

Pressemitteilung
Nr. 054/2019

Testverfahren „PROHygiene“ weist gründliche Reinigung in Miele-Frischwasserspülern nach

- ▶ Mit detaillierter Auswertung und Zertifikat
- ▶ Bioindikatoren für den Einsatz in Ober- und Unterkorb

Gütersloh, 28. Mai 2019. – Frischwasserspüler mit thermischer Desinfektion schützen vor Keimen, die sich über benutztes Geschirr schnell verbreiten können. Miele empfiehlt diese Geräte speziell Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern und Kindergärten – und bietet jetzt zusätzlich das Testverfahren „PROHygiene“ an. Es weist einen erfolgreichen Spülgang ebenso zuverlässig nach wie eventuell noch vorhandene Bakterien. Nützlich ist dies zum Beispiel als zusätzlicher Beleg eines erstklassigen Hygienestandards, etwa gegenüber Behörden, Bewohnern oder deren Angehörigen.

Dieser Test bewährt sich schon seit einigen Jahren in Miele-Waschmaschinen mit Trennwand: Geräten, die eigens für die desinfizierende Aufbereitung von so genannter Infektionswäsche konzipiert sind. Weil in hygienisch sensiblen Bereichen auch die Anforderungen an die Geschirreinigung hoch sind, kommt in den Frischwasserspülern PG 8059 HYGIENE und PG 8057 HYGIENEplus während der einzelnen Spülphasen ausschließlich frisches Wasser zum Einsatz. Die Reinigung erfolgt bei 60°C, und nachgespült wird fünf Minuten bei 83°C. Zusätzlich ist das „HYGIENEplus“-Gerät mit dem Vario TD-Programm ausgestattet, das eine thermische Desinfektion bietet.

Mit dem PROHygiene-Test ist es nun erstmals möglich, die erfolgreiche Aufbereitung auch zu dokumentieren. Herzstück der Prüfung sind geschlossene Bioindikatoren (DES-Controller), die der Miele-Servicetechniker vor dem Programmstart in den Ober- und Unterkorb legt. Sie wurden mit dem humanpathogenen Testkeim *Enterococcus faecium* ATCC 6057 in einer hohen Keimdichte kontaminiert. Das Entweichen der Mikroorganismen wird dabei durch eine stabile und gleichzeitig flexible Membran verhindert.

Die Keimträger werden zusammen mit dem verschmutzten Geschirr gereinigt. Anschließend schickt der Servicetechniker die Probe an ein unabhängiges Labor. Dort wird geprüft, ob noch Keime auf dem Indikator nachweisbar sind. Nach etwa zwei Wochen liegt das Ergebnis vor, und der Miele-Kunde erhält eine detaillierte Auswertung. Die erfolgreiche Prüfung kann er dann mit einem Zertifikat belegen, sobald Bedarf besteht – gegenüber Angehörigen von Patienten und Bewohnern oder im Rahmen einer Überprüfung durch das Gesundheitsamt.

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Medienkontakt:

Anke Schläger

Telefon: +49 (0)5241/89-1949

E-Mail: anke.schlaeger@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.100 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos




Foto 1: Bioindikatoren, die mit Testkeimen kontaminiert sind, werden zusammen mit dem benutzten Geschirr gewaschen. Anschließend untersucht ein unabhängiges Labor, ob noch Keime auf dem Indikator nachweisbar sind – und das Ergebnis kann bei Bedarf dem Gesundheitsamt vorgelegt werden.
(Foto: Miele)



Foto 2: Mit hohen Nachspültemperaturen setzen die Frischwasser-Spülprofis „HYGIENE“ und „HYGIENEPlus“ höchste Maßstäbe in Sachen Hygienesicherheit. Mit einem neuen Test kann der Reinigungserfolg dokumentiert werden.
(Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele | Miele Professional