

Hygienekonzept der acquatico GmbH für Tafelwasserspender

1. Grundsätzliches

Die acquatico GmbH vertreibt / vermietet nur Tafelwasseranlagen von Herstellern, welche entsprechende Zertifizierungen von unabhängigen Prüfinstituten für die entsprechende Anlage vorweisen können.

Derzeit betrifft dies nur 4 Hersteller, alle anderen Maschinen (vor allem aus China) entsprechen nicht den entsprechenden Bestimmungen und können somit nicht ruhigen Gewissens an den Kunden abgegeben werden.

2. Geräteausstattungen

In der Grundausstattung werden die Geräte ohne zusätzliche Hygienebauteile geliefert. Durch den ständig anstehenden Wasserdruck und bei regelmäßiger Benutzung sind weitere Maßnahmen normalerweise nicht notwendig, da unser Trinkwasser die beste Qualität und Reinheit bietet.

Bei dem Verdacht von unsauberen Trinkwasserleitungen des Gebäudes bzw. bei Geräten, welche in Pflegeeinrichtungen aufgestellt werden, setzen wir wassereingangsseitig einen Kombinationsfilter und wasserausgangsseitig einen Auslauf mit Silberoxidbeschichtung oder UVC- Lampeneinheit als Keimsperrern ein.

3. Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme werden alle Geräte in Beisein des Kunden grunddesinfiziert. Dies betrifft fabrikneue und gebrauchte Geräte gleichermaßen. Gebrauchtgeräte werden zudem vor der Lieferung an den Kunden gründlich gereinigt und vordesinfiziert.

4. Ablauf der Desinfektion

Zur Desinfektion benutzen wir die Produkte der Firma BeviClean GmbH oder Biostream GmbH, welche für die Desinfektion von Schankanlagen verwendet werden.

Alle wasserführenden Teile werden wassereingangsseitig mit der Desinfektionsflüssigkeit versetzt und nach einer Einwirkzeit von 20 Minuten gründlich gespült. Zusätzlich werden Auslaufhahn und Bedieneinheit mit einer Sprühdesinfektion gereinigt. Anschließend nimmt unser Servicetechniker eine Wasserprobe, welche in unserer hauseigenen Prüfstelle mittels Inkupatortest geprüft und als Anlage zum Wartungsprotokoll abgelegt wird.

5. Periodische Wartung

Alle 6 Monate werden die Geräte durch unseren Service gewartet. Diese Wartungsarbeiten umfassen:

- Geräteprüfung, ggf. Austausch von Verschleißteilen
- Gerätereinigung außen und innen
- Gerätedesinfektion (s. Punkt 4)
- Filterwechsel (abhängig von der Durchflussmenge)
- Wechsel der UVC- Lampe (abhängig von der Auslaufmenge)
- Prüflauf
- Anbringung des Hygienesiegels

Alle Arbeiten führt der Servicetechniker unter Einhaltung der Hygienebestimmungen **mit Einmalhandschuhen und Schutzbrille** durch. In sterilen Räumen (z.B. Operationssaal) zusätzlich in steriler Kleidung und Mundschutz gemäß den Hygieneverordnungen des jeweiligen Bereichs. Die Tätigkeiten werden in einem Wartungsbericht protokolliert und durch den Kunden gegengezeichnet.

6. **Ständige Hygienemaßnahmen**

Bei Kaufgeräten ist der Kunde selbst für die ständige Hygiene der Anlage verantwortlich, die Standardwartung muss im ersten Jahr jedoch durch geprüfte Servicetechniker vorgenommen werden (Garantiebedingungen).

Die ständige Hygiene der Mietgeräte (Außenreinigung, Sprühdesinfektion des Auslaufs und der Bedieneinheit, Entleerung der Überlaufschale) kann der Kunde selbst übernehmen. Anderenfalls können diese Tätigkeiten durch acquatico oder beauftragtes Reinigungspersonal übernommen werden, dies erfolgt gegen gesonderte Verrechnung. Beides sind Bestandteile des Mietvertrages.

7. **Prüfung durch unabhängige Prüfstellen**

Gegen Kostenerstattung können wir auf Wunsch des Kunden die Geräte durch ein unabhängiges, zertifiziertes Prüflabor auf Verkeimungen testen lassen. Sollte eine Verkeimung über den Grenzwerten erkennbar werden, wird das Gerät einer nochmaligen Grunddesinfektion unterzogen, im Wiederholungsfall ausgetauscht und nach den Ursachen geforscht. Sollte dies durch unsachgemäße Pflege erfolgt sein, so ist die Desinfektion sowie die Ursachenforschung kostenpflichtig.

8. Unser Managementsystem ist zertifiziert nach DIN ISO 9001:2008



Stand: September 2010