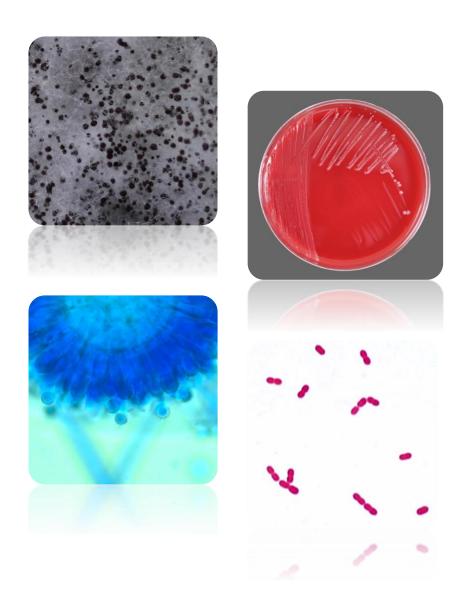
# Labor Labor

## Swiss Cleanroom Community Event

# LS-pedia

Die Enzyklopädie für Mikroorganismen - Ein wertvolles Tool im Pharmabereich

Melanie Braun
Leitung mikrobiologische Dienstleistungen
Labor LS SE & Co.KG



# Labor LS im Profil





- Eines der größten unabhängigen Auftragsinstitute für die Prüfung von Pharma- und Medizinprodukte im DACH-Raum mit höchstem GMP-Standard
- Familienbetrieb seit 1987 mit inzwischen mehr als 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Ca. 250.000 Proben und 1 Mio. Analysen pro Jahr

# Referentin: Melanie Braun





- Seit der Ausbildung 1993 bei Labor LS beschäftigt
- Leitung Mikrobiologische Dienstleistungen:
  - Keimidentifizierung
  - Betriebshygiene
  - Stammhaltung von Referenzkeimen, Feld- und Hauskeimen
  - Nährmedienprüfung und -freigabe
- Seit 2001 Schulungen, Vorträge und Praxiskurse zu den Themen Betriebshygiene und Keimidentifizierung
- Lektorin von LS-pedia



# Keimidentifizierung



= Bestimmung von Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen

# • Wozu?

- Nachweis von Kor
- Erstellen Risikober
- Ergreifen geeignet

# **Challenge:**

- ➤ Plausibilitätsprüfung und Interpretation von Ergebnissen bedarf eines großen Know-How's
- > Nicht immer ist gute Literatur frei verfügbar
- > Recherchen sind oft komplex und sehr zeitaufwändig
- Rückschluss auf Kontaminationsursache (Root cause analysis)

**—** ...



### Die Idee



Am Anfang stand der Wunsch eines Nachschlagewerks zu Mikroorganismen, das

- bei der Interpretation von Identifizierungsergebnissen unterstützen kann.
- wissenschaftliche Fakten zu Mikroorganismen übersichtlich zusammengefasst.
- Fotos zur Mikro- und Makromorphologie enthält.
- den Erfahrungsschatz aus über 35 Jahren Laborpraxis erweitert (Stichwort Wissenstransfer).



# Der Ursprung 2008



### Beginn mit analogem Lexikon

- Informationen und Bilder zu Mikroorganismen wurden am PC mittels simpler Maske zusammengetragen.
- Papierversionen wurden ausgedruckt, laminiert und zur Ansicht in Ordnern aufbewahrt. Es sind 8 Ordner gefüllt worden!
- Infos über Besonderheiten/Absurditäten, die bei Identifizierungen auftraten, wurden integriert.

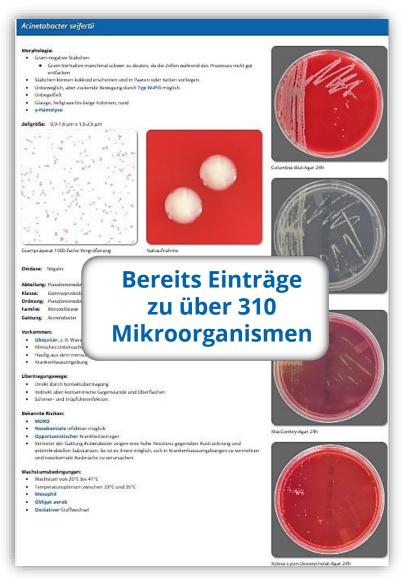




# Die Umsetzung Heute



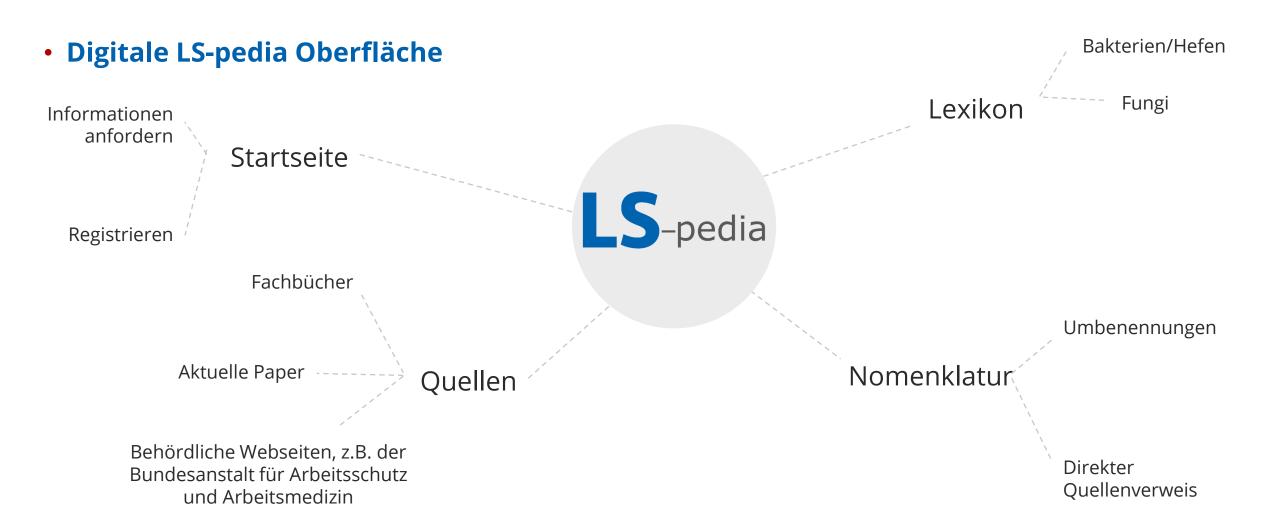
- Digitale Zusammenfassung sämtlicher relevanter Informationen zu Mikroorganismen
  - aus mikrobiologischer Erfahrung (Praxis)
  - aus aktuellen, wissenschaftlich-fundierten Erkenntnissen (Theorie)
  - mit hochauflösenden Fotos zur Mikro- und Makromorphologie
  - mit komfortablen Features, wie interaktivem Glossar und Suchfunktion
  - in zwei Sprachen abrufbar (Deutsch, Englisch)
  - Zugriff auf gesamte Datenbank flexibel als 3-Monats- oder 1-Jahres-Abonnement erhältlich





# Die Umsetzung Heute





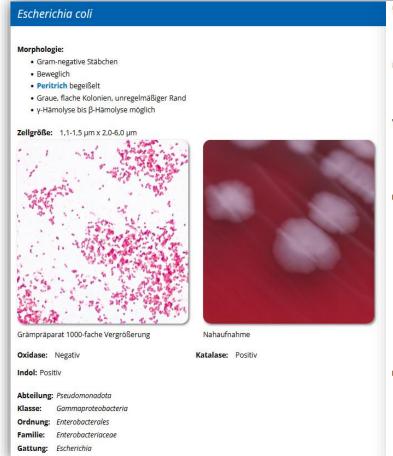


# Aufbau



• Kompakte Darstellung aller verfügbaren, relevanten Informationen, wie z. B.

- Morphologie
- Vorkommen
- Inaktivierung
- Prävention
- Toleranzen
- Risikobewertung
- Vieles mehr



### Übertragungswege:

- Direkt durch Kontaktübertragung
- · Indirekt über kontaminierte Gegenstände und Oberflächen
- Schmier- und Tröpfcheninfektion

### Bekannte Risiken:

- Kontamination von Lebensmitteln und Trinkwasser
- Nosokomiale Infektion möglich, z. B. Harnwegsinfektionen, Septikämien
- Opportunistischer Krankheitserreger

### Wachstumsbedingungen:

- Wachstum von 15°C bis 45°C möglich
- Temperaturoptimum zwischen 21°C und 37°C
- Mesophil
- pH-Bereich zwischen pH 5,0 und pH 9,0
- Fakultativ anaerob

### Inaktivierung:

- Chemische Desinfektion
  - bakterizide Desinfektionsmittel
  - Raumdesinfektion
    - · Begasung mit Wasserstoffperoxid
    - Begasung mit Formaldehyd-Lösungen
- · Physikalische Desinfektion
  - autoklavieren (121°C, 15 min)
  - Dampf-Sterilisation
    - Dampfströmungsverfahren
    - mit gesättigtem Wasserdampf (100°C, 5 min)
  - erhitzen (80°C, 30 min)
  - kochen in Wasser (100°C, 3 min)
  - o verbrennen von kontaminiertem Material

### Pathogenität:

- Humanpathogen, tierpathogen
- Pathogenitätsfaktoren
  - Biofilmbildung möglich
  - Adhäsine
  - LPS
  - Eisenfangsysteme
  - Begeißelung



MacConkey-Agar 24h



Xylose-Lysin-Desoxycholat-Agar 24h







### Abgleich der Mikro- und Makromorphologie

– z. B. zur Plausibilitätsprüfung von Identifizierungsergebnissen

### Morphologie:

- · Gram-positive bis gram-labile Stäbchen
- · Stäbchen können in Ketten vorliegen
- · Unbeweglich
- Aerober Sporenbildner mit zentralen bis subterminalen Sporen
- Sporenform elliptisch
- · Graue, wurzelförmige Kolonien, flach
- ß-Hämolyse





### Überprüfen von Wachstumsbedingungen/Toleranzen

- Hilfreich bei Fragestellungen wie
  - Warum wächst ein Keim nicht an?
  - Warum überlebt ein Keim bestimmte Prozesse?

### Wachstumsbedingungen:

- Wachstum von über 7°C bis unter 40°C
- Mesophil
- Es existieren psychrotolerante Stämme
- pH-Bereich zwischen pH 5,7 und pH 7,0
- Fakultativ anaerob

### Toleranzen:

- Wachstum bis 10% NaCl; je nach Stamm sogar bis 20% NaCl möglich
- Unempfindlich gegenüber
  - o erhöhter Salzkonzentration, z. B. 40% Gallensalze
  - o antimikrobieller Wirkung mancher Schwermetalle
  - Säuren bis teilweise pH <4,5</li>
  - Lebensmittel-Konservierungsmittel, z. B.
    - Natriumchlorid
    - Natriumnitrat





### Abschätzen von Gefährdung/Risiko

- z. B. durch
  - aktuelle Einordnung in Risikogruppe (gemäß TRBA 466/460)
  - Pathogenität
  - bekannte Risiken
  - Infektion und Symptome

### Risikogruppe: 2

### Sicherheitsbewertung:

Gemäß TRBA 466 "Einstufung von Prokaryonten (Bacteria und Archaea) in Risikogruppen", Stand August 2015, zuletzt geändert am 20. März 2023 (10. Änderung: GMBI Nr. 16-24, S. 330)

- Risikogruppe 2 beschreibt (gemäß §3 BioStoffV) Stämme, die eine Krankheit beim Menschen hervorrufen können und eine Gefahr für Beschäftigte darstellen könnten; eine Verbreitung in der Bevölkerung ist unwahrscheinlich; eine wirksame Vorbeugung oder Behandlung ist normalerweise möglich.
- Bewährte Stämme, die langjährig sicher in der technischen Anwendung gehandhabt wurden, können nach den Einstufungskriterien in die Risikogruppe 1 fallen.
- Toxinproduktion: Prokaryonten, die zur Bildung von Exotoxinen befähigt sind.

### Infektion und Symptome:

- Meningitis, Pneumonie, Harnwegsinfekte
- Ab einer Keimzahl von ≥ 10<sup>5</sup> Keimen pro Gramm aus kontaminierten Lebensmitteln kann von einer Gefahr für den Menschen ausgegangen werden. Parallel dient eine Stuhlprobe als Nachweis. Folgende Erkrankungen können durch den Verzehr von kontaminierten Lebensmitteln ausgelöst werden
  - o emetische Erkrankung
    - Symptome: Erbrechen, teilweise Durchfall
    - Inkubationszeit: 1 bis 6 Stunden
    - Beschwerden klingen in der Regel innerhalb weniger Tage ab
  - diarrhöische Erkrankung
    - Symptome: Durchfall, Bauchkrämpfe, teilweise Erbrechen
    - Inkubationszeit: 6 bis 24 Stunden
    - Beschwerden klingen in der Regel innerhalb weniger Tage ab

### **Bekannte Risiken:**

- Lebensmittelvergiftung
- Verderb von Lebensmitteln
- Opportunistischer Krankheitserreger
- Nosokomiale Infektion möglich

### Pathogenität:

Humanpathogen





### Geeignete Korrektur- bzw. Präventivmaßnahmen

### Inaktivierung:

- · Chemische Desinfektion
  - o bakterizide Desinfektionsmittel
  - Raumdesinfektion
    - Begasung mit Wasserstoffperoxid
    - Begasung mit Formaldehyd-Lösungen
  - sporizide Desinfektionsmittel, z. B. Wasserstoffperoxid, Peressigsäure
- Physikalische Desinfektion
  - o autoklavieren (121 °C, 15 min)
  - Dampf-Sterilisation
    - Dampfströmungsverfahren
    - mit gesättigtem Wasserdampf (100 °C, 5 min)
  - erhitzen (80 °C, 30 min)
  - kochen in Wasser (100 °C, 3 min)
  - verbrennen von kontaminiertem Material
  - Toxine
    - diarrhöische Toxine sind sensitiv gegenüber
      - Hitze
      - Säure
      - Proteasen
      - proteolytischen Enzymen wie z. B. Trypsin, Pepsin
    - emetische Toxine sind resistent gegenüber Hitze
- Achtung: Alle Angaben gelten für vegetative Zellen. Sporen besitzen eine höhere Resistenz gegenüber äußeren Einflüssen, z. B. Hitze und Chemikalien.
  - Zur Inaktivierung von Bacillus cereus-Sporen gelten teilweise abweichende Werte, z. B. heißes Wasser muss mindestens 90 °C erreichen und ≥ 30 min Kontakt zu Sporen haben (alternativ 100 °C, 5 min).

### Prävention:

- · Personalhygiene, z. B. hygienische Händedesinfektion, Wäschedesinfektion
- Kontamination durch Haut- und Schleimhautkontakt vermeiden, z. B. spezielle Schutzkleidung, Handschuhe
- Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, z. B. Desinfektion von Instrumenten, Flächendesinfektion, Raumdesinfektion
- Dekontamination von Abfällen
- Vermeidung von Kontaminationen und frühzeitiger Nachweis von Mikroorganismen über ein regelmäßiges Monitoring mit Abklatschtests und Luftmessungen
- · Einhaltung der Kühlkette beim Transport von Lebensmitteln
- Aufzuwärmende Speisen müssen für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreichen und dürfen max. 3 Stunden bei 65 °C warmgehalten werden.
  - Achtung: Hitze bei emetischen Toxinen wirkungslos!





### Ursprung einer Kontamination

### Vorkommen:

- Ubiquitär, z. B. Wasser, Boden, Luft
- Lebensmittel tierischen und pflanzlichen Ursprungs, z. B. Früchte, Getreide, Butter
- Feuchte Räume und Nasszellen
- Kühlschränke und -kammern

Bsp. Cladosporium sp.

### Vorkommen:

- · Kolonisation von Menschen, aber auch Wild- und Nutztieren
- Vorwiegendes Habitat beim Menschen ist Nasenschleimhaut. Darüber hinaus Besiedelung von z. B.
  - Haut
  - Rachen
  - Darm
- Klinisches Untersuchungsmaterial, z. B. Wundabstriche

Bsp. *Staphylococcus aureus* 



## Vorteile



Verständlichkeit; komplexe Informationen strukturiert aufgearbeitet und sortiert

Zeitersparnis; kein aufwändiges Recherchieren nötig

# Effizient und kostensparend; schnellere Bewertung von

Identifizierungsergebnissen

Digital jederzeit verfügbar; im Labor, Büro oder am Smartphone

### Aktualität und Zuverlässigkeit;

Verwendung aktueller wissenschaftlicher Veröffentlichungen

Breite Abdeckung der pharmazeutisch wichtigsten Mirkoorganismen



# Kostenfreier Einblick ins Lexikon



# Neugierig? Einfach scannen und ausprobieren:





Kontaktieren Sie uns gerne: T +49 9708 9100-937 ls-pedia@labor-ls.de

# Sie haben Fragen?



### Ihr Referent / Ihre Referentin



Melanie Braun Leitung mikrobiologische Dienstleistungen Fon +49 9708 9100-940 melanie.braun@labor-ls.de <u>ls-pedia@labor-ls.de</u>

Diese Präsentation dient zu Informationszwecken und stellt einen persönlichen Standpunkt des Referenten dar. Der/Die Autor/en haben alle Informationen und Bestandteile nach bestem Wissen zusammengestellt. Dennoch kann die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität, sowie die technisch Exaktheit der in dieser Präsentation bereitgestellten Informationen nicht garantiert werden. Jegliche Haftung wird ausgeschlossen.

Alle Inhalte dieser Präsentation sind streng vertraulich. Die Weitergabe an Dritte, die Kopie oder Vervielfältigung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Labor LS SE & Co. KG gestattet. Sämtliche Inhalte der Präsentation, also Inhalte, Konzepte, Bilder, Visualisierungen und die Gesamtgestaltung sind urheberrechtlich geschützt. Eine Nutzung außerhalb des Kontexts des Vortrags, auch einzelner vorbezeichneter Aspekte und Inhalte, ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung zulässig.



Labor LS · Mangelsfeld 4, 5, 6 • 97708 Bad Bocklet T +49 9708 9100-0 • service@labor-ls.de • www.labor-ls.de

