Feiertagen. |
| <b>Angaben zum Versand**</b>          |                          |  |
| Probenahmeort / Abteilung:            | mit Porto                | Probeneingangstemperatur [°C]  |
| Gerätebezeichnung:                    | ohne Porto               |  |
| Geräte-/Seriennummer:                 | Debitorennummer:         |  |
| Datum:                                | Uhrzeit:                 |  |

| Untersuchungsparameter   |  |
|--|--|
| <b>1. Endoskope</b><br><input type="checkbox"/> Spüllösung <input type="checkbox"/> Abstrich   | <b>10. Reinigungs- und Desinfektionsgerät (RDG)</b><br><input type="checkbox"/> 55 °C - < 70 °C <input type="checkbox"/> 70 °C - 95 °C                                     |
| <input type="checkbox"/> <b>2. Desinfektionsmittellösungen</b>   | <input type="checkbox"/> <b>11. Wasser (z.B. Medizinproduktaufbereitung)</b>   |
| <input type="checkbox"/> <b>3. Überprüfung von Desinfektionsmitteldosiergeräten</b>  | <input type="checkbox"/> <b>12. Oberflächenabklatsche mittels RODAC-Platten</b>  |
| <b>4. Geschirrspülmaschinen</b><br><input type="checkbox"/> Eintank-/Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Routinebeprobung<br><input type="checkbox"/> Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Prüfung nach Aufstellung | <input type="checkbox"/> <b>13. Oberflächenabklatsche auf Hefen und Schimmelpilze</b>  |
| <input type="checkbox"/> <b>5. Textilwaschmaschine</b>   | <input type="checkbox"/> <b>14. Oberflächenabklatsche auf GKZ/Enterobacterales</b>   |
| <b>6. Heißluftsterilisatoren</b><br><input type="checkbox"/> ≤ 30 Liter <input type="checkbox"/> > 30 Liter  | <b>15. Oberflächenabstriche</b><br><input type="checkbox"/> „allgemeine Keime“ <input type="checkbox"/> MRGN<br><input type="checkbox"/> MRSA <input type="checkbox"/> VRE |
| <b>7. Dampfsterilisatoren</b><br><input type="checkbox"/> ≤ 1 STE*** <input type="checkbox"/> > 1 STE***   | <input type="checkbox"/> <b>16. Oberflächenabklatsche für RLT-Anlagen</b>  |
| <input type="checkbox"/> <b>8. Steckbeckenwaschanlage</b>  | <b>17. Sedimentationsplatten</b><br><input type="checkbox"/> aerobe Keimzahl <input type="checkbox"/> Schimmelpilze  |
| <input type="checkbox"/> <b>9. Endoskopspülmaschinen (RDG-E)</b>   | <input type="checkbox"/> <b>18. Raumluftsammler</b>  |
| <input type="checkbox"/> <b>19. Lebensmittelproben aus Küchen/Rückstellproben</b>  |  |
| <b>Sonstige Anforderungen (z.B. Hefen-/Schimmelpilzdifferenzierung):</b>   |  |

| Lau-<br>fende<br>Nummer | Genau Bezeichnung der<br>Probe/Entnahmestelle* | Bemerkungen des Einsenders zur Probe<br>(z.B. Größe der beprobten Fläche, Expositionszeit der Sedimentationsplatten, Sammelvolumen von Raumluftsammlern) |
|-------------------------|--|--|
| 1                       |  |  |
| 2                       |  |  |
| 3                       |  |  |
| 4                       |  |  |
| 5                       |  |  |
| 6                       |  |  |
| 7                       |  |  |
| 8                       |  |  |
| 9                       |  |  |
| 10                      |  |  |

Anmerkungen des Laborpersonals zur Probe\*\*:

Datenschutzhinweis: Im Rahmen einer einheitlichen Kundenstammdatenpflege werden notwendige Daten an weitere Unternehmen der amedes-Gruppe weitergeleitet. Es gelten die Regelungen der DSGVO in der jeweils aktuellen Fassung. Das Einverständnis hierzu ist freiwillig und kann jederzeit widerrufen werden.

|   |                                 |   |                                 |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| * Pflichtfeld   | **vom Laborpersonal auszufüllen | ***STE = Sterilisationseinheit $\hat{=}$ 600*300*300 mm | Datum   Unterschrift des Kunden |
| Anmerkung: Aus Gründen der Lesbarkeit ist im Text bei Personengruppen/-bezeichnungen nur die männliche Form gewählt worden, die Angaben beziehen sich allerdings stets auf Angehörige aller Geschlechter. |                                 |   |                                 |

## 1. Spüllösungen und Abstriche von Endoskopen

(Untersuchung/Beurteilung gemäß MIQ 22:2018 Kapitel 4/KRINKO):

Je Kanal: 1x Probenröhrchen (50 ml), 1x sterile Spritze mit steriler NaCl-Lösung. 1x Abstrichtupfer mit Metallstab. Bei Keimwachstum wird bis zur Speziesenebene differenziert.

## 2. Desinfektionsmittellösungen z.B. Flüssigkeiten aus Tuchspendern

(Untersuchung/Beurteilung gemäß KRINKO):

Je Tuchspender: 1x Probenröhrchen (50 ml); Restmenge aus dem Tuchspender in das sterile Probenröhrchen füllen. Bei Keimwachstum wird bis zur Speziesenebene differenziert.

## 3. Desinfektionsmitteldosiergeräte

(Untersuchung/Beurteilung gemäß MIQ 22:2018 Kapitel 12):

Je Gerät: 1x 100 ml Neutralisationslösung, ggf. bei Bedarf 1x Abstrichtupfer. Bei Keimwachstum wird bis zur Speziesenebene differenziert.

## 4. Geschirrspülmaschinen

(Untersuchung/Beurteilung gemäß DIN 10512:2008-07/DIN 10510:2013-10):

### Eintank-/Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Routinebeprobung:

10 Abklatsche von hygienerelevanten Geschirrgutteilen, Überprüfung der Reinigerlösung (1x Probengefäß 125 ml).

### Mehrtankgeschirrspülmaschinen, Prüfung nach Aufstellung:

10 Abklatsche von hygienerelevanten Geschirrgutteilen, 8 Bio-Indikatoren, zwei Transportkontrollen, Überprüfung der Reinigerlösung (1x Probengefäß 125 ml).

## 5. Textilwaschmaschine

(Untersuchung/Beurteilung nach DGHM/VAH-Empfehlung):

Untersuchung mittels Bio-Indikatoren ("Textilstreifen").  
10x Bio-Indikatoren, 1x Transportkontrolle.

## 6. Heißluftsterilisatoren

(Untersuchung mittels Bio-Indikatoren nach Herstellervorgaben):

Sterilisationsvolumen ≤ 30 Liter: 5 Bio-Indikatoren,  
Sterilisationsvolumen > 30 Liter: 9 Bio-Indikatoren,  
1x Transportkontrolle.

## 7. Dampfsterilisatoren

(Untersuchung mittels Bio-Indikatoren nach Herstellervorgaben):

Sterilisationsvolumen ≤ 1 STE\*\*\*: 5 Bio-Indikatoren,  
Sterilisationsvolumen > 1 STE\*\*\*: 9 Bio-Indikatoren,  
1x Transportkontrolle.

## 8. Steckbeckenwaschanlage

(Untersuchung mittels Bio-Indikatoren nach Herstellervorgaben):

2x Bio-Indikatoren, 1x Transportkontrolle.

## 9. Endoskopspülmaschinen (RDG-E)

(Untersuchung mittels Bio-Indikatoren nach Herstellervorgaben):

5x Bio-Indikatoren, 1x Transportkontrolle.

## 10. Reinigungs- und Desinfektionsgerät (RDG)

(Untersuchung mittels Bio-Indikatoren nach Herstellervorgaben):

5x geräteabhängige Bio-Indikatoren, 1x Transportkontrolle.

## 11. Wasser (z.B. Medizinproduktaufbereitung)

(Untersuchung/Beurteilung gemäß KRINKO/BfArM-Empfehlung und TrinkwV):

Je Entnahmestelle: 1x Probenahmegefäß 500 ml und Rücksendematerial. Untersuchung auf Gesamtkeimzahl 22 °C/36 °C, coliforme Keime/E. coli, Enterokokken und Pseudomonaden. Eine Untersuchung auf Legionellen kann zusätzlich angefordert werden.

## 12. Oberflächenabklatsche mittels Rodac-Platten

(Untersuchung und Beurteilung gemäß MIQ 22:2018, Kapitel 5):

Je Probenahmestelle: 1x Rodac-Platten mit Caso-Agar, Ergebnisangabe: Anzahl der Keime pro Platte. Bei Keimwachstum wird bis zur Speziesenebene differenziert.

## 13. Oberflächenabklatsche auf Hefen/Schimmelpilze

(Hausmethode in Anlehnung an die Herstellervorgaben):

Rodac-Platten mit Sabouraud-Glucose-Agar; Je Probenahmestelle: 1x Sabouraud-Glucose-Agar (Rodac-Platte). Ergebnisangabe: Anzahl der Schimmelpilze pro Platte. Differenzierung auf Anfrage.

## 14. Oberflächenabklatsche auf GKZ/Enterobacterales

(Untersuchung in Anlehnung an DIN EN ISO 18593 / DIN 10516 und DIN 10113-3, z.B. für KH-Küchen):

DipSlides®: Anzahl der Keime pro cm<sup>2</sup>. Plate Count-Agar für die Gesamtkeimzahl, VRBG-Agar für Anzahl von Enterobacterales. Eine weitergehende Keimdifferenzierung kann nicht durchgeführt werden.

## 15. Oberflächenabstriche auf spezielle Keime

(Untersuchung in Anlehnung an DIN EN ISO 10113-1/-2 bzw. RKI-Richtlinien, MIQ 22:2018, Kapitel 5):

Je Probenahmestelle: 1 x Abstrichtupfer mit Kunststoffstab und Transportmedium (blauer Deckel). Bei Keimwachstum wird i.d.R. bis zur Speziesenebene differenziert. Auf Kundenwunsch kann bei Verdachtsfällen auf spezielle Keime gescreent werden. **Dies bitte bei der Anforderung direkt angeben!**

## 16. Raumlufttechnische (RLT) Anlagen

(Rodac-Platten mit Caso- und Sabouraud-Glucose-Agar Untersuchung und Beurteilung gemäß VDI 6022):

Je Probenahmestelle: 1x Rodac-Platten mit Caso-Agar, 1x Sabouraud-Glucose-Agar. Auswertung: Anzahl der Keime pro Platte (25 cm<sup>2</sup>).

## 17. Sedimentationsplatten

(Untersuchung und Beurteilung von Raumluft gemäß EU-GMP-Guide, Ph. Eur. und in Anlehnung an MIQ 22:2018, Kapitel 9 u. 10):

Je nach Zielparameter pro Entnahmestelle:

1x Trypton-Soja-Agar (TSA) oder 1x Columbia-Blut-Agar. Schimmelpilze: 1x Sabouraud-Glucose-Agar oder 1x DG18-Agar. Ergebnisangabe: Anzahl der Keime pro Platte. Differenzierung der Bakterien und Schimmelpilze gegen Aufpreis möglich.

## 18. Raumluftsammler

(Untersuchung und Beurteilung von Raumluft gemäß EU-GMP-Guide, Ph. Eur. und in Anlehnung an MIQ 22:2018, Kapitel 9 u. 10):

Je nach Zielparameter pro Entnahmestelle: 1x Trypton-Soja-Agar (TSA) oder 1x Columbia-Blut-Agar. Schimmelpilze: 1x Sabouraud-Glucose-Agar oder 1x DG18-Agar. Ergebnisangabe: Anzahl der Keime pro Platte

## 19. Lebensmittelproben aus Küchen/Rückstellproben

(Untersuchung gemäß individuellen Kundenvereinbarungen in Anlehnung an die EG-Verordnung 2073/2005 und DGHM):

Pro Lebensmittelprobe: 1x steriler Probenbecher; 3x Kühlakku, Styroporversandbox. Standardparameter: Gesamtkeimzahl 30 °C, Enterobacterales (37 °C), E. coli, koagulase pos. Staphylokokken, Salmonellen; Listerien auf Anfrage. Je nach Lebensmittel werden noch weitere Indikatorkeime wie z.B. Hefen (Salate) oder B. cereus (gegarte Speisen) untersucht.