



DR. WEIGERT

Hygiene mit System



Das Info-Magazin

Ausgabe November 2017

- Perfekte Lösungen für die Aufbereitung von Medizinprodukten
- Hygiene bei Harry-Brot – Blick hinter die Kulissen einer Großbäckerei
- Die Bedeutung des Klarspülers beim maschinellen Geschirrspülen
- Erfahrungsbericht aus der Praxis über neodisher endo[®] MED

Die Themen dieser Ausgabe

Das Aufbereitungs-1 x 1 –
Top-Empfehlungen für den Aufbereitungs-
kreislauf von Medizinprodukten
Seite 2 & 3

Hygiene bei Harry-Brot –
Blick hinter die Kulissen einer
Großbäckerei
Seite 4 & 5

Kleine Menge, große Wirkung –
warum es beim maschinellen Geschirrspülen auch auf den Klarspüler ankommt
Seite 6 & 7

Aufbereitung flexibler Endoskope –
Erfahrungen direkt aus der Praxis
mit neodisher[®] MED
Seite 8 & 9

NEWS –
Dr. Weigert aktuell & persönlich
Seite 10 & 11

Termine Termine Termine –
Alle Veranstaltungen auf einen Blick
Seite 12

Perfekte Lösungen für die sichere Aufbereitung: Das Aufbereitungs-1 x 1 für Medizinprodukte

Wer mit der Aufbereitung von Medizinprodukten zu tun hat, weiß, welche Anforderungen an die Prozess- und Ergebnisqualität gestellt werden. Reinigungs- und Desinfektionsprozesse müssen reproduzierbare Resultate auf höchstem Niveau erzielen. Dabei sind validierte und dokumentierbare Verfahren anzuwenden.

Die Instrumentenaufbereitung beginnt mit der fachgerechten Entsorgung der Instrumente im OP in geeignete Behälter und der sachgemäßen Beschickung des Reinigungs- und Desinfektionsgeräts. Sie endet mit der Sterilisation und der dokumentierten Freigabe zur Wiederverwendung. Treten Materialveränderungen auf, muss der gesamte Instrumentenkreislauf überprüft werden. So können bei wiederaufbereiteten Medizinprodukten wie z.B. chirurgischen Instrumenten nach der maschinellen Reinigung und Desinfektion Oberflächenveränderungen sichtbar werden, die beispielsweise bei der Dampfsterilisation oder bei der Entsorgung im OP entstanden sind.

Der Dr. Weigert System-Service

Wir ermitteln die Ursachen für Materialveränderungen und führen dazu neben mikroskopischen Oberflächenanalysen auch systematische Untersuchungen durch. Analysen der verschiedenen Prozesswässer, Dampfcondensate, des Kesselspeise- und Kesselwassers sowie der Sterilisierverschmutzungen geben wichtige Informationen. Auf dieser Basis geben wir praxistaugliche Empfehlungen, um das erneute Auftreten von Verfärbungen etc. zu vermeiden – für dauerhaft erstklassige Resultate.

Die Reinigung steht am Anfang aller Aufbereitungsprozesse

Die richtige Aufbereitung beginnt mit der fachgerechten Vorbehandlung des Medizinproduktes – möglichst unmittelbar nach der Anwendung, um eine Beeinträchtigung der Reinigung durch Antrocknen der Verschmutzung zu vermeiden. Saubere Instrumente sind die Voraussetzung für eine erfolgreiche Desinfektion und Sterilisation. Nur effiziente, reproduzierbare, dokumentierte und validierte Abläufe garantieren dabei die erforderliche Sicherheit.

Die manuelle Vorbehandlung erfolgt mit Reinigern oder kombiniert reinigenden und desinfizierenden Lösungen. Die im Reiniger enthaltenen Tenside ermöglichen es, wasserunlösliche Stoffe (z.B. Fette) in Wasser zu emulgieren und in der Lösung zu tragen. Enzyme dienen zur Unterstützung des Abbaus organischer Rückstände.



Die maschinelle Aufbereitung ist gegenüber der manuellen Aufbereitung zu bevorzugen, da diese im geschlossenen System, standardisiert und validiert durchführbar ist. Weitere Vorteile sind neben der hohen Aufbereitungssicherheit die erhebliche Arbeitserleichterung sowie der Personal- und Materialschutz.

Die spezifischen Anforderungen an die Reinigung werden von der Art der Verschmutzung, dem Grad der Verunreinigung, vom Aufbau der Instrumente sowie von der Vielfalt und der unterschiedlichen Empfindlichkeit der verschiedenen Materialien bestimmt. Werterhaltung steht neben Effizienz und Sicherheit im Mittelpunkt!

Unsere Top-Empfehlungen für den maschinellen Aufbereitungskreislauf von Medizinprodukten	neodisher [®] Multizym	neodisher [®] MedClean forte	neodisher [®] Septo PreClean	neodisher [®] Septo Plus	neodisher [®] Septo Active	neodisher [®] IP-Spray
	Vorreinigung (manuell)	•	•			
desinfizierende Vorreinigung (manuell)			•	•	•	
Reinigung (maschinell)		•				
Pflege (manuell)						•

Unsere Top-Empfehlungen für den manuellen Aufbereitungskreislauf von Medizinprodukten	neodisher [®] Multizym	neodisher [®] MedClean forte	neodisher [®] Septo PreClean	neodisher [®] Septo Plus	neodisher [®] Septo Active	neodisher [®] Septo Fin	neodisher [®] IP-Spray
	Vorreinigung	•	•				
desinfizierende Vorreinigung			•	•	•		
manuelle Reinigung	•	•					
manuelle Desinfektion			•	•	•	•	
Pflege							•

* auch geeignet zur Schlussdesinfektion semikritischer Medizinprodukte

Unsere Erfahrung für Ihre Sicherheit

In der Produkt- und Verfahrensentwicklung sind wir immer einen Schritt voraus. Eine enge Zusammenarbeit mit den Herstellern von Instrumenten und anderen Medizinprodukten ist die beste Basis für die Entwicklung innovativer Prozesschemikalien und die Konzeption neuer Verfahren.

Mit unseren neodisher[®] Produkten bieten wir Ihnen für jeden Reinigungs- und Desinfektionsschritt des Aufbereitungskreislaufs die passende Prozesschemikalie für erstklassige Ergebnisse und die Langlebigkeit der Materialien.

Dipl.-Chem. Stefanie Küpper
Marketing

Seit über 40 Jahren begleitet neodisher[®] die technische Entwicklung der Instrumentenaufbereitung und setzt neue Standards.

Hygiene bei Harry-Brot – Blick hinter die Kulissen einer Großbäckerei

„...Bäckereien müssen aus ihrem ureigensten Interesse heraus hygienisch und sauber produzieren“.

So lautet eine zentrale Aussage der Hygiene-Leitlinie für Backbetriebe. Dem stimmen die Bäcker von Harry uneingeschränkt zu, denn „Hygiene ist bei uns Chefsache“ betont die Unternehmensleitung.

Die Harry-Brot GmbH ist eine Großbäckerei, die den Lebensmittelhandel mit vorverpackten und halbfertigen Backwaren sowie mit Tiefkühlbackwaren beliefert. Als Markt- und Qualitätsführer nimmt die Hygiene bei Harry einen besonders hohen Stellenwert ein.

Tradition versus Technologie

Die heutige Großbäckerei hat ihren Ursprung im Jahre 1688.

Johan Hinrich Harry gründete eine kleine Bäckerei in Altona bei Hamburg, der viele weitere Generationen der traditionellen Harry-Bäcker folgen sollten. Während früher alles „Handarbeit“ war, sind Technik und Automatisierung heute im Bereich der Lebensmittelproduktion stark vorangeschritten.

Dennoch sind traditionelle Backkunst und moderne Technologie in den heutigen Harry-Werken kein Widerspruch, im Gegenteil: Genau wie früher sind ausgebildete Bäcker am Werk, die für die Backvorgänge und Rezepte verantwortlich sind, während sich Ingenieure um reibungslose Abläufe auf der Technik-Seite kümmern. Automatisierung und moderne Technologie bieten im Vergleich zu manueller Zubereitung eine Reihe von Vorteilen.



Backtradition seit 1688 – heute trifft bei Harry moderne Technologie auf traditionelle Backkunst

Die maschinelle Produktion reduziert körperliche Arbeit, sorgt für gleichbleibend hohe Qualität, stellt Produktsicherheit sowie Hygiene sicher und kann den gestiegenen Anforderungen von modernen Verbrauchern gerecht werden.

Der Brotkonsum von heute

Der moderne Durchschnittsverbraucher steht etwa zweimal in der Woche vor dem Brotregal im Supermarkt, häufig nach 18 Uhr, weil es die Arbeitszeiten nicht anders zulassen. Erwartet wird ein mit frischen Backwaren gut gefülltes Brotregal. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, produziert Harry bis zu sieben Tage die Woche rund um die Uhr große Mengen an frischen Backwaren und beliefert damit täglich Super- und Verbrauchermärkte. Zum Sortiment gehört eine Palette verschiedener Misch-, Vollkorn- und Toastbrote, Sandwiches und Brötchen zum Aufbacken sowie Tiefkühlbackwaren. Dabei werden ausschließlich frische Zutaten verarbeitet. Weder gentechnisch veränderte Rohstoffe oder Zutaten, noch Backmischungen werden in den Rezepturen verwendet.

Haltbar ohne Konservierungsstoffe? Das geht – mit Hygiene!

Um Brot haltbar zu machen, ist nicht immer unbedingt eine Zugabe von Konservierungsstoffen nötig.

Dass es auch andere Wege gibt, zeigt Harry. Die Zutaten für ein haltbares Brot ohne künstliche Konservierungsmittel heißen Automatisierung und Hygiene. Die Produkte werden haltbar gemacht, indem alle Schritte nach dem Backen – wie Schneiden, Wiegen und Verpacken – unter Reinraumbedingungen erfolgen. Durch die Automatisierung ist es nicht nötig, Produkte beim Verpacken anzufassen, und über Filteranlagen werden mögliche schädliche Bestandteile aus der Luft herausgefiltert – so wird eine mögliche Kontamination der Produkte verhindert. In einigen Fertigpackungen wird mit dem Schutzgas CO₂ dem Wachstum bestimmter Mikroorganismen



Der moderne Verbraucher erwartet zu jeder Tageszeit ein mit frischen Backwaren gut gefülltes Brotregal – deshalb produziert Harry bis zu sieben Tage die Woche rund um die Uhr große Mengen frischer Backwaren

mengruppen entgegengewirkt. So wird bei Harry konsequent auf den Einsatz von Konservierungsmitteln verzichtet.

Harry-Brot & Dr. Weigert

Reinigungskräfte gehören bei Harry genauso zum Produktionsteam wie die Bäcker.

Rund ein Drittel der Arbeitszeit werden bei Harry für Wartung, Pflege und Reinigung aufgewendet. Dies zeigt, wie hoch die Standards in puncto Hygiene bei Harry aufgehängt sind.

Im Jahr 2014 entstand durch Empfehlungsmangement der erste Kontakt zwischen Harry und Dr. Weigert. Durch die gemeinsame Zusammenarbeit ist es Dr. Weigert gelungen, die Reinigungsabläufe sogar noch weiter zu optimieren.

Die neomoscan®-Vertriebsingenieurin Khaddouj Zinaoui führte eine Bestandsaufnahme der Ist-Situation durch und er-

arbeitete gemeinsam mit Harry ein neues, optimiertes Konzept für die Reinigungsabläufe. Dabei war die Auswahl des richtigen Reinigertyps und der Einsatzmenge entscheidend. Diverse Reinigungsversuche und begleitete Abläufe wurden durchgeführt, um das neue Reinigerkonzept ausgiebig zu testen und die optimale Dosier-technik zu finden. Visuelle Prüfungen und Messungen gewährleisteten, dass die Prozesse sicher und rückstandsfrei abliefen. Nach erfolgreichen Versuchen wurde das Konzept validiert, um die Prozesse zu standardisieren und so die Produktsicherheit und den höchstmöglichen Konsumentenschutz zu gewährleisten.

Von diesen Optimierungen profitiert neben Harry und seinen Kunden auch die Umwelt: Durch die Umstellung auf das Konzept „alles aus einer Hand“ und eine geringere Anzahl von unterschiedlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln stellt sich der Aufwand für Beschaffung, Logistik und Verbräuche nicht nur ökonomisch sondern

auch ökologisch optimiert dar. Verwendbarkeitsdaten werden aufgrund optimaler Reinigungsmitelesätze nicht mehr überschritten und somit Abfall reduziert. Statt vieler einzelner Bestellungen können nun Sammelbestellungen getätigt werden, was zu einer Reduzierung der Logistikleistungen führt.

Dr. Weigert versteht sich nicht nur als Produzent von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, sondern vielmehr als Systemanbieter von Produkten, Serviceleistungen und Dosier-technik.

Deshalb wird Harry durch regelmäßigen Vor-Ort-Service betreut. Monatliche Messungen und Überprüfungen der Reinigungsprozesse stellen einwandfreie Reinigungsabläufe sicher. Sofort-Maßnahmen werden umgehend eingeleitet. Verbräuche, Leitwerte, Konzentrationen und Temperaturen, sowie der allgemeine Zustand der Maschinen und der Dosier-technik werden gemäß IFS Food Standard dokumentiert.



Alle Rohstoffe, Produktionsschritte und Endprodukte unterliegen einer kontinuierlichen und genauen Kontrolle

Die Mitarbeiter bei Harry wurden im Rahmen des regelmäßigen Service in Sachen Hygiene, Infektionsschutzgesetz und der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel von Dr. Weigert geschult. Durch die enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Harry und Dr. Weigert wurden die ohnehin schon sehr hohen Hygienestandards bei Harry noch weiter verbessert.

B.A. Linda Ertl
Marketing



In den neun Großbäckereien backt moderne Technik: die Teigzubereitung und das Fahren der Brotlaibe durch die Backöfen sind computergesteuert. Das Verpacken läuft vollautomatisch. Hier gewährleistet die Technologie Qualität, Hygiene und Produktsicherheit

Kleine Menge, große Wirkung – warum es beim maschinellen Geschirrspülen auch auf den Klarspüler ankommt

Keine Frage, eine Spülmaschine ist eine großartige Erfindung. Teller, Kaffeetassen, Teebecher, Gläser und Besteck kommen in die Spülmaschine und anschließend sorgt ein automatisches Reinigungsverfahren dafür, dass das Spülgut sauber wird. Nutzt man dazu eine professionelle Spülmaschine, dann sollte dieser Vorgang je nach Maschinentyp (Haubenspülmaschine, Untertischgerät oder Bandspülmaschine) und Programm mindestens zwischen 90 und 120 Sekunden dauern. Ob das Spülgut anschließend sauber ist, kann anhand einer Sichtprüfung relativ einfach festgestellt werden.

... trockenes und glänzendes Geschirr!

Aber die Geschirroberfläche sollte nicht nur frei von Speiseresten, sondern auch fleckenfrei, trocken und glänzend sein. Dies leistet ganz wesentlich der Klarspüler, der dem letzten Nachspülwasser zugesetzt wird. Meist reicht eine Dosierung zwischen 0,1 ml/l und 0,8 ml/l um die volle Leistung zu erreichen. Die heiße Frischwasserklarspülung sorgt in Verbindung mit dem eingesetzten Klarspüler dafür, dass nicht nur verbliebene Reinigerlösung und Partikel von Speiseresten optimal vom Spülgut abgespült werden, sondern auch die Trocknung optimiert wird. Zusätzlich gibt es unter anderem bei Bandspülmaschinen eine aktive Trocknungszone, in der heiße Luft dem Spülgut zugefügt wird. Generell beruht das Trocknungsprinzip auf der im Spülgut gespeicherten Wärme, die während des Spülprozesses zum Beispiel über die Umwälzung der Reiniger-

lösung (60 - 65 °C) und über die Frischwasserklarspülung (80 - 85 °C) in der Spülmaschine aufgenommen wurde. Bei speziellen Gläser-spülmaschinen kann die Klarspültemperatur auch geringer ausfallen (65 °C +/- 2 °C). Diese Temperaturen sind auch für die Hygiene immens wichtig und sollten kontinuierlich eingehalten werden. Aber zurück zur Trocknung. Das Spülgut nimmt diese Wärme auf und so wird eine Abtrocknung der Restfeuchtigkeit ermöglicht. Wird im letzten Nachspülschritt dem Wasser kein Klarspüler zugesetzt, bilden sich auf der Oberfläche des Spülguts Tropfen, die nur langsam abtrocknen.

Spannung an der Oberfläche

Was also macht der Klarspüler: der Klarspüler verhindert die Tropfenbildung und sorgt für eine gleichmäßige Benetzung des Spülguts, so dass der so gebildete dünne Wasserfilm schnell abtrocknen kann. Vom physikalischen Standpunkt aus gesehen reduziert der Klarspüler die Grenzflächenspannung des Wassers. Dies bewirkt eine gute Benetzung der Spülgutoberfläche. Ein leistungsfähiger Klarspüler reduziert die Grenzflächenspannung des Wassers um mehr als die Hälfte. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass die Grenzflächenspannung des Wassers unabhängig von der Wasserqualität besteht. Trinkwasser, egal ob unbehandelt, enthärtet, voll- oder teilentsalzt hat also eine identische Grenzflächenspannung, so dass der Einsatz eines Klarspülers bei allen Wasserqualitäten für ein optimales Trocknungsergebnis empfehlenswert ist.

Hygienefragen

An dieser Stelle muss darauf hingewiesen werden, dass die richtige Trocknung des Spülguts natürlich auch hygienisch äußerst relevant ist. Werden Tassen oder Teller feucht oder gar mit kleinen „Wasserpfützen“ gelagert, so ist der Nährboden für Keimwachstum gelegt. Auf keinen Fall sollte versucht werden, mit Stoffhandtüchern nachzutrocknen, da damit eine Keimverschleppung vorprogrammiert ist. Lediglich Einwegtücher dürfen hier zum Einsatz kommen. Ziel sollte auf jeden Fall eine optimale Klarspül- und Trocknungsleistung ohne manuelles Nachtrocknen sein. Vieles hängt dabei

von der richtigen Auswahl des Klarspülers sowie von den Temperatureinstellungen der Spülmaschine ab. Daneben sollte ein Fachberater mittels Spülversuchen vor Ort die optimale Dosierung des Klarspülers ermitteln und einstellen. Eine Unterdosierung hat nämlich zur Folge, dass Wassertropfen auf dem Spülgut verbleiben, während bei einer Überdosierung eine Schlierenbildung erkennbar ist.

Maßgeschneiderte, wirtschaftliche Trocknung

Klarspüler ist nicht gleich Klarspüler. Zunächst sollte der Fachberater sorgfältig, d.h. abgestimmt auf die Gegebenheiten vor Ort, die passende Auswahl treffen. Die insgesamt acht unterschiedlichen **neodisher®** Klarspüler zeigen dabei generell sehr gute Leistungswerte. Dies ist ein wichtiger Baustein für einen wirtschaftlichen Betrieb. Denn was nützt ein preisgünstiger Klarspüler, wenn das Geschirr nicht trocken wird, also nachbearbeitet oder die Dosierung erheblich nach oben korrigiert werden muss. Die **neodisher®** Klarspüler bieten neben hervorragenden Benetzungseigenschaften zusätzlich unterschiedliche Leistungsschwerpunkte.

Spezialisten

So sorgt **neodisher®** BioKlar nicht nur für trockenes Geschirr, sondern besitzt auch schaumdämpfende Eigenschaften. Für Maschinen mit Schaum- und daraus entstehenden Reinigungsproblemen kann dies die passende Lösung sein. Bei schlechteren Wasserqualitäten, die zum Beispiel zu Kalkablagerungen führen



Mehr als nur glänzendes und trockenes Geschirr – die Leistungsvielfalt der neodisher® Klarspüler

können, sorgt der sauer eingestellte Klarspüler **neodisher®** TS dafür, dass eine Verkalkung der Nachspüldüsen und -zonen verhindert wird. Ein weiteres sensibles Trocknungsthema ist das Klarspülen von Kunststoffteilen. Kunststoffe nehmen generell Wärme schlecht auf und sind zum Teil sehr schwer benetzbar, was zum Beispiel die Tellerclochen aus Polycarbonat oder Polypropylen zeigen. Hier hilft unter Umständen nur noch ein Spezialklarspüler wie **neodisher®** TN, mit oftmals erstaunlichen, nämlich trockenen Ergebnissen.

Klar doch: die ökologische Variante

Neben dem Universalklarspüler **neodisher®** GN, dem Klarspüler speziell für Gläser-spülmaschinen **neodisher®** GL sowie dem Hochkonzentrat für das weigomatic compact-Dosiergerät **neodisher®** compact klar bietet Dr. Weigert schließlich auch einen Klarspüler für dezidiert ökologische Ansprüche. **neodisher®** BioRinse ist mit dem EU Ecolabel ausgezeichnet und zudem kennzeichnungsfrei. Zusammen mit den EU Ecolabel-Geschirreinigern aus dem **neodisher®**-Sortiment sorgt diese Eco-Kombination beim maschinellen Geschirrspülen für die Umsetzung besonders nachhaltiger Ansprüche – und für eine nachhaltige Kundenzufriedenheit.

Dipl.-Ing. Mareike Lohmann & M.Sc. André Bordes
Anwendungstechnik

Alle Vorteile auf einen Blick:

- passende neodisher® Klarspüler auch für Spezialaufgaben
- hochkonzentrierte und wirtschaftliche Formulierungen
- perfekt auf die neodisher® Reiniger abgestimmt
- optimale Dosiereinstellung und regelmäßige Servicekontrollen durch den neodisher® Fachberater

neodisher® BioRinse Klarspüler – Flüssigkonzentrat – Mit dem EU Ecolabel ausgezeichnete Klarspüler. Sauer eingestellt, verhindert Kalkablagerungen. Für alle Arten von Geschirr und Gläsern geeignet.	
neodisher® BioKlar Klarspüler – Flüssigkonzentrat – pH-neutral, universell einsetzbar, mit besonders schaumdämpfenden Eigenschaften. Für alle Arten von Geschirr geeignet.	
neodisher® GN Klarspüler – Flüssigkonzentrat – pH-neutral, universell einsetzbar. Für alle Arten von Geschirr und Gläsern geeignet.	
neodisher® TS Klarspüler – Flüssigkonzentrat – Sauer eingestellt, verhindert Kalkablagerungen, universell einsetzbar. Für Geschirr aus Porzellan, Edelstahl und vielen Kunststoffen geeignet.	
neodisher® compact klar Klarspüler – Hochkonzentrat – Besonders ergiebig. Sauer eingestellt. Für Geschirr aus Porzellan, Edelstahl und vielen Kunststoffen geeignet.	
neodisher® TN Klarspüler – Flüssigkonzentrat – pH-neutral, besonders geeignet für eine schnelle und streifenfreie Trocknung von Porzellan- und Kunststoffgeschirr.	
neodisher® GL Klarspüler – Flüssigkonzentrat – Besonders geeignet für Gläser-spülmaschinen. Leicht sauer eingestellt, für glänzende, streifen- und schlierenfreie Trinkgläser.	
neodisher® brilliant dry Klarspüler – Flüssigkonzentrat – Für den universellen Einsatz in Eintank- und Frischwassergeschirrspülmaschinen. Sparsam einsetzbar, für beste Trocknungsergebnisse. Sauer eingestellt.	

Interview – neodisher endo[®] MED in der manuellen Vorbehandlung flexibler Endoskope



Rita Hieber ist seit 1988 verantwortlich für die Leitung der Endoskopie der III. Medizinischen Klinik im Klinikum Augsburg. Welche Erfahrungen sie bisher mit neodisher endo[®] MED gemacht hat, lesen Sie im folgenden Interview.

Frau Hieber, wie viele Endoskope werden im Jahr bei Ihnen aufbereitet?

Rund 13.000 flexible Endoskope werden bei uns aufbereitet. In Zukunft können wir, mit Hilfe eines Dokumentationssystems, eine genaue Aufbereitungsstatistik erstellen. Seit 2015 werden z. B. aus anderen Abteilungen Bronchoskope, Gastroskope oder aus dem OP Zystoskope direkt in die Zentrale Sterilgutversorgung (ZSVA) zur Aufbereitung gebracht.



Dichtheitstest eines flexiblen Endoskopes als Bestandteil der Aufbereitung

Wie viele RDG-E nutzen Sie in Ihrer Abteilung und seit wann?

Seit es sie gibt, benutzen wir RDG-E von unterschiedlichen Herstellern. Aktuell stehen von der Firma Olympus zwei ETD 3 seit 2004 und vier ETD Double seit 2015 zur Verfügung. Zum Schutz unserer Mitarbeiter verwenden wir zur Aufbereitung der Geräte Peressigsäurepräparate und keine Aldehyde.

Sie haben sich für eine desinfizierende Vorreinigung mit neodisher endo[®] MED direkt im Untersuchungsraum beim Saugen und Spülen entschieden. Was sind die Vorteile dieses Vorgehens?

Ein Vorteil ist die reinigende und desinfizierende Wirkung – eingebrachte Bakterien werden schon nach 5 Minuten reduziert. Zudem fällt der Schaum, der sich beim Mischen des Reinigungsmittels mit Wasser bildet, schnell zusammen. Klare Sicht beim Saugen und Spülen oder der Dichtigkeits-test im Aufbereitungsbecken ermöglichen einen schnelleren Prozessablauf. Auch die geringe Geruchsbelastung ist ein Vorteil.

Welche Konzentration setzen Sie ein und welche Menge nutzen Sie je Endoskop?

Im Endoskopieraum nutzen wir eine 1,5%ige neodisher endo[®] MED-Lösung mit einer Einwirkzeit von 5 Minuten. In einem Becken in der Aufbereitung (unreine Seite) benutzen wir eine 1%ige neodisher endo[®] MED-Lösung mit einer Einwirkzeit von 15 Minuten. Die vorgeschriebene Menge zum Durchsaugen des Instrumentier- und Absaugkanals sind 200 ml.

Haben Sie zur Bevorratung der Lösung zum Vorspülen spezielle Behälter?

Wir nutzen zu diesem Zweck kleine quadratische Einmalschalen, in denen 200 ml gut Platz haben. Aus einem 2-l-Mehrwegbehälter mit einer 1,5%igen Lösung wird die vorbereitete Lösung umgefüllt. Hilfreich sind die Dosierpumpen – 1 Hub entspricht 30 ml – aus dem Kanister bzw. die automatische Dosiermöglichkeit über LSK Wintrich Wincoco ZNG 12 CPU. Der zusätzliche JET-Kanal wird in der Aufbereitung gespült. Erfahrungen zur Spülung des Luft-Spül-Kanals der Endoskophersteller liegen auch schon

vor. In unserer Abteilung achten wir darauf, dass die Antrocknungszeit der Endoskope bis zur Aufbereitung in der Maschine möglichst kurz gehalten wird.

Häufig wird behauptet, der Einsatz desinfizierender Vorreiniger führe zu einer Fixierung der Proteine und damit zu einem schlechteren Reinigungsergebnis. Wie sind Ihre Erfahrungen?

Eine gute Vorreinigung mit neodisher endo[®] MED können wir bestätigen. Vom Hersteller wurde die nicht proteinfixierende Eigenschaft nachgewiesen. Das wird auch durch unsere einwandfreien Hygienetestergebnisse alle drei Monate bestätigt.

Quelle: endoNEWS, Ausgabe 2, September 2017

neodisher endo[®] MED

Aldehyd- und alkylaminfreies Reinigungs- und Desinfektionsmittel zur manuellen Vorbehandlung von flexiblen Endoskopen, mit ausgezeichneter Materialverträglichkeit. Kompatibel mit aldehyd- und peressigsäurehaltigen Desinfektionsmitteln für die anschließende Aufbereitung.

- Für die desinfizierende Vorreinigung von flexiblen Endoskopen und endoskopischem Zusatzinstrumentarium im Tauch- bzw. Ultraschallbad



Sehr gute Materialverträglichkeit – für die Endoskope aller führenden Hersteller geeignet

neodisher endo[®] MED ist kompatibel mit allen üblichen Desinfektionswirkstoffen

Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil:

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • sehr gute Reinigungsleistung, nicht proteinfixierend • Desinfektionswirkung nach EN-Normen, VAH¹- und RKI/DVV²-Methoden bestätigt • frei von Aldehyden und Alkylaminen • ohne CMR³-Desinfektionswirkstoffe • ausgezeichnete Materialverträglichkeit | ➔ | <ul style="list-style-type: none"> • erleichtert die manuelle Reinigung, optimale Vorbehandlung • höherer Schutz für das Personal, erhöht die Hygienesicherheit bei der Aufbereitung, VAH¹-gelistet, in der Viruzidie-Liste des IHO⁴ eingetragen • kompatibel mit aldehyd- und peressigsäurehaltigen Desinfektionsmitteln für nachfolgende Aufbereitungsschritte, keine Beläge/Verfärbungen auf Endoskopen • besonders anwenderfreundlich • geeignet für Edelstahl, eloxiertes Aluminium, Buntmetalle (Kupfer und Messing), Kunststoffe (inkl. Silikon) |
|--|---|--|

¹ Verband für Angewandte Hygiene
² Prüfrichtlinien des Robert Koch-Instituts und der Deutschen Vereinigung zur Bekämpfung von Viruskrankheiten
³ Carcinogenic, Mutagenic, toxic to Reproduction [krebserzeugend, erbgutverändernd, fortpflanzungsgefährdend]
⁴ Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz

Dr. Weigert aktuell



Dr. Weigert gemeinsam erfolgreich

Die Oelckers GmbH & Co. Vertriebs KG ist ein Partner der IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG und kümmert sich um Industrie- und Handelskunden in und um Hamburg. Ihr zweites Partner Event fand auf dem Firmengelände in Tornesch statt. Sowohl für das leibliche Wohl, als auch für sportliche Aktivitäten war gesorgt, um Körper und Geist fit zu halten. Solch ein angenehmer Rahmen bot die Möglichkeit sich auszutauschen, die Zusammenarbeit zu stärken, Kontakte zu festigen und seine Fertigkeiten beim Tischkicker und Tischtennis unter Beweis zu stellen. Dabei zeigten unsere Kollegen Thomas Höltkemeier (Verkaufsleiter neodisher Gebiet Nord, im Bild links) im Tischkicker und Jörn Brinckmann (neodisher Fachberater Gebiet Nord, im Bild rechts) beim Tischtennis besonders großes Geschick und konnten jeweils den ersten Platz einfahren. Natürlich zeigen wir bei Dr. Weigert nicht nur sportlich unseren Ehrgeiz. Zusammen mit unseren Händlern und Partnern geben wir Alles, um gemeinsam für unsere Kunden erfolgreich zu sein.



In Bewegung – sich entspannen

Immer mehr Kollegen kommen mit dem Fahrrad zur Arbeit. Dies hält fit und entspannt zugleich, wenn auf dem Heimweg alle Gedanken aus dem Job mit der Bewegung aus dem Kopf verschwinden. Außerdem hat dies einen sehr positiven Effekt für die Umwelt. Damit sich während der Arbeit kein Mitarbeiter Gedanken um sein Rad machen muss, entsteht nun im Anschluss an unseren Mitarbeiterparkplatz ein abschließbares und regengeschütztes, kleines ‚Fahrradparkhaus‘. Der Zutritt wird Chip-gesichert, sodass alle Mitarbeiter mit ihrem Firmen-Chip Zugang haben.

Im Anschluss an das ‚Fahrradparkhaus‘ entsteht auf Wunsch der Mitarbeiter auf der Grünfläche am Kanal eine kleine ‚Freiluft-Lounge‘ zur Entspannung in den Pausenzeiten. Hier können dann alle Kollegen bei schönem Wetter in der Pause entspannen und dabei den Kontakt mit anderen Kollegen intensivieren.



triformin® wash pure: die neue parfümfreie Waschlotion für besonders empfindliche Haut

Die parfümfreie milde Waschlotion mit pflegenden Komponenten und feuchtigkeitsspendendem Glycerin eignet sich optimal zur mehrmaligen täglichen Hände- und Körperreinigung im Gesundheitswesen wie z.B. Krankenhäusern, Kliniken, Arztpraxen, Alten- und Pflegeheimen, in chemischen, kosmetischen und pharmazeutischen Bereichen sowie in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie z. B. Großküchen, Fleischereien und Molkereien. **triformin® wash pure** ist farbstoff-, seifen- und alkalifrei und wirkt pflegend und mild. Besonders geeignet für normale und trockene Haut. Die sehr gute Hautverträglichkeit wurde in dermatologischen Gutachten bestätigt. Neben der Hautreinigung mit **triformin® wash pure** empfehlen wir die Pflegecreme **triformin® care** und die Schutzcreme **triformin® protect**.
Detaillierte Produktinformationen unter www.drweigert.de > Service > Produktmerkblatt

Dr. Weigert persönlich

Es geht weiter – ein neuer Trainee im Bereich Dosiertechnik

Vor einigen Jahren haben wir erfolgreich ein Traineeprogramm mit den Schwerpunkten Forschung & Entwicklung, Anwendungstechnik, Mikrobiologie und Marketing etabliert. Auch für das Jahr 2018 ist hier eine weitere Stelle geplant. Nach den sehr positiven Erfahrungen werden wir dieses Programm um eine Position im technischen Bereich für die Abteilung Dosiertechnik und Anlagenbau erweitern. Vor dem Hintergrund der digitalen Entwicklung werden Innovationen im technischen Bereich unsere Zukunft absichern. Deshalb ist es von großer Bedeutung, auch in diesem Bereich die Ausbildung qualifizierter Fachkräfte sicherzustellen. Noch in diesem Jahr suchen wir einen Automatisierungstechniker, den wir für unser Team in der Dosiertechnik als kompetenten und sehr gut ausgebildeten Ansprechpartner aufbauen wollen. Alle Aufgaben der Planung, der Fertigung, des Einbaus vor Ort sowie der Wartung unserer komplexen Dosieranlagen stehen dabei im Fokus.



Fit im Büro

Kennen Sie das? Der Rücken schmerzt, der Nacken ist verspannt! Kein Wunder, wenn man circa 8 Stunden am Tag vorgebeugt am Schreibtisch sitzt und auf den Monitor schaut. Aber, das muss nicht sein! Nur wenige Minuten immer mal wieder zwischendurch etwas für den Körper tun! Direkt am Schreibtisch! Auch im Anzug oder Kleid! Das ist kein Problem! Im Anschluss an die Sicherheitsunterweisung wird Christine Lach, die bei Dr. Weigert in der Mikrobiologie tätig ist, allen interessierten Kollegen und Kolleginnen aus dem Innendienst anschaulich zeigen, wie das geht. Jeder bekommt ein Hosentaschenbuch mit, um die Übungen täglich und zu jeder Zeit machen zu können. Christine Lach weiß übrigens, was sie tut! In ihrer Freizeit ist sie nebenberuflich auch als Trainerin im Fitnessbereich unterwegs und hat eine Trainerlizenz für Präventions- und Rehabilitationssport. Wir freuen uns auf interessierte und motivierte Kollegen!



5 Läufer - 5 Kilometer - 1 Picknickparty

Am 30. und 31. August 2017 hieß es wieder „auf die Plätze, fertig, los!“. Das Dr. Weigert Running Team nahm zum vierten Mal in Folge am MOPO Staffellauf teil, einer Mischung aus Lauffevent und Picknick-Party (im Bild von links nach rechts: Christine Lach, Normen Schween, Christina Grote, Linda Ertl). An beiden Tagen wurden insgesamt 2000 Teams à 5 Teammitglieder, also rund 10.000 Läufer, erwartet. Für jedes angemeldete Team werden 10 Euro an den Stadtpark-Verein gespendet, der damit den weiteren Ausbau des Baumlehrpfades finanziert.

Die Wetterbedingungen am 30. August waren für jeden Läufer eine Herausforderung: Nachdem der August größtenteils kühl und verregnet war, kehrte an diesem Tag noch einmal der Sommer zurück. Bei hochsommerlichen Temperaturen legte das Dr. Weigert Running Team dennoch als Staffel die Strecke von 5 mal 5 km durch den Hamburger Stadtpark mit Bravour zurück. Das angesagte Gewitter blieb glücklicherweise aus, sodass jede/r Läufer/in trocken geblieben ist. Beim anschließenden gemeinsamen Picknick hat das Dr. Weigert Running Team dann den Abend gemütlich ausklingen lassen und die verschiedenen wohlverdienten Leckereien aus dem reichlich gefüllten Picknickkorb genossen.



Veranstaltungen 2017/2018

Wann?	Was?	Wo?
13.11.-16.11.'17	MEDICA – Weltforum der Medizin	Düsseldorf
29.01.-01.02.'18	Arab Health Medical Exhibition	Dubai, VAE
01.02.-03.02.'18	Internationales Endoskopie Symposium	Düsseldorf
12.02.-13.02.'18	Nord Gastro & Hotel	Husum
22.02.'18	10. Hamburger Symposium	Hamburg
23.02.-24.02.'18	Bundeskongress Chirurgie	Nürnberg
28.02.-01.03.'18	Bakers' Day	Bremerhaven
07.03.-09.03.'18	HWX-Kongress	Würzburg
15.03.-17.03.'18	Kongress der Deutschen Gesellschaft für Endoskopie und Bildgebende Verfahren e.V.	München
18.03.-21.03.'18	Kongress für Krankenhaushygiene	Berlin
24.04.-25.04.'18	Pharma-Kongress Produktion & Technik	Düsseldorf
27.04.-28.04.'18	Endoskopie-Live	Berlin

Weitere Messen und Kongresse, mehr Informationen zu aktuellen

Dr. Weigert Veranstaltungen und Anmeldungen auf

www.drweigert.de > Aktuelles > Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Das Info-Magazin

Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG • Mühlenhagen 85 • D-20539 Hamburg • Tel.: +49-40-7 89 60-0 • Fax: +49-40-7 89 60-120 • info@drweigert.de • www.drweigert.de

Aktueller Stand Oktober 2017