



**DR. WEIGERT**

Hygiene mit System



Das Info-Magazin

Ausgabe Mai 2017



- Korrekte Aufbereitung von TEE- & Ultraschallsonden
- Hygiene in der Zahnarztpraxis
- Kompetenzbereich neomoscan®
- Küchenhygiene im Fokus

## Die Themen dieser Ausgabe

TEE- & Ultraschallsonden –  
wichtige Hinweise zur Aufbereitung  
Seite 2

Hygiene in der Zahnarztpraxis –  
- Händedesinfektion mit weigoman® parfümfrei  
- das neodisher® Starterset Dental  
Seite 4 & 5

Kompetenzbereich neomoscan® –  
- ENFIT: der Tankreinigungs-Verband e. V.  
- Freunde des Snacks e. V.: das Netzwerk  
für den Snack-Markt  
Seite 6 & 7

Küchenhygiene im Fokus –  
- Hygiene-Überprüfung mit biocontrol-Sets  
- Fortbildung: Blick über den Tellerrand  
Seite 8 & 9

NEWS –  
Dr. Weigert aktuell  
Seite 10

Termine Termine Termine –  
Alle Veranstaltungen auf einen Blick  
Seite 12

# Empfehlung zur Aufbereitung von TEE- & Ultraschallsonden

Im Zuge der immer umfassenderen Betrachtung der Aufbereitungsempfehlungen für Medizinprodukte stehen aktuell vor allem semikritische Medizinprodukte – das heißt Instrumente, die mit Schleimhaut oder krankhaft veränderter Haut in Berührung kommen – im Fokus der Hygiene.

Vor dem Hintergrund der Mitteilung „Hinweise für die Aufbereitung ausgewählter semikritischer Medizinprodukte“ des Vorstands der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH)<sup>1</sup>, möchten wir Ihnen die folgenden Informationen zur Aufbereitung von TEE- und Ultraschallsonden geben.

Sogenannte TEE-Sonden (Sonden zur Transösophagealen Echokardiografie) sind Ultraschallsonden zur Untersuchung des Herzens, die in die Speiseröhre eingeführt werden. Die Instrumente werden aufgrund ihres Einsatzbereichs, ebenso wie Ultraschallsonden im Bereich der Gynäkologie, Urologie und Proktologie, der Kategorie semikritischer Medizinprodukte zugeordnet.

Wegen der hohen Anschaffungskosten sind diese Instrumente vielerorts nur in begrenzter Anzahl vorhanden, weshalb eine schnelle Aufbereitung und damit Wiedereinsatzmöglichkeit seitens der Anwender erwünscht ist. In der Praxis werden deshalb auch Tüchersysteme zur Reinigung und Desinfektion dieser semikritischen Medizinprodukte eingesetzt.

## Aufbereitung semikritischer Medizinprodukte nur mit validierten Verfahren

Die DGKH weist in ihrer Mitteilung<sup>1</sup> darauf hin, dass die Aufbereitung von semikritischen Medizinprodukten, wie z.B. TEE- und Ultraschallsonden, gemäß KRINKO-/BfArM-Empfehlung<sup>2</sup> mit validierten Verfahren erfolgen muss. Dabei ist die maschinelle Aufbereitung – sofern möglich – aufgrund der höheren Standardisierbarkeit und Reproduzierbarkeit einer manuellen Reinigung und Desinfektion vorzuziehen.

## Eine gute Reinigung ist die Basis für die anschließende Desinfektion

Vor der Desinfektion von semikritischen Medizinprodukten hat immer eine Reinigung zu erfolgen.

Besonderes Augenmerk legt die DGKH auf die teilweise angewandte Aufbereitung semikritischer Medizinprodukte mit Tüchersystemen. Hier weist die DGKH ausdrücklich darauf hin, dass die Reinigung und Desinfektion von z.B. TEE- und Ultraschallsonden mit Tüchersystemen, die nur für die Flächendesinfektion/-reinigung ausgelobt und getestet sind, keine anerkannte Form der Instrumentenaufbereitung darstellt.

## Aufbereitung von semikritischen Medizinprodukten mit Tüchersystemen ist keine anerkannte Methode der Instrumentendesinfektion

Dr. Weigert empfiehlt – sofern es die Konstruktion und Materialzusammensetzung der Medizinprodukte sowie die Gegebenheiten beim Anwender vor Ort zulassen – TEE- sowie Ultraschallsonden maschinell, chemo-thermisch unter Einsatz des Reinigungsmittels neodisher endo® CLEAN und des Desinfektionsmittels neodisher endo® SEPT GA aufzubereiten.

Für eine manuelle Reinigung eignen sich neodisher® MultiZym, neodisher endo® CLEAN oder auch neodisher® MediClean forte, welche allesamt eine sehr gute Reinigungsleistung sowie Materialverträglichkeit aufweisen. Die an die Reinigung anschließende Schlussdesinfektion semikritischer Medizinprodukte hat gemäß KRINKO-/BfArM-Empfehlung ein bakterizides, mykobakterizides, fungizides und viruzides Wirkspektrum abzudecken, wobei die Viruzidie nach DVV/RKI-Methoden<sup>3</sup> nachzuweisen ist. Je nach Materialzusammensetzung der Medizinprodukte empfehlen wir hier die Tauchdesinfektion unter Einsatz von neodisher® Septo Fin oder neodisher® Septo Active.

Die Wischdesinfektion mit Tüchersystemen wird von Dr. Weigert für semikritische Medizinprodukte nicht empfohlen. Die mikrobiologische Wirksamkeit unserer Desinfektionsmittel wird sowohl nach deutschen (VAH, DVV/RKI)<sup>3,4</sup> als auch europäischen Testmethoden (EN 14885)<sup>5</sup> geprüft und bestätigt. Unabhängige Gutachten stellen wir unseren Kunden auf Anfrage gern zur Verfügung.

Bei der Aufbereitung sind die Angaben des Instrumentenherstellers, des Herstellers des Reinigungs- und Desinfektionsgeräts sowie unsere Hinweise in den Produktmerkblättern unbedingt zu beachten.

M.Sc. Daniela Schricker  
Anwendungstechnik

<sup>1</sup> Hinweise für die Aufbereitung ausgewählter semikritischer Medizinprodukte; Mitteilung des Vorstands der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene, veröffentlicht in der HygMed2016; 41-12

<sup>2</sup> Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert-Koch-Institut (RKI) und des Bundesinstitutes für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) „Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten“; veröffentlicht im Bundesgesundheitsblatt 2012-55:1244-1310

<sup>3</sup> Leitlinie der Deutschen Vereinigung zur Bekämpfung der Viruskrankheiten (DVV) e.V. und des Robert Koch-Instituts (RKI) zur Prüfung von chemischen Desinfektionsmitteln auf Wirksamkeit gegen Viren in der Humanmedizin (Fassung vom 01.12.2014), Bundesgesundheitsblatt 2015-58:491-492

<sup>4</sup> VAH Anforderungen und Methoden zur VAH-Zertifizierung chemischer Desinfektionsverfahren des Verbands für Angewandte Hygiene e.V. (VAH), mhp Verlag, 2015

<sup>5</sup> EN 14885:2015 Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika – Anwendung Europäischer Normen für chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika



Es geht auch ganz **ohne Formaldehyd!**  
neodisher® Septo Fin ist frei von Formaldehyd, deren Abspalten und Glyoxal.



neodisher® **Septo Active**  
erfüllt die **Viruzidie** gemäß DVV/RKI bei hoher Belastung in nur **15 Minuten** (20 °C, 2 %, 15 min)!

## Unsere Produkt-Empfehlungen

... für die maschinelle und manuelle Aufbereitung von TEE- und Ultraschallsonden

Aufbereitung von TEE-Sonden & Ultraschallsonden	neodisher endo® CLEAN	neodisher endo® SEPT GA	neodisher® MultiZym	neodisher® MediClean forte	neodisher® Septo Fin	neodisher® Septo Active
<b>maschinelle Aufbereitung</b>						
Reinigung	●					
chemo-thermische Desinfektion		●				
<b>manuelle Aufbereitung</b>						
Reinigung	●		●	●		
Schlussdesinfektion					●	●

# Händehygiene in der Zahnarztpraxis – weigoman® parfümfrei im Einsatz

Die Gemeinschaftspraxis für Zahnheilkunde Dr. Horst Boland und Dr. Joachim Arnold in Weinheim besteht seit 1995 und ist nun seit über einem Jahr Kunde bei Dr. Weigert. Die Praxis bietet ein breites Spektrum moderner diagnostischer Verfahren und Therapien und verfügt über sechs Behandlungsräume. Das 13-köpfige Team behandelt bis zu 65 Patienten pro Tag.

Gerade im Dentalbereich spielt die richtige Händehygiene eine besonders wichtige Rolle, um die Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Um einen optimalen Infektionsschutz zu gewährleisten, wird in der Gemeinschaftspraxis von Dr. Boland und Dr. Arnold flächendeckend das Händedesinfektionsmittel **weigoman® parfümfrei** aus dem Hause Dr. Weigert eingesetzt. Wir wollten wissen, wie das Feedback ist und haben Herrn Dr. Arnold nach seinen Erfahrungen mit **weigoman® parfümfrei** gefragt.

**update:** Bei **weigoman® parfümfrei** handelt es sich um ein recht neues Produkt. Wie sind Sie auf **weigoman® parfümfrei** aufmerksam geworden?

**Dr. Arnold:** Pluradent, eines der führenden Dentalfachhandelsunternehmen in Deutschland, hat uns dieses Produkt empfohlen.

**update:** Warum haben Sie sich für **weigoman® parfümfrei** entschieden?

**Dr. Arnold:** Ausschlaggebend war das gute Preis-Leistungsverhältnis sowie die Empfehlung von Herrn Methner von Pluradent.

**update:** Wie lange verwenden Sie bereits **weigoman® parfümfrei**?

**Dr. Arnold:**

Wir haben **weigoman® parfümfrei** nun bereits seit einem guten Jahr im Einsatz, eventuell auch etwas länger. Wir verfügen über sechs Behandlungszimmer mit je zwei Waschplätzen. An jedem Waschplatz hängen zwei Wandspender, je einer mit Waschlotion und Händedesinfektion. Weitere Spender befinden sich im Aufbereitungs- und Sterilisationsbereich und auf den Toiletten.

**update:** Sind die verwendeten Gebinde kompatibel mit Ihren vorhandenen Wandspendern?

**Dr. Arnold:** Ja - sonst wäre es problematisch – da die Spender in meinen Augen oftmals überbeuert sind. Ein Abtausch aller Spender wäre doch sehr kostenintensiv gewesen.

**update:** Wie zufrieden sind Sie mit **weigoman® parfümfrei**? Was würden Sie als besonders vorteilhaft ansehen?

**Dr. Arnold:** Wir sind sehr zufrieden mit **weigoman® parfümfrei**. Als besonders vorteilhaft ist die schnelle Trocknung und Wirksamkeit anzusehen. Den Geruch betreffend, sollte ein Desinfektionsmittel generell so geruchsneutral wie möglich sein. Es gibt jedoch parfümfreie Produkte, bei denen der Eigengeruch unangenehm ist. Das ist bei **weigoman® parfümfrei** nicht der Fall, was wichtig ist, da wir sozusagen direkt vor der Nase des Patienten damit arbeiten.

**update:** Wie ist das Feedback Ihrer MitarbeiterInnen/ Kollegen zu **weigoman® parfümfrei**?

**Dr. Arnold:** Die letzte Entscheidung, welches Produkt wir einsetzen wollen, treffen bei uns die MitarbeiterInnen, welche in der Regel kritischer sind! Und diese waren von Anfang an überzeugt.

**update:** Gepflegte Hände ohne Hautschäden stellen eine wichtige Voraussetzung für einen effizienten Infektionsschutz dar. Wie beurteilen

Sie das Hautgefühl nach der Anwendung von **weigoman® parfümfrei**?

**Dr. Arnold:** Wir desinfizieren uns sehr häufig die Hände, nicht nur vor der Behandlung eines Patienten, sondern bei Bedarf auch zwischendurch. Wir hatten schon Desinfektionsmittel, die die Haut richtig ausgetrocknet haben, sodass die Hände oftmals spröde und weißlich verfärbt waren. Bei **weigoman® parfümfrei** ist eine stärkere Rückfettung vorhanden, die die Hände vor Austrocknung schützt und ein gepflegtes Hautgefühl hinterlässt. Die Rückfettung könnte meiner Meinung nach sogar noch stärker sein.

**update:** Wir hören immer wieder, dass Händedesinfektionsmittel als überbeuert gelten.

**Dr. Arnold:** Leider Gottes finden die Kosten für die Hygiene und Aufbereitung und Validierung nirgends Berücksichtigung. Da hier das Preis-Leistungsverhältnis jedoch stimmt, ist der Preis in Ordnung.

An dieser Stelle bedanken wir uns ganz herzlich bei Herrn Dr. Arnold und seinem Team für das Interview und Ihr offenes Feedback!



**Gepflegte Hände ohne Hautschäden trotz häufiger Desinfektion – das ist dem ganzen Team wichtig!**

# Aufbereitung von Dentalinstrumenten – das neodisher® Starterset Dental

Wenn es um das wichtige Thema Hygienesicherheit geht, spielt auch die Aufbereitung von Dentalinstrumenten eine wichtige Rolle.

Immer mehr niedergelassene Zahnärzte entscheiden sich deshalb für die maschinelle Instrumentenaufbereitung mit einem Reinigungs- und Desinfektionsautomaten. Dafür sprechen viele Gründe: Einerseits steigen die Anforderungen in puncto Hygienemaßnahmen und Qualitätsmanagement in Zahnarztpraxen stetig an (Praxisbegehungen durch das Gesundheits- oder Gewerbeaufsichtsamt), andererseits sind die höhere Wirtschaftlichkeit, Zeitersparnis und die besseren Hygiene-Ergebnisse bei der maschinellen Aufbereitung von großer Bedeutung.

Dr. Weigert bietet dazu die passenden Prozesschemikalien an, die in enger Zusammenarbeit mit den Herstellern von Instrumenten und Reinigungs- und Desinfektionsgeräten entwickelt wurden. Die neodisher® Dentalprodukte garantieren somit sowohl eine maximale Hygienesicherheit, als auch eine ausgezeichnete Materialverträglichkeit.


Als besonderen Vorteil gibt es bei Anschaffung eines Reinigungs- und Desinfektionsautomaten in einer niedergelassenen Zahnarztpraxis das **neodisher® Starterset Dental** von Dr. Weigert gratis zum Testen!


Die enthaltenen Prozesschemikalien sind optimal aufeinander abgestimmt und sorgen von Beginn an dafür, dass zuverlässig höchste Hygiene-Ergebnisse erzielt werden.


Das **neodisher® Starterset Dental** ist nicht nur für den deutschen Markt, sondern auch für die Schweiz, Frankreich, Österreich, Belgien und für die Niederlande erhältlich.

Das **neodisher® Starterset Dental** enthält folgende Prozesschemikalien:



<b>neodisher® MediClean Dental</b>	5 L Kanister	
<b>Mildalkalischer, enzymatischer Reiniger – Flüssigkonzentrat –</b> Entfernt wirkungsvoll Blut- und Eiweißrückstände. Besonders materialschonend. Auch zur maschinellen Aufbereitung von Übertragungsinstrumenten geeignet. Für Miele- und Melag-Thermodesinfektoren empfohlen.		

<b>neodisher® Z Dental</b>	1 L Flasche	
<b>Neutralisationsmittel – Flüssigkonzentrat –</b> <b>Auf Basis organischer Säuren. Frei von Tensiden und Phosphaten</b> Neutralisiert verschleppte Alkalireste bei der maschinellen Aufbereitung von Dentalinstrumenten. Auch für die maschinelle Aufbereitung von Übertragungsinstrumenten geeignet. Für Miele- und Melag-Thermodesinfektoren empfohlen.		

<b>neodisher® MediKlar Dental</b>	1 L Flasche	
<b>Nachspülmittel – Flüssigkonzentrat –</b> Mit speziellen Benetzungskomponenten für eine verbesserte Trocknung bei der maschinellen Aufbereitung von Dentalinstrumenten inkl. Übertragungsinstrumenten und zahnärztlichen Utensilien. Auch für schwer benetzbare Materialien wie z.B. Kunststoffe bestens geeignet. Für Miele- und Melag-Thermodesinfektoren empfohlen.		

B.A. Linda Ertl  
Marketing



### Alle Vorteile auf einen Blick:

- perfekt aufeinander abgestimmte Prozesschemikalien
- ermöglicht die sofortige Inbetriebnahme Ihres neuen Reinigungs- u. Desinfektionsautomaten
- Originalgebinde als Testmuster
- tragbar & kompakt im Karton
- ansprechendes Design steht für hohe Qualität
- Informationsmaterial, das Interesse weckt
- einmalig gratis zum Testen

## ENFIT e. V. – die Hygienekompetenz von neomoscan® ist dabei

Der Tankreinigungs-Verband e. V. ENFIT hat sich in den zehn Jahren seit seiner Gründung in den Branchen Chemie, Lebens- und Futtermittel etabliert.

Die Gründungsmitglieder hatten die Vision, Transporte von losen Waren in Tanks, Tankcontainern, Tank- und Silofahrzeugen, IBCs, Kesselwagen, sowie Kühl- und Kofferrfahrzeugen sicherer zu machen, um z. B. Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Außerdem sollten die Herausforderungen, mit denen sich Logistiker und Reinigungsanlagenbetreiber auseinandersetzen müssen, in der Öffentlichkeit und in der Industrie bekannter gemacht werden und internationale Standards für die Reinigung, Desinfektion und Rückverfolgung entwickelt werden. An diesen Entwicklungen wurde und wird weitergearbeitet.

Dr. Weigert ist Mitglied des ENFIT e. V. und bringt – vertreten durch den Fachbereich neomoscan® – sein Know-how für Reinigung und Desinfektion mit ein.

Täglich werden in Europa ca. 250.000 Tonnen Lebensmittel in loser oder flüssiger Form, unverpackt, in Lebensmittel-Transportbehältern transportiert.

Die Lebensmittelindustrie muss sich hundertprozentig darauf verlassen können, dass die Logistiker den Transport sensibler Rohstoffe und Lebensmittel zuverlässig, gesetzeskonform und hygienisch einwandfrei ausführen.

Das gilt nicht nur für den Transport selbst, sondern auch für die damit untrennbar verbundenen Prozesse der Reinigung und Desinfektion der Transportbehälter.

Lebensmittel-Transportbehälter sollen nach DIN 10 502-1 „Lebensmittelgeeignet“ sein, regelmäßig geprüft werden und dürfen ausschließlich für Lebensmitteltransporte eingesetzt werden. Sie müssen auf Basis des Gesetzes zur Lebensmittelsicherheit (EU) VO 178-2002 und nach dem Lebensmittelhygienegesetz (EU) VO 852-2004 nach jedem Transport hygienisch gereinigt und desinfiziert werden. Das Ziel ist es, Kreuzkontaminationen mit Mikroorganismen wie Schimmelpilzen, Mykotoxinen, Prionen, chemischen Kontaminanten, Allergenen oder anderen Fremdstoffen, wie z.B. Kunststoffgranulat, Holz, Metall oder Glas, zuverlässig zu verhindern.

Neben einer zuverlässigen Reinigungsanlage gehören auch speziell auf die jeweiligen Verschmutzungen abgestimmte Reinigungs- und – wo erforderlich – Desinfektionsmittel dazu, um die gestellten Anforderungen zu erfüllen. Hier geben die neomoscan® Produkte mit ausgewiesener Wirksamkeit und rückstandsloser Abspülbarkeit die erforderliche Sicherheit.

Auch das Thema „koscher“ wird im ENFIT e. V. bearbeitet. Die jüdischen Speisegesetze (hebräisch *Kaschrut*, in aschkenasischer Ausspra-

che *Kaschrus* = rituelle Unbedenklichkeit) sind traditionelle religionsgesetzliche Vorschriften für die Zubereitung und den Genuss von Speisen und Getränken. Nach diesen Vorschriften werden Lebensmittel in solche eingeteilt, die für den Verzehr erlaubt (jiddisch: „koscher“) und Lebensmittel, die für den Verzehr nicht erlaubt (jiddisch: „nicht-koscher“) sind. Um ein Produkt mit dem Attribut „koscher“ zu versehen, muss der komplette Produktionsprozess „koscher-zertifiziert“ sein.

Dr. Weigert bietet für zahlreiche Prozesschemikalien entsprechende Zertifikate, die nicht nur für die Tankwagen und Transportbehälterreinigung, sondern auch für den Einsatz in Produktionsanlagen geeignet sind.

Im Rahmen der von ENFIT e. V. veranstalteten Seminare vermitteln Referenten von Dr. Weigert das notwendige Wissen über Reinigung und Desinfektion in der Transportlogistik und in der Produktion. Hierbei reicht der Informationsbogen von gesetzlichen Grundlagen über chemisches Basiswissen und Wirkungsweisen der Prozesschemikalien bis hin zur Personalhygiene.

Weitere Informationen zu ENFIT e. V. finden Sie unter: [www.enfit.eu](http://www.enfit.eu)

Dipl.-Betriebsw. Kurt W. Schaefer  
Marketing und Produktmanagement



Sauberkeit von innen und außen – gemäß der Vision der Gründungsmitglieder des Tankreinigungs-Verbands ENFIT – für sicherere Transporte von losen Waren in verschiedenen Fahrzeugen, um z. B. Kreuzkontaminationen zu vermeiden.



## Freunde des Snacks e. V. – ein starkes Netzwerk für den Snack-Markt

Der Verein Freunde des Snacks e. V. wurde 2016 in Hannover gegründet und von Dr. Weigert mit initiiert.

Die Mitglieder bilden ein Netzwerk aus kompetenten Experten rund um das Thema Snack, das sich zum Ziel gesetzt hat, Snack-Anbieter zu unterstützen, innovative Geschäftsideen im Snack-Markt zu fördern, Impulse zu geben und Bestehendes weiter zu verbessern. Die Experten, die sich bei den Freunden des Snacks zusammengefunden haben, teilen einige Gemeinsamkeiten: die Liebe zu Snacks, Begeisterung für Backwaren, Spaß an modernem Essen und die Leidenschaft für innovative Geschäftsideen. Alle Mitglieder sind seit Jahren erfolgreich in der Lebensmittel/Snack Branche zu Hause und bieten Know-how aus zahlreichen Gebieten:

Backwaren, Aufstriche und Füllungen, Fleisch- und Wurstprodukte, Ofentechnologie, Kühlung, Hygienekonzepte, Verpackungen, Ladenbau, Unternehmensberatung, Warenpräsentation, Getränke, Regeneration von Snacks, Energieeffizienz, Logistik und Marketingberatung. Geschäftsführer und Ansprechpartner des Netzwerkes Alexander Huhn sagt über den Verein: „Wir schauen über den eigenen Tellerrand hinaus und bieten ganzheitliche Konzepte, die den gesamten Snack-Ablauf von der Produktion, über die Verpackung bis zur zielgruppenorientierten Vermarktung berücksichtigen“. Gute Qualität nimmt dabei einen hohen Stellenwert ein.

Das gilt auch für umfassende Hygiene, für die Dr. Weigert im Netzwerk seine Kompetenz zur Verfügung stellt.



Die wichtigste Basis zur Herstellung erfolgreicher Snacks ist einwandfreie Hygiene in allen Produktionsschritten. Das gilt sowohl für Produzenten der Vorprodukte und Zutaten, als auch für die Snackzubereitung im größeren wie im kleineren Stil.

Reinigungsverfahren für die Industrie gehören ebenso zum Angebot, wie das maschinelle Geschirrspülen, die Reinigung von Arbeitsgeräten und Oberflächen oder die Personalhygiene in einem Filialbetrieb. So wird jedem Schritt der Snackherstellung in puncto Hygiene entsprochen.

In spannenden Workshops und Seminaren vermitteln die Freunde des Snacks wichtige und interessante Inhalte rund um das Thema Snack. Dabei gilt: „Aus der Praxis für die Praxis“ und „Tipps von Profis für Profis“. Erfolgreiche Fallbeispiele und innovative Lösungen aus der Praxis geben Snack-Anbietern Ideen und Impulse für

Ihren Betrieb. Das erste Seminar fand Ende Februar 2017 zum Thema „Ertragsbringer Snack“ statt und handelte unter anderem von Themen wie Kalkulationen und Kosteneinsparungen. Im vierten Seminar, Ende Mai, geht dann Dr. Weigert zum Thema Hygiene-Konzepte an den Start:

Dr. Johannes Lenz aus der Abteilung Hygiene und Mikrobiologie wird erläutern, wie Hygiene und HACCP miteinander verknüpft sind und bei konsequenter Beachtung die Basis eines erfolgreichen Snack-Angebotes bilden. Ergänzend wird dazu Joachim Leppig von Shop-IQ technische Hilfsmittel und Systeme vorstellen, die die Dokumentation ermittelter HACCP Parameter erleichtern.

Weitere Informationen gibt es unter [www.freunde-des-snacks.de](http://www.freunde-des-snacks.de)  
B.A. Linda Ertl / Marketing



Geschäftsführer des Netzwerkes Freunde des Snacks: Alexander Huhn



Die Workshops stehen unter dem Motto „aus der Praxis für die Praxis“ und „Tipps von Profis für Profis“. Hier profitiert jeder von Know-How des Anderen

## Reportage – Einsatz von biocontrol-Sets

**Mittagszeit im Klinikum Bad Bramstedt** – das bedeutet nicht nur an der Essensausgabe, sondern auch an der Bandgeschirrspülmaschine Hochbetrieb.

Die Abläufe greifen perfekt ineinander, so dass alle Teller und Schüsseln im Nu blitzblank wieder zur Verfügung stehen. Doch plötzlich steht die Geschirrspülmaschine still. Die fragenden Gesichter der Mitarbeiter hellen sich aber schnell wieder auf, als sie sehen, dass „ihr“ neodisher® Fachberater Jörn Brinckmann den Ablauf nur kurz unterbrochen hat, um eine Probe aus der gerade hoch beanspruchten Spülflotte zu entnehmen.

Routiniert misst Jörn Brinckmann gleichzeitig die Temperatur im Waschtank, um die Unterbrechung so kurz wie möglich zu halten.

Diese Messungen sind Teil einer hygienischen Untersuchung der Geschirrspül-



Anhand des mit Bioindikatoren beladenen Besteckkorbes wird das Spülergebnis der Geschirrspülmaschine überprüft.

maschine.

Sie werden bei Dr. Weigert „*biocontrol*“ genannt und gehören zu den standardmäßigen Serviceleistungen.

Die *biocontrol*-Sets gibt es nicht nur für Ein- oder Mehrtankgeschirrspülmaschinen, sondern auch für die Überprüfung von lebensmittelberührenden Oberflächen in der Küche, Produktionsanlagen und Dosiergeräten.

Um beispielsweise hygienisch einwandfreies Geschirr und Besteck zu erhalten, beschreiben die DIN 10510 für Mehrtanktransportgeschirrspülmaschinen und die DIN 10512 für Eintankgeschirrspülmaschinen die Anforderungen an das gewerbliche maschinelle Geschirrspülen.

In den Normen werden die Parameter des Verfahrens und die Anforderungen an die Hygiene konkret dargelegt, denn nur eine optimal betriebene Geschirrspülmaschine, bei der alle wichtigen Prozessfaktoren, wie die Temperaturen der Reinigerlösung und Frischwasserklarspülung, Kontaktzeiten, Mechanik und die Prozesschemikalien zusammenwirken, kann einen optimalen hygienischen Zustand des Spülgutes gewährleisten.

Vor Ort prüft der Dr. Weigert Außendienstmitarbeiter verschiedene chemische, physikalische und mikrobiologische Parameter. So wird z.B. eine Konzentrationsbestimmung der Reinigerlösung mittels Titration durchgeführt.

In Bad Bramstedt ist der größte Ansturm in der Kantine mittlerweile vorüber und auch die Bandspülmaschine hat das meiste Geschirr bereits gesäubert. Auch ein Besteckkorb mit ungewöhnlicher Beladung – nämlich mit acht mit einem Testkeim (*Enterococcus faecium*) versehenen Bioindikatoren – ist dabei durch die Maschine gefahren, um die Reinigungsleistung sowie ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis der Geschirrspülmaschine zu überprüfen.

Jörn Brinckmann entnimmt die gespülten Bioindikatoren sorgfältig mit einer Pinzette und verpackt diese in neue, saubere Kunststoffröhrchen. Im Anschluss werden die Bioindikatoren mit Kühlpacks in ein Paket für den schnellen Versand in das mikrobio-

logische Labor von Dr. Weigert verpackt. Zusätzlich werden auch noch zehn Oberflächen von hygiene relevanten Spülgutteilen (Teller, Tassen, Suppenschalen usw.) mittels Abklatschverfahren überprüft. Denn auch hier gibt es klare Anforderungen, wie viele Keime nach dem Spülvorgang noch auf der Oberfläche zu finden sein dürfen.

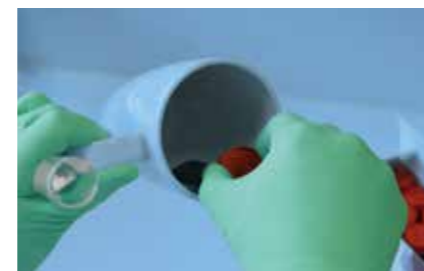
Über den Befund dieser *biocontrol*-Untersuchungen erhalten unsere Kunden einen ausführlichen Bericht. Der Nutzen liegt klar auf der Hand: sollten sich einmal Schwachstellen im Hygieneprozess zeigen, so können auf Basis der *biocontrol* Ergebnisse gemeinsam mit dem Außendienstmitarbeiter von Dr. Weigert ganz konkrete Lösungsansätze herausgearbeitet und umgesetzt werden.

In Anlehnung an die jeweiligen Normen und Verordnungen bieten die *biocontrol*-Sets somit für eine Vielzahl von Bereichen eine großartige Möglichkeit einer routinemäßigen Überprüfung der durchgeführten Hygienemaßnahmen und somit ein Plus an Hygienesicherheit!

Die *biocontrol*-Sets von Dr. Weigert gibt es für die Überprüfung folgender Bereiche:

- Mehrtanktransportgeschirrspülmaschinen (MTGSM)
- Eintankgeschirrspülmaschinen (EGSM)
- Reinigungsanlagen für Mehrwegbehältnisse und Transportkisten (MKB)
- lebensmittelberührende Oberflächen
- Bettgestell- und Wagendekontaminationsanlagen
- Oberflächen im Produktionsbereich

M.Sc. Dennis Eisert  
Trainee



Mit Hilfe von Abklatschnährboden kann bestimmt werden, wieviele Keime nach dem Spülvorgang noch auf der Oberfläche vorhanden sind

## Eine zeitliche Investition in die Zukunft: Fortbildung für die Küchenleitung

**Der Arbeitsalltag hat uns oftmals fest im Griff.** Wer als Küchenleiter oder als Hauswirtschaftsleitung seine Küche managen muss, hat meist wenig Zeit für Themen, die nicht ganz unmittelbar mit dem konkreten Arbeitsumfeld zu tun haben.

Gut, wenn man einen Partner an seiner Seite hat, der einen daran erinnert und motiviert, auch einmal über den Tellerrand zu schauen. So zum Beispiel durch das Angebot einer Fortbildung, auf der man sich mit Kolleginnen, Kollegen und anderen Experten austauschen kann. Dass sich eine ‚Investition‘ in eine solche Fortbildung auszahlt, zeigte sich exemplarisch auch auf der Küchenfortbildung „*Perspektiven für die Profiküche 2017*“, die am 9. März in den Kliniken Sindelfingen stattfand. Die Teilnehmer konnten sich im modernen Tagungsraum nicht nur über aktuelle Küchenthemen informieren, sondern auch Erfahrungen austauschen und Fragen aus der Praxis stellen.

Arnfried Winterhalder, Dr. Weigert Verkaufsleiter Südwest, führte als Moderator durch ein nicht nur abwechslungsreiches, sondern auch hochaktuelles Programm. Wie zum Beispiel geht man die Entwicklung und den Betrieb einer zentralen Cook & Chill Küche an, wenn bisher sechs eigenständige Küchenbetriebe mit ganz unterschiedlichen Voraussetzungen und Leistungsangeboten, fusioniert werden sollen?

Wie Oliver Beer, Betriebsleiter der Krankenhaus-Service GmbH, darlegte, spielten dabei die Aspekte der wirtschaftlichen Optimierung und der hohen Kundenzufriedenheit eine sehr große Rolle. Dass sich diese beiden Aspekte nicht ausschließen, legte Oliver Beer ebenso überzeugend dar, wie andererseits die Erfahrung, dass das Ausbalancieren von Wirtschaftlichkeit und Qualität bzw. Kundenzufriedenheit ein permanenter Prozess ist, der immer wieder überprüft und nachjustiert werden muss. Somit wurde kein Königsweg präsentiert, sondern zahlreiche Facetten und Bausteine aus der Planung, Entwicklung und dem Betrieb gezeigt, die jeder Teilnehmer als Anregung für sein eigenes Arbeitsumfeld mitnehmen konnte.

Auch für Thomas Küppers, Regionaler Verkaufsleiter der Rational AG, liegen die Herausforderungen in Groß- und Gewerbeküchen primär im hohen Kostendruck bei steigenden Kundenansprüchen. Ein Rückblick auf die Küchenkonzepte der 80er Jahre mit ihren platz-, energie- und personalintensiven Arbeitsweisen verdeutlichte den schon vollzogenen Wandel. Denn, so Küppers weiter, moderne

Küchenprozesse sind ohne multifunktionale Geräte, wie zum Beispiel Kombidämpfer und deren Weiterentwicklungen, fast gar nicht mehr vorstellbar. Auf welches Effizienzniveau dieser Trend noch führen wird und inwieweit der Wettlauf zwischen Kostensenkung und Qualitätshhebung dadurch nachhaltig entschärft werden kann, ist nicht absehbar. Für jeden Teilnehmer wurde jedoch nochmals klar, welcher großen Einfluss die einstmals einfachen Koch- und Gargeräte inzwischen auf den Arbeitsablauf und die Fertigung haben.

Auch Arnfried Winterhalder zeigte, wie man durch automatische Dosiersysteme für die manuelle Reinigungschemie die Wirtschaftlichkeit ganz ohne Nebenwirkungen erhöhen kann. Hinzu komme, so Winterhalder weiter, dass durch eine automatische Dosierung der Personenschutz erhöht, das Handling vereinfacht und die Desinfektionswirkung durch die Vermeidung von Über- oder Unterdosierung sichergestellt wird.

Dies schnitt einen weiteren Themenblock an, der sich um die Fragen der Hygiene und der Hygienesicherheit drehte. Elisabeth Schäfer, leitende Hygienefachkraft der Kreiskliniken Calw, Nagold und des Versorgungszentrums, referierte, welche Anforderungen an die Hygiene bei der Speisenversorgung durch ein Versorgungszentrum auf den Betreiber zukommen. Viele wichtige Informationen konnten die Teilnehmer auch hier mitnehmen und das nicht nur auf einer theoretischen Ebene.

Beim Gang durch die Produktionsküche im Versorgungszentrum in Calw konnte der Bereichsleiter des Versorgungszentrums, Herr Sven Kraus, ganz anschaulich zeigen, dass z.B. nach dem Wareneingang Verpackungen

entfernt und Kartons ausgepackt werden. Die Ware wird dann in saubere Kisten umgepackt und ggfs. gekühlt. So können Kreuzkontaminationen vermieden werden. Mikroorganismen die sich auf der Kartontage angesammelt haben werden so direkt entsorgt und gar nicht erst in die Küche gelassen.

Auch Mareike Lohmann aus der Anwendungstechnik der Chemischen Fabrik Dr. Weigert widmete sich einem Hygienethema: „Die aktuellen Normen beim maschinellen Geschirrspülen – Pflicht oder Kür?“.

Für die Teilnehmer gab es detaillierte und teilweise überraschende Informationen. So war zum Beispiel nicht jedem bekannt, dass nach der Aufstellung einer Mehrtankgeschirrspülmaschine laut DIN 10510 nicht nur eine periodische Überprüfung (siehe auch nebenstehenden Bericht), sondern auch eine Abnahmeprüfung vorzunehmen ist, für die der Betreiber der Spülmaschine die Verantwortung übernehmen muss.

Schon dieser kurze Themenausschnitt zeigt, wie anregend ein Blick über den Tellerrand sein kann (ganz abgesehen davon, dass alle Teilnehmer beim Mittagessen ebenfalls begeistert einen Blick auf den Teller warfen, auf dem die Speisen vom Schwarzwälder Schlemmerbuffet angerichtet waren). Falls Sie Interesse an einer Fortbildung haben, sprechen Sie uns oder Ihren neodisher® Fachberater doch einfach an oder schauen sie auf unsere Homepage und informieren Sie sich dort.

Dipl.-Sozialwiss. Frank Stühlmeyer  
Marketing



„Die aktuellen Normen beim maschinellen Geschirrspülen – Pflicht oder Kür?“ – Referentin Mareike Lohmann aus der Abteilung Anwendungstechnik ist zuständig für den Kompetenzbereich Küche

Verfahrensanforderungen nach DIN 10510 und DIN 10512		
	DIN 10510	DIN 10512
Temperatur der Spülflotte	> 60 °C bei 55- 60 °C: Verwendung einer Desinfektionskomponente	
Kontaktzeiten Spülgut in Kontakt mit der Reinigerflotte	> 2 min	> 90 sec
Klarspülung	> 80 °C	ausreichende Abspülung und Wassererneuerung
wirksamer Reiniger mit entsprechender Konzentration		gute Benetzung aller Spülgutteile, gute Reinigungswirkung, keine Schaumentwicklung

## Dr. Weigert aktuell

### Neuigkeiten aus dem Trainee-Programm

Das Dr. Weigert Traineeprogramm ist mittlerweile fest etabliert und erfreut sich großer Beliebtheit. Dies zeigt sich auch daran, dass im letzten Jahr gleich zwei neue Trainees eingestellt wurden.

Zunächst begann der gelernte Chemielaborant Jochen Meyer nach seinem Masterstudium in technischer Biochemie seine zweijährige Traineezeit bei Dr. Weigert, wobei er aktuell in der Forschung & Entwicklung tätig ist.

Zum Jahreswechsel folgte dann mit Stefan Walter, der seinen Masterabschluss in Molecular Science gemacht hat, der inzwischen schon fünfte Trainee. Der gebürtige Nürnberger wurde von seinem Trainee-Kollegen während der ersten Wochen in sein neues Aufgabengebiet in der Anwendungstechnik eingearbeitet und so optimal auf die kommenden Aufgaben vorbereitet.

Beide fühlen sich bereits nach so kurzer Zeit von Ihren neuen Kollegen gut aufgenommen und schätzen die freundliche und familiäre Atmosphäre bei Dr. Weigert.

Als größten Vorteil des Traineeprogramms bei Dr. Weigert sehen sie die kurzen Wege eines mittelständischen Unternehmens und die Möglichkeit, alle Abteilungen und damit die Arbeitsprozesse von allen Seiten kennenzulernen.

Deshalb sind die beiden auch noch nicht festgelegt auf Ihre spätere Wunschabteilung, sondern möchten Ihre Traineezeit nutzen, um in allen Abteilungen „hinter die Kulissen“ zu blicken. Es gibt zwar sicherlich Präferenzen, aber vielleicht lassen sich ja auch noch gänzlich neue Talente entdecken.

Einen Schritt weiter sind dagegen schon die beiden „Ehemaligen“ Caroline Browatzki und Daniela Schrickler. Auf ihren neuen Positionen in der Anwendungstechnik sorgen sie mit ihrer Problemlösungskompetenz für reibungslose Abläufe bei unseren Kunden im Bereich neomoscan bzw. neodisher Medizin. Mit Dennis Eisert steht auch der dritte Trainee kurz vor dem Start in der Abteilung Forschung & Entwicklung.

Das Trainee-Programm bei Dr. Weigert ist somit äußerst erfolgreich und gewinnbringend für beide Seiten, da es den Trainees einen hervorragenden Start ins Berufsleben ermöglicht und der Firma Dr. Weigert top ausgebildete Fachkräfte liefert.

### triformin® decon: jetzt mit verbesserter Rezeptur – frei von Biguaniden!

Unsere antimikrobielle Waschlotion **triformin® decon** ist frei von Biguaniden, frei von Parfum und Farbstoffen und besonders hautfreundlich!

Zur hygienischen Händewaschung 3 ml triformin decon auf der bereits angefeuchteten Haut gleichmäßig verteilen und 30 Sekunden einwirken lassen. Dabei die korrekte Einreibetechnik beachten, um alle Bereiche der Hände gründlich zu erfassen. Nach Ablauf der Einwirkzeit die Hände mit reichlich Frischwasser abwaschen. Anschließend die Hände mit Einmal-Trockentüchern abtrocknen.

Für die Visualisierung der richtigen Einreibetechnik stellen wir Ihnen gern entsprechende Poster zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen. Detaillierte Produktinformationen unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) > Service > Produktmerkblatt



- Bakterizid, levurozid und begrenzt viruzid (inkl. z.B. HIV, HBV, HCV, Grippeviren)
- Zur VAH-Listung angemeldet
- Besonders hautverträglich
- Frei von Parfum und Farbstoffen

## Dr. Weigert persönlich

### Neue Zeiten – neue Strukturen: Vertrieb International

Die Herausforderungen eines komplexen Weltmarktes durch die Globalisierung und politische Situationen in diversen Ländern werden größer. Entsprechend ist unsere Abteilung Vertrieb International in den letzten Monaten sehr gewachsen. Wir haben das internationale Vertriebs-Team komplett neu aufgestellt, um den Weltmarkt weiter und effektiver zu erschließen. Neben den drei langjährigen Mitarbeiterinnen im Innendienst, Katharina Klauser, Ana-Maria Suarez und Anneke Heuer legen im Außendienst drei neue International Key Account Manager, Andreas Schuster (für Asien und den mittleren Osten), Joel Duchatelle (für Westeuropa und Afrika) sowie Michael Kacherai (für Nordamerika und Osteuropa) ihren Fokus auf die Länder beziehungsweise Kontinente, mit denen sie bereits verwurzelt sind. Die Teamleitung hat Herr Alejandro Giletto übernommen, der einen starken internationalen Background mitbringt. Herr Giletto wird sein sechsköpfiges Team mit auf einen guten, neuen Weg nehmen, damit auch in Zukunft neodisher und neomoscan weit über Deutschlands Grenzen bekannt sind.



### Qualitätswesen

Die Abteilung Qualitätswesen ist vielseitig aufgestellt und umfasst die Teilbereiche Qualitätsmanagement, Qualitätslenkung, Legal Compliance, Gefahrstoffmanagement und Produktregistrierung.

Ziel ist die Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des integrierten Prozessmanagements, in dem Marleen Helbing und Karin Both tätig sind.

Die Qualitätslenkung wird von Helge Pfullmann verantwortet und erfordert eine enge Zusammenarbeit mit dem Labor und der Produktion.

Dr. Volker Mansel sichert die korrekte Gefahrstoff- und Gefahrguteinstufung. Die Produktregistrierung, bearbeitet von Katrin Langner, umfasst u.a. die Einreichung technischer Dokumentation im In- und Ausland, um ein Produkt gesetzeskonform in allen Ländern auf den Markt zu bringen, während bei Legal Compliance, Jana Rieling, die Überwachung rechtlicher Anforderungen an die Produktion, die Technik und die Lager im Fokus steht.

Weitere Herausforderungen durch z.B. höhere regulatorische Anforderungen und die Ausweitung des Exportgeschäfts auf neue Länder kommen auf uns zu. Eine neue Stelle im Bereich Produktregistrierung/-sicherheit wurde erst kurzfristig geschaffen und von Frau Dr. Gitte Graubner besetzt. Die Koordination dieser verschiedenen Tätigkeitsbereiche obliegt dem Leiter Qualitätswesen Herrn Dr. Matthias Otto.



### Gesund und vital im Alltag

Jeden Morgen werden die Mitarbeiter von einer freundlichen Kollegin am Empfang – Ulrike Varga – begrüßt und können sich aus einer gut gefüllten Obstschale mit Vitaminen für den Tag versorgen. Unser Lounge- und Kantinenbereich wird von Barbara Schacht liebevoll betreut, sodass sich alle Mitarbeiter und Gäste wohlfühlen können. Zweimal pro Woche versorgt uns der Milchhof Reitbrook mit frischer Milch für Cappuccino & Co. Nach Kaffee als Genussfavoriten ergänzt eine vielfältige Auswahl von (Bio-)Teesorten und Mineralwasser das Getränkeangebot für Mitarbeiter. Neben der kulinarischen Versorgung verschönern Blumen der Saison im wöchentlichen Wechsel den Lounge- und Empfangsbereich. Bevorzugt werden bei uns regionale und nachhaltige wirtschaftende Lieferanten.



# Veranstaltungen 2017

Wann?	Was?	Wo?
15.05.'17	19. Deggendorfer Hygienetag	Deggendorf
15.05.-18.05.'17	CMEF – China Medical Equipment Fair	Shanghai, China
20.05.'17	SteriTreff	Düsseldorf
22.06.-23.06.'17	45. Jahrestagung Gesellschaft für Gastroenterologie in Bayern e.V.	Würzburg
24.06.'17	SteriTreff	Ulm
06.07.'17	3. Münchner AEMP-Forum	München/ Grünwald
11.09.-15.09.'17	drinktec	München
13.09.-14.09.'17	Leipziger Krankenhaushygienetage	Leipzig
13.09.-16.09.'17	Viszeralmedizin 2017 72. Jahrestagung der DGVS & 11. Herbsttagung der DGAV	Dresden
22.09.-23.09.'17	19. Forum Funktionsdienst Schwarzwald Baar Heuberg	Spaichingen
04.10.-07.10.'17	WFHSS – 18. Weltkongress Sterilgutversorgung	Bonn
18.10.-20.10.'17	BZH – Freiburger Infektiologie- und Hygienekongress	Freiburg
21.10.'17	SteriTreff	Südbaden
28.10.'17	17. ZSVA Hygieneforum	Damp
13.11.-16.11.'17	Medica	Düsseldorf
30.11.-02.12.'17	endo-update Augsburg	Augsburg

Weitere Messen und Kongresse, mehr Informationen zu aktuellen  
Dr. Weigert Veranstaltungen und Anmeldungen auf  
[www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) › Aktuelles › Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Das Info-Magazin**

Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG • Mühlentagen 85 • D-20539 Hamburg • Tel.: +49-40-7 89 60-0 • Fax: +49-40-7 89 60-120 • [info@drweigert.de](mailto:info@drweigert.de) • [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de)

Aktueller Stand April 2017