

Winterhalter Deutschland GmbH
Gewerbliche Spülsysteme
Winterhalterstraße 2–12
88074 Meckenbeuren
Deutschland
Telefon: +49 75 42 / 402-0

info@winterhalter.de
www.winterhalter.de

Meckenbeuren, Februar 2020

Neuartiger Corona-Virus (2019-nCoV) und Winterhalter-Spülsysteme

Sehr geehrte Damen und Herren,

es liegen für alle Winterhalter Spülmaschinen Hygiene-Zertifikate nach DIN Spec 10534 vor. Das bedeutet, dass bei fachgerechter Verwendung von Winterhalter Spülmaschinen und geeigneten Reinigern eine Keimreduktion von mehr als 5 log-Stufen erreicht wird. Der dabei verwendete Testkeim *E. faecium* gilt als sehr widerstandsfähig und ist somit ein hervorragender Vertreter für eine Vielzahl von Keimen, zu denen auch Viren zählen. Das (neuartige) Coronavirus (SARS-CoV-2) ist nur einer davon.

Am 7. Februar 2020 hat das Robert-Koch-Institut eine Empfehlung für Hygienemaßnahmen herausgegeben [*]. Sie besagt, dass kontaminiertes Geschirr "wie gewohnt" gereinigt werden kann und keine "speziellen" Anpassungen notwendig sind, um die erforderliche hygienische Leistung zu erreichen.

Das bedeutet, dass ein ordnungsgemäß eingerichtetes / gewartetes Winterhalter-Spülsystem in Kombination mit unseren Reinigungs- und Klarspülmitteln wie gewohnt verwendet werden kann, um zuverlässige hygienische Ergebnisse zu gewährleisten.

Das in einer gewerblichen Spülmaschine gereinigte Spülgut ist eine der hygienischsten Komponenten in der Reinigungs- und Handhabungskette einer Küche. Im guten Zusammenspiel mit lokalen Hygienekonzepten und den HACCP-Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf den sorgfältigen Umgang mit kontaminiertem Spülgut, kann die Verbreitung von Keimen in der Küche äußerst effizient begrenzt werden.

*https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html