

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

das Schwerpunktthema der vorliegenden Ausgabe beleuchtet ein wenig die Norm EN ISO 17664 aus Sicht des Herstellers, des Anwenders sowie eines Prüfers von Medizinprodukten. Seit nunmehr drei Jahren soll die Norm durch die Hersteller von aufzubereitenden Medizinprodukten angewendet werden. Insgesamt kann wohl eine positive Bilanz gezogen werden, wenngleich es noch einige Nachzügler bei den Herstellern gibt.

Eines, was immer wieder als störend bei dieser Norm empfunden wird, ist der Sprachgebrauch. So ist immer wieder zu lesen, dass der Hersteller mindestens zwei validierte Verfahren (ein manuelles und ein maschinelles) zur Reinigung angeben muss. Bei der manuellen Aufbereitung sollte man eher nicht von Verfahren, sondern von Methode sprechen und ob diese validierbar ist, scheint sehr fragwürdig. Es scheint ebenso in der Aussage richtiger, dass der Hersteller sein Produkt für eine Methode bzw. ein Verfahren der Reinigung und Desinfektion qualifiziert. Es muss sich dann generell in der Praxis bei der Validierung zeigen, ob die auf der Qualifikation basierenden Spezifikationen im praktischen Einsatz geeignet sind, reproduzierbar die gestellten Anforderungen zu erfüllen. Die Qualifizierung aufbereiterter Medizinprodukte kann also nur in der Vorgabe von Rahmenbedingungen für validierbare Verfahren ergeben.

Es ist zu wünschen, dass dieses bei Überarbeitung der Norm in zwei Jahren Berücksichtigung findet.

Ihr



Dr. rer. nat. Winfried Michels

Meldung

Rohkost unhygienisch?

Wageningen (aho/lme) - Salmonellen werden von Salatwurzeln angezogen und können so bis in die Blätter vordringen. Offensichtlich spielen hier bestimmte Zuckerverbindungen eine Rolle, die von den Wurzeln ausgeschieden werden. Mit dieser Beobachtung liefern niederländische Wissenschaftler der Universität Wageningen eine mögliche Erklärung für die steigende Anzahl von Lebensmittelinfektionen, bei denen in Lebensmitteln tierischer Herkunft keine Salmonellen gefunden wurden (1).

Die Wissenschaftler bestätigen hiermit die Arbeiten von Wissenschaftlern der Rutgers University in New Jersey, denen es gelang Coli-Bakterien vom Typ O157:H7 in den essbaren Salatblättern

nachzuweisen, die die Pflanzen offensichtlich während des Wachstums aus dem Boden aufgenommen hatten (2).

Literatur:

(1) Mabel M. Klerks, Edo Franz, Margot van Gem, Polzer, Caroline Zilstra und Arjen HC van Bruggen: Differential interaction of *Salmonella enterica* serovar with lettuce cultivars and plant-microbe factors influencing the colonization efficiency. The ISME Journal (2007), 1-12.

(2) Solomon, E. Har, B. Yaron, Sima, Matthews, Karl R.: Transmission of *Escherichia coli* O157:H7 from Contaminated Manure and Irrigation Water to Lettuce Plant Tissue and Its Subsequent Internalization. Appl. Environ. Microbiol. (2002) 68: 397-400.
Quelle: AHO Aktuell - Informationen zur Tiergesundheit, zugesandt von Ludwig Fesemich, Klinikum Großhadern

Inhalt

Neulich in der Notaufnahme – nicht mal sauber, nicht mal Schein!

FORUM on tour – Reisen bildet

Schwerpunkt

Drei Jahre ISO 17664 – ein Resümee aus Sicht eines Medizinprodukteherstellers S. 14

Eine Zwischenbilanz der Erfahrung mit der EN ISO 17664 in der Praxis S. 17

Praktische Erfahrungen mit der EN 17664 S. 18

Drei Jahre ISO 17664 – was hat sich getan, welche Auswirkungen gibt es auf die Praxis? S. 19

Krankenhaus-assoziierte MRSA

Infektionskrankheiten bei jungen und alten Menschen

Neue Funk Datenlogger-Generation

Validierung – was ist wichtig?

Bestellcoupon

Programm FORUM 2008

Impressum