

DR. WEIGERT

date

Das Info-Magazin
Ausgabe November 2010

Neue Perspektiven . . .
für wirksame Hygienelösungen

Die Themen dieser Ausgabe

Übersichtlich und aktuell
Die IHO Desinfektionsmittelliste

Seite 2

Aufbereitung von flexiblen
Endoskopen
Mit neuen und sicheren Verfahren

Seite 4

LKH Klagenfurt
Das Klinikum der Superlative

Seite 6

Hygieneschleusen in der
Lebensmittelherstellung

Wirksame und sichere
Schuhdesinfektion

Seite 8

Nachgewiesene Hygienesicherheit
Services mit Mehrwert

Seite 10

Dr. Weigert Niederlande
Seit vielen Jahren große Kundennähe

Seite 12

Umfassend, aktuell und qualitätssicher

Die Desinfektionsmittelliste des IHO für den Lebensmittelbereich

Desinfektionsmittel sind sowohl im Bereich der Tierhaltung, der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung als auch in weiteren institutionellen Bereichen von großer Bedeutung. Desinfektionsmittel müssen sicher in Wirksamkeit und Anwendung sein. Diese Eigenschaften sollten für den Anwender klar und eindeutig zu erkennen sein. Deshalb haben Experten des IHO Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz für industrielle und institutionelle Anwendungen e.V. die IHO-Desinfektionsmittelliste entwickelt und Anfang 2009 publiziert. Im IHO sind Hersteller von professionellen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln organisiert. Der Verband repräsentiert seit 1992 überwiegend kleine und mittelständische Unternehmen einer Branche, die durch ihre Leistungen im Bereich der Reinigung, Desinfektion und Pflege in professionellen Anwendungen eine hohe Bedeutung für die Gesellschaft haben. Mit seinem gebündelten Fachwissen ist der Verband der kompetente Ansprechpartner für Fachöffentlichkeit, Wirtschaft, Behörden und Politik.

Desinfektionsmittel = Biozide

Desinfektionsmittel, die bei der Lebensmittelherzeugung und -verarbeitung zur Anwendung kommen, sind nach europäischem Recht Biozide. Sie werden zukünftig einem Zulassungsverfahren (BPD – Biocide Product Directive) unterworfen. Im Rahmen dieser Zulassung werden Biozide außer auf ihre Auswirkung auf die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt auch auf ihre Wirksamkeit gegen Mikroorganismen untersucht. Der für die Zulassung erforderliche

Nachweis der Wirksamkeit erfolgt nach den Methoden der Europäischen Normen. Bereits heute ist die Verwendung dieser Prüfmethode in vielen europäischen Ländern Voraussetzung für eine Zulassung.

Zur Bestimmung der Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln gibt es historisch bedingt in verschiedenen europäischen Mitgliedsstaaten nationale Vorschriften, die auf unterschiedlichen Methoden beruhen. In Deutschland werden Prüfrichtlinien durch human- und veterinärmedizinische Fachgesellschaften herausgegeben, während Nachbarstaaten wie z.B. Frankreich und die Niederlande über gänzlich andere Prüfstandards verfügen. Damit für die Zulassung eines Desinfektionsmittels in der EU einheitliche Teststandards bestehen und nicht in jedem EU-Land wiederholt getestet werden muss, hat das Europäische Komitee für Normung (CEN), beginnend seit 1988, harmonisierte Testverfahren für die Anwendungsbereiche Lebensmittelproduktion, Tierhaltung und Medizin entwickelt. Deutsche Experten aus Industrie und Wissenschaft sind im CEN durch das Deutsche Institut für Normung (DIN) repräsentiert.

Seit Juni 2006 müssen im Rahmen der Biozid-Zulassung alle Desinfektionsmittel, die bei der Lebensmittelherzeugung und -verarbeitung zur Anwendung kommen, eine Biozid-Registrierung aufweisen. Die Registrierung allein in Deutschland zum Zwecke der Desinfektion zur Anwendung kommender Produkte musste bis zum 28.07.2005 durch Hersteller, Vertreiber oder Inverkehrbringer bei der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin

INDUSTRIEVERBAND HYGIENE UND OBERFLÄCHENSCHUTZ IHO DESINFEKTIONSMITTELLISTE
FÜR TIERHALTUNG, LEBENSMITTELHERSTELLUNG, LEBENSMITTELBE- UND -VERARBEITUNG, SPEISEZUBEREITUNG UND ANDERE INSTITUTIONELLE BEREICHE

Lebensmittelherstellung

Zur Anwendungsempfehlung sind für CIP-Desinfektion die Ergebnisse der Suspensionsversuche relevant, für Flächendesinfektion werden die Ergebnisse vorhandener Keimträgerfestis herangezogen.

Anmerkungen:
Belastung: hoch = 3g/l, niedrig = 0.3 g/l. Obligatorische Prüfungen nach EN sind im Pflichtfeld eingetragen; ausgewählte optionale Bedingungen bezüglich Temperatur und Zeit nach EN sind in den Zeilen (Notizen).

Tabelle als PDF herunterladen

Präparat	Hersteller / Vertreiber	Testbedingungen		EN 1276	EN 1650	EN 1650	EN 13697	EN 13697	EN 13697	EN 13704
		Temp.	Belastung	Bakterizidie	Fungizidie	Levurozidie	Bakterizidie	Fungizidie	Levurozidie	Sporizidie
neoform K plus	Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG	Obligatorische Bedingungen	20°C	niedrig	0,50% / 5 min		0,10% / 15 min	1,00% / 5 min		0,50% / 15 min
			20°C	hoch	1,00% / 5 min		0,50% / 15 min	4,00% / 5 min		0,50% / 15 min
		Optionale Bedingungen	20°C	hoch	1,00% / 5 min		1,00% / 5 min	0,50% / 15 min		0,50% / 15 min
			20°C	niedrig	0,50% / 5 min		0,50% / 5 min	0,50% / 15 min		0,50% / 15 min
neoform K Spray	Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG	Obligatorische Bedingungen	20°C	niedrig	100,00% / 5 min	100,00% / 15 min	100,00% / 15 min	100,00% / 5 min	100,00% / 15 min	100,00% / 15 min
			20°C	hoch	100,00% / 5 min					
		Optionale Bedingungen	20°C	niedrig	100,00% / 1 min	100,00% / 5 min	100,00% / 1 min	100,00% / 1 min	100,00% / 5 min	100,00% / 1 min
			10°C	niedrig	100,00% / 1 min		100,00% / 1 min	100,00% / 1 min		100,00% / 1 min
neomoscan AM	Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG	Obligatorische Bedingungen	20°C	niedrig	2,00% / 5 min					
			20°C	hoch	5,00% / 5 min					
		Optionale Bedingungen	40°C	niedrig	0,50% / 15 min					
neoseptal plus	Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG	Obligatorische Bedingungen	20°C	niedrig	0,50% / 5 min		0,10% / 15 min	1,00% / 5 min		0,50% / 15 min

Schneller Zugang - online: www.iho-desinfektionsmittelliste.de

(BAuA) erfolgen. Daraufhin wurden Registriernummern vergeben, die seitdem mit weiteren Informationen zwingend auf dem Etikett eines Biozids erscheinen müssen.

Zukünftig werden also alle Hersteller von Desinfektionsmitteln gesetzlich verpflichtet sein, ihre Produkte nach einheitlichen mikrobiologischen Standards, den Europäischen Normen, auf ihre Wirksamkeit prüfen zu lassen. Unter diesen Voraussetzungen besteht keine gesetzliche Notwendigkeit, zusätzliche Prüfungen nach nationalen Methoden vorzunehmen und Produkte in nationalen Listen zu führen. Darüber hinaus liegt die Produktverantwortung ohnehin beim Hersteller.

Vorteile für den Anwender: aktuelle, verlässliche Daten

Die IHO-Desinfektionsmittelliste enthält eine Zusammenstellung von wirksamen Desinfektionsmitteln für Tierhaltung und Lebensmittelherstellung, Lebensmittelbe- und -verarbeitung, Handwerk und Dienst-

leistungsgewerbe. Sie beruht auf Wirksamkeitsprüfungen nach aktuellen Europäischen Normen (EN-Normen). Durch die Prüfung nach EN-Normen entsprechen die Desinfektionsmittel den zukünftigen Anforderungen der Europäischen Biozidrichtlinie.

Die Liste ist qualitätssicher, weil unveräußerliche Hersteller-Verantwortung und Produkthaftung von den Herstellern verantwortlich gehandhabt werden. Sie gibt dem Anwender die Möglichkeit, Wirksamkeiten von Produkten am Markt einfach zu vergleichen. Die Liste ist immer aktuell und für Hersteller/Vertreiber und Nutzer kostenfrei im Internet einsehbar. Hersteller oder Vertreiber, die ihre Produkte in die Liste einstellen, verpflichten sich, dass die Wirksamkeitsbelege für die vermarktete Rezeptur und über die gesamte Haltbarkeitsdauer anwendbar sind. Außerdem werden die Einträge entsprechend dem Stand der Technik regelmäßig aktualisiert.

Listung in nationalen Listen, wie z.B. der DVG-Liste, sind auch heute eine freiwillige Leistung der Hersteller und keine gesetzliche Verpflichtung. In Zukunft

werden die Hersteller von Desinfektionsmitteln verpflichtet sein, ihre Produkte nach den Europäischen Standards prüfen zu lassen. Im Rahmen der Vorbereitung der Biozid-Zulassung sind bereits heute viele Produkte auf dem Markt, die nach den aktuellen EN-Standards geprüft sind.

Dr. Weigert hat sich entschieden, bereits jetzt Biozide nach den europäischen Methoden zu prüfen. Für den Anwender gibt es die Möglichkeit, sich anhand der IHO-Desinfektionsmittelliste eine Übersicht über die bereits jetzt schon nach Europäischen Normen geprüften Desinfektionsmittel in den verschiedenen Bereichen zu verschaffen. Diese Informationen stehen kostenlos unter www.iho-desinfektionsmittelliste.de zur Verfügung.

Dipl.-Biol. Verona Schmidt,
Hygiene & Mikrobiologie

Aufbereitung von flexiblen Endoskopen – mit neuen und sicheren Verfahren

Im Rahmen einer effizienten Diagnostik und Therapie unterschiedlichster Indikationen haben endoskopische Eingriffe einen hohen Stellenwert. Unzureichend aufbereitete Endoskope stellen jedoch ein unkalkulierbares Hygierisiko dar und repräsentieren eine Infektionsgefahr für Patienten und Anwender. Der Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsgeräten (RDG-E) bietet hier

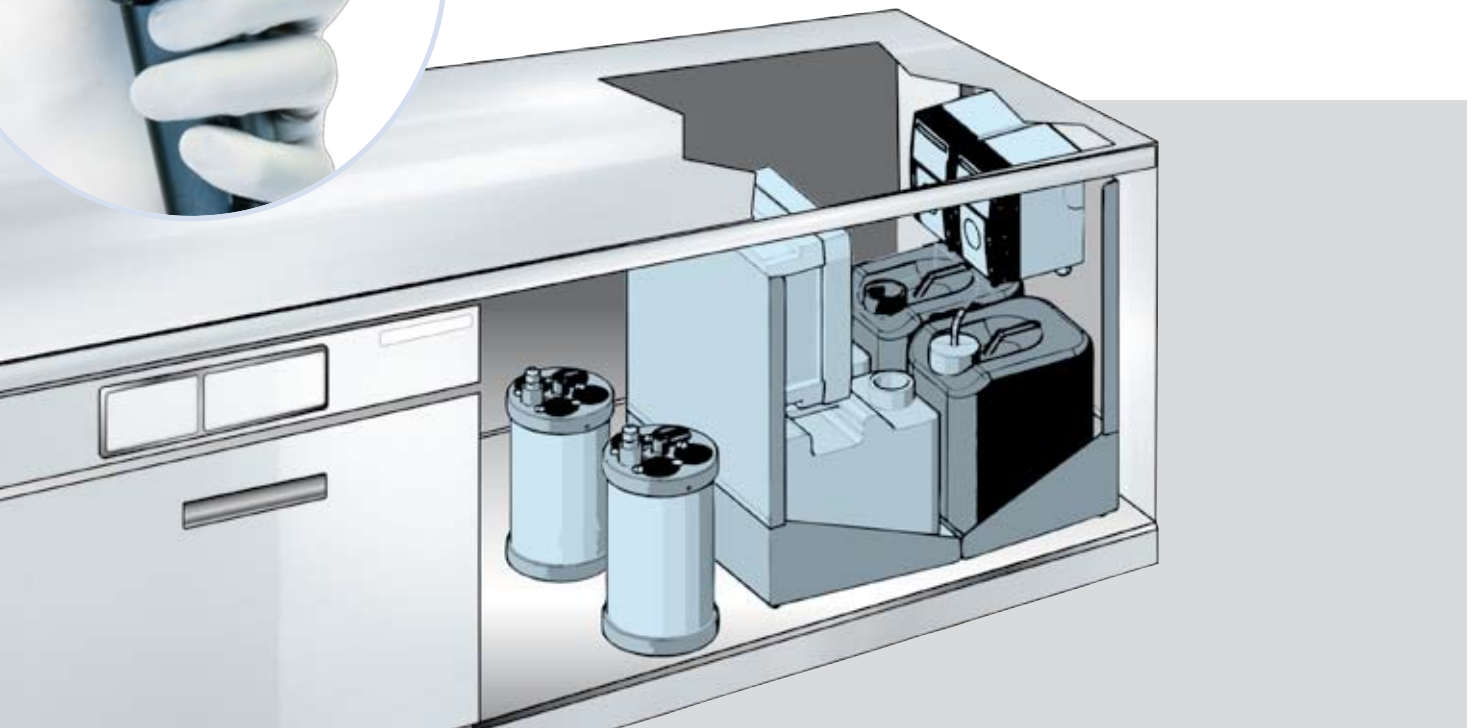
entscheidende Vorteile: Einerseits werden Endoskope und Zubehör sicher

und wirtschaftlich aufbereitet, andererseits sind diese Ergebnisse durch validierte und standardisierte Verfahren rechtssicher reproduzierbar. Um dies in der Praxis zu gewährleisten, existieren nicht nur dezidierte Normen und Anforderungen, sondern es liegen auch ausgereifte Aufbereitungskonzepte vor, die eine wirksame, wirtschaftliche und vor allem sichere Reinigung und Desinfektion gewährleisten.

Optimale Materialschonung bei hochwirksamer Reinigung

Eine Grundvoraussetzung für hygienisch einwandfreie Endoskope ist zunächst die richtige Wahl der Reinigungs- und Desin-

fektionsmittel. Auf der Grundlage der in den letzten Jahrzehnten erworbenen Kompetenz in der Medizinprodukteaufbereitung wurde neodisher® MediClean forte entwickelt. neodisher® MediClean forte erzielt bei hoher Materialschonung optimale Reinigungsergebnisse und entspricht den Anforderungen des Robert-Koch-Institutes an die Aufbereitung flexibler Endoskope [Bundesgesundheitsblatt 2002, 45: 395-411]. Die einzigartige Wirkstoffkombination aus Alkalität, Enzymen und Tensiden ist das Erfolgsrezept der neodisher® MediClean forte-Formel und hat sich in vielen 100.000 Aufbereitungszyklen bei der Anwendung in den Reinigungs- und Desinfektionsgeräten führender Hersteller bei der Aufbereitung aller marktüblichen Endoskope bewährt.



weigomatic® endoDos - Einheit mit zwei Gebinden für Reiniger- und Desinfektionsmittel auf einer Konsole

Breites Spektrum der Wirksamkeit im Desinfektionsschritt

Den aktuellen Top-Standard der sicheren Desinfektion liefert neodisher® Septo PAC auf Basis von Peressigsäure. neodisher® Septo PAC zeichnet sich durch ein umfassendes mikrobiologisches Wirkungsspektrum (bakterizide, fungizide, mykobakterizide, viruzide und sporizide Wirkung bei bereits 25°C) sowie durch ökologisch unbedenkliche Zerfallsprodukte aus. Weiterhin ist neodisher® Septo PAC aldehydfrei, bei niedrigen Anwendungstemperaturen schnell wirksam und nicht schäumend. Aufgrund der nicht Protein fixierenden Eigenschaft ergibt sich eine umfassende Kompatibilität mit allen anderen Desinfektions- und Reinigungswirkstoffen, die bei einer Vorbehandlung im Rahmen der Aufbereitung verwendet werden können. Der besondere Vorteil des Aufbereitungsverfahrens unter Einbezug von neodisher® Septo PAC: auf Einsatz und Handling einer zusätzlichen Aktivator-Komponente kann verzichtet werden. In Kooperation mit führenden RDG-E- und Endoskop-Herstellern wurde die umfassende Materialverträglichkeit von neodisher® Septo PAC für flexible Endoskope sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte getestet und bestätigt. Das Aufbereitungsverfahren mit neodisher® MediClean forte und neodisher® Septo PAC erzielt eine Gesamtkeimreduktion von mindestens 9 log-Stufen und erfüllt somit die aktuellen Anforderungen der DGKH sowie der DIN EN ISO 15883-4.

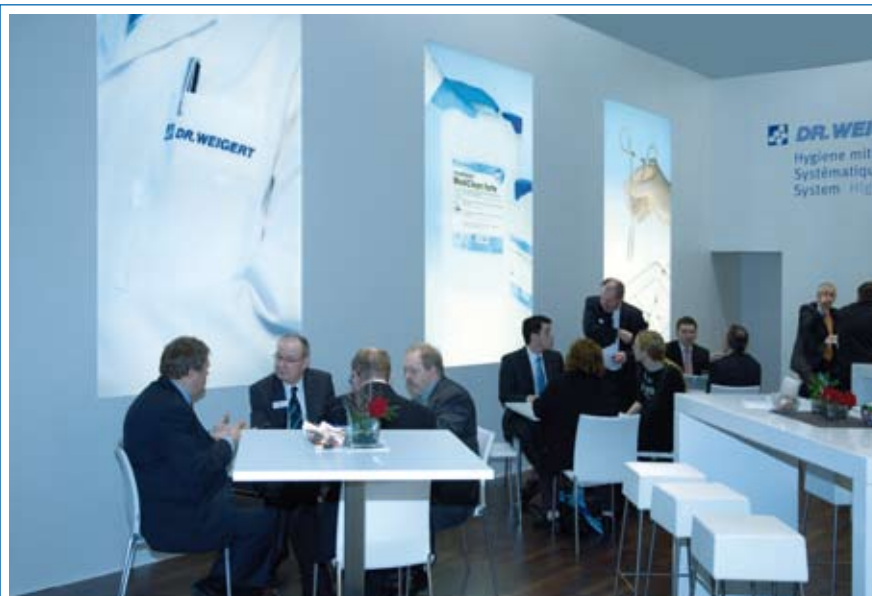


Umfassende Sicherheit: Das Dosiersystem weigomatic® endoDOS

Die Sicherheit und die hohe Ergebnisqualität des Aufbereitungsprozesses werden jedoch nur erreicht, wenn bei jedem Zyklus die richtige Menge des geeigneten Reinigungs- und Desinfektionspräparates zuverlässig und exakt dosiert wird. Herkömmliche Dosierverfahren offenbaren dabei entscheidende Schwachpunkte: Um bei jedem Aufbereitungsprogramm eine ausreichende Menge an Prozesschemikalien zu dosieren, können die Kanistergebilde mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel häufig nicht immer vollständig entleert werden. Als vorschriftswidrige Folge werden größere Restmengen unsachgemäß entsorgt oder Gebinde manuell umgefüllt, was für den Anwender ein hohes Gefahrenpotenzial mit sich bringt. Dr. Weigert als Spezialist für Hygienelösungen bei der Medizinproduktaufbereitung bietet nun mit dem neuen weigomatic® endoDOS-Sys-

tem ein absolut sicheres, hygienisch einwandfreies und wirtschaftliches Dosierverfahren an, in welchem die Versorgung des RDG-E mit Prozesschemikalien über kompakte Vorlagebehälter sichergestellt wird. Die Originalgebilde mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln werden vollständig entleert. Das Umfüllen von Restmengen entfällt, die damit verbundenen Gefahren werden eliminiert und eine Geruchsbelästigung des Anwenders wird ausgeschlossen. Das weigomatic® endoDOS-System lässt sich platzsparend in einen Standard-Schrank integrieren und kann zur Versorgung von einzelnen, aber auch bis zu vier Reinigungs- und Desinfektionsgeräten eingesetzt werden. Neben verbessertem Personal- und Umweltschutz liegt insbesondere der Vorteil der erhöhten Sicherheit des gesamten Aufbereitungsprozesses des Endoskops klar auf der Hand.

Dipl. Oec. Martin Wieder
Marketing



Medica® 2010 – Besuchen Sie uns!

Auf der Medica®, der führenden Messe für Medizintechnik, präsentiert Dr. Weigert unter anderem das weigomatic® endoDOS-System. Besuchen Sie uns vom 17. bis zum 20. November in Düsseldorf – wir freuen uns auf Sie auf unserem Messestand in Halle 12, Stand A 34.

LKH Klagenfurt – Das Klinikum der Superlative

Neue Maßstäbe – auch bei der Medizinproduktaufbereitung

„Auch wenn ich von Haus aus eher bescheiden bin, aber in diesem Fall dürfen Sie Superlative verwenden“. Oberschwester Karin Haslauer, Leiterin der zentralen Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte, gibt uns dankenswerter Weise die Freigabe, den einen oder anderen Superlativ zu nennen. Sonst wäre es auch schwierig geworden, über das schon einmal als „Jahrhundert-Projekt“ bezeichnete Klinikum Klagenfurt am Wörthersee im österreichischen Bundesland Kärnten adäquat zu berichten. Mit Baukosten von knapp 330 Millionen Euro stellt das neue Klinikum nicht

nur die größte Investition in der Geschichte Kärntens dar, sondern steht als eines der modernsten Gesundheitszentren in Europa auch für ein völlig neues Klinik-Konzept. Insbesondere die medizinischen Zentren mit fächerübergreifenden Kompetenzfeldern stellen patientenorientierte Abläufe und Strukturen in den Mittelpunkt. Statt wie früher in fachlich spezialisierten Abteilungen behandelt zu werden, kommt bei diesem neuen Konzept „die Medizin“ sozusagen zum Patienten. Was auf der einen Seite dem Wohl und dem Heilungserfolg des Patienten dient, soll auf der anderen Seite gleichzeitig Kosten sparen, weil organisatorische Prozesse optimiert wurden. Beeindruckend auf eine

ganz besondere Art und Weise: die Architektur mit puristisch, funktioneller Formsprache sowie zahlreichen Designakzenten.

Für sichere Medizinprodukte – die neue Aufbereitungseinheit (AEMP)

Auch wir von Dr. Weigert sind stolz, unseren Beitrag zur Optimierung von Qualität und Prozessen im Klinikum Klagenfurt leisten zu dürfen. Für das Herzstück des Klinikums Klagenfurt, dem chirurgisch-medizinischen Zentrum, wurde ebenfalls eine neue zentrale Aufbereitungseinheit für Medizinprodukte



Moderne Architektur für 4.000 Mitarbeiter und 78.000 Patienten jährlich: das neue Klinikum Klagenfurt in Kärnten

(AEMP) realisiert, in welcher die Aufbereitung der in den Operationsbereichen benötigten Medizinprodukte auf höchstem Niveau erreicht wird. Um für geplante 300.000 medizinische Eingriffe stets hygienisch sichere und einwandfreie Medizinprodukte zu verwenden, setzt man hier auf nicht weniger als 11 Reinigungs- und Desinfektionsgeräte (RDG) sowie auf zwei Großraum-Dekontaminationsanlagen für Transportwagen und Container. Die Versorgung dieses Maschinenparks mit Prozesschemikalien übernimmt eine Dosieranlage von Dr. Weigert, für die Thomas Ranz, der für Dr. Weigert in Kärnten und der Steiermark für die Anwendungstechnik und Kundenbetreuung zuständig ist, auch gern einen Superlativ verwenden möchte: „das mit Abstand größte Projekt, das wir in Österreich jemals umgesetzt haben!“

Rekordverdächtig – die neue Dosierzentrale

Auch wenn es zunächst etwas rätselhaft wirkt, charakterisiert Thomas Ranz mit der Zahlenfolge „1,5 – 12/12 – 400“ doch prägnant die Dimensionen des Projekts und liefert uns sogleich den Hintergrund zu diesen Zahlen. Während der insgesamt 1,5-jährigen Planungsphase für die Dosieranlage wurden sämtliche Aspekte berücksichtigt, um für alle Reinigungs- und Desinfektionsgeräte permanent die richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel bereit zu halten. Damit dies für alle verwendeten Aufbereitungsprogramme gelingt, verrichten insgesamt 12 Dosierpumpen im zentralen Dosierraum ihren Dienst, die wiederum die Prozesschemikalien in 12 Vorlagebehälter fördern, aus denen sich die RDG und die Großraum-Anlagen bedienen. Der Vorteil beim Einsatz der Vorlagebehälter liegt auf der Hand: „Die Großgebinde für die benötigten Reinigungsmittel müssen entsprechend selten gewechselt werden, das reduziert den Transport- und Arbeitsaufwand, gleichzeitig ist die ständige Versorgung der RDG sichergestellt“, so Thomas Ranz.

„Wir schätzen insbesondere die Zuverlässigkeit dieser Zentralanlage“, so Oberschwester Haslauer weiter, die dabei auch die Steuereinheit anspricht, welche sich nicht nur unmittel-



Beeindruckender „Maschinenpark“:

11 Reinigungs- und Desinfektionsgeräte, 2 Großraum-Dekontaminationsanlagen

bar an der Dosierstation befindet, sondern auch per Touchscreen in ihrem Büro zu bedienen ist und zudem einen schnellen Überblick über alle wesentlichen Betriebsparameter liefert. Die besondere Planungskompetenz von Dr. Weigert wurde ebenfalls vom Zivilingenieurbüro Dipl.-Ing. Karl Zach, Graz, gewürdigt, um auch die letzte Superlativ-Ziffer nicht unerwähnt zu lassen. „Für die Versorgung der Reinigungsgeräte haben die Mitarbeiter von Dr. Weigert insgesamt 400 Meter Leitungen aus Edelstahl verlegt“, erläutert Dipl. Ing. Karl Zach. Dieses Leitungsnetz führt durch Schächte und Decken und stellt somit eine dauerhaft sichere Verbindung aus dem zentralen Lager- und Dosierraum in die ZSVA dar. Vom Ergebnis des Großprojekts sind somit alle Beteiligten überzeugt: In einer der modernsten Akutkliniken überhaupt konnten Aufbereitungsprozesse für Medizinprodukte etabliert werden, die ein Höchstmaß an Hygienesicherheit garantieren.

Dipl. Oec. Martin Wieder
Marketing



**Herzstück der Dosierstation:
SPS - Steuerung mit Touchpanel - Bedienung**

Hygieneschleusen in der Lebensmittelherstellung – wirksame und sichere Schuhsohlendesinfektion

Welche Anforderungen existieren, was ist gefordert?

Die europäischen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene VO 852/2004, VO 853/2004 und VO 854/2004 bilden die gesetzliche Grundlage bei der Erstellung eines Hygiene-Konzepts im Lebensmittelbetrieb. Zu den dort beschriebenen Hygienemaßnahmen gehörten u.a. bauliche Voraussetzungen zur Trennung von reiner und unreiner Seite. Dadurch soll der Eintrag von Verunreinigungen in den Produktionsbereich verhindert werden.

Um eine Schmutzverschleppung in hygienisch sensible Produktionsbereiche durch Schuhe wirksam zu minimieren, ist die Reinigung und ggf. Desinfektion von Schuhsohlen eine wichtige Maßnahme, weswegen Hygieneschleusen mehr und mehr zum Einsatz kommen. Für den Betreiber stellt sich jedoch dann die damit unmittelbar verbundene Frage des wirksamen Betriebs dieser Hygieneschleusen. Hier gibt es eine Lücke, weil derzeit keine konkreten Anforderungen an die Reinigungs- bzw. Desinfektionsleistung der Hygieneschleusen, insbesondere an die Schuhsohlendesinfektion und der darin verwendeten Produkte beschrieben sind. Um unseren Kunden hier die notwendige Sicherheit in der richtigen Nutzung von Hygieneschleusen zu bieten, haben wir uns speziell der Thematik Schuhsohlendesinfektion angenommen und für Reinigungs- und Desinfektionsprodukte, die in diesen Bereichen eingesetzt werden, Anforderungen definiert und Prüfungen zum Nachweis durchgeführt.



Hygieneschleusen - Schmutzverschleppung wirksam vermeiden

Richtige Schuhsohlenreinigung durch Bürsten-Waschanlagen

In vielen Betrieben wird im Rahmen der Verwendung von Hygieneschleusen eine Schuhsohlenreinigung durch Bürsten-Waschanlagen durchgeführt. Ziel ist das Entfernen von Schmutz und Mikroorganismen unter Verwendung starker Mechanik und wirksamer Reinigungsprodukte, um zuverlässig den Schmutzeintrag in die Produktion zu verhindern.

Eine gute Reinigung kann bereits 99,9% der anhaftenden Mikroorganismen entfernen. Bei Einsatz einer Bürsten-Waschanlage werden die

Schuhsohlen gereinigt und in einen optisch einwandfreien Zustand versetzt. Das ermöglicht eine Sicherung des Hygienezustandes im Bereich der Lebensmittelherstellung. Bei längerer Verwendung der Bürsten-Waschanlagen ist allerdings die Problematik gegeben, dass eine Verkeimung der rotierenden Bürsten und somit eine Re-Kontamination von Schuhen entstehen kann. Darüber hinaus kann bei Verwendung von Reinigungs- oder Desinfektionsprodukten die Schaumbildung durch die Rotation der Bürsten ein anwendungstechnisches Problem darstellen und die gesamte Funktion der Anlage beeinträchtigen. Eine Unterdosierung des Reinigungs- oder Desinfektionsmittels und eine daraus resultierende

verminderte Wirksamkeit sind oft die Folge. Der Einsatz eines schaumarmen Reinigungs- und Desinfektionsmittels in der optimalen Konzentration ist die Lösung für eine zuverlässige Wirksamkeit.

Dr. Weigert hat das Reinigungs- und Desinfektionsmittel neoseptal® plus für diesen Anwendungsbereich getestet und die Wirksamkeit bereits ab einer Dosierung von 0,1% bestätigt. Neben einer guten Reinigungsleistung wird bei dieser Konzentration auch eine desinfizierende Wirkung erzielt, d.h. die Verkeimung der Bürste durch den eingetragenen Schmutz wird sicher verhindert.

neoseptal® plus: hohe Wirksamkeit – mit Gutachten

Eine weitere Möglichkeit, den Eintrag von Schmutz und Mikroorganismen in den Produktionsbereich zu minimieren, ist die Verwendung von Desinfektionswannen und -matten. Durch diese Maßnahme soll die Anzahl

der Mikroorganismen auf den Schuhsohlen reduziert werden.

Bei diesen Desinfektionswannen und -matten kommt es durch das stationäre Verfahren ohne Frischwasserzufuhr wie bei den Bürstenanlagen im Laufe des Gebrauchs häufig zu einer erheblichen Schmutzansammlung. Diese kann die Desinfektionswirkung des verwendeten Desinfektionspräparates verringern, so dass die Desinfektionswirkung nicht immer sicher über den Zeitraum der Verwendung gewährleistet ist.

Dr. Weigert hat deswegen unter genau diesen besonderen Bedingungen des ständigen Schmutzeintrags die Wirksamkeit von neoseptal plus durch ein unabhängiges Labor mikrobiologisch prüfen lassen. Es konnte bestätigt werden, dass bei Verwendung einer Anwendungslösung von 4% neoseptal® plus die desinfizierende Wirksamkeit auch bei hohem Schmutzeintrag bei einer Verwendungsdauer von bis zu zwei Tagen gewährleistet ist. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass

die Funktion von Hygieneschleusen gegeben und ein wirksamer Beitrag für mehr Hygienesicherheit im Lebensmittelproduktionsbereich geleistet wird. Auch Großküchen in öffentlichen Einrichtungen oder Cateringbetriebe setzen vermehrt auf Hygieneschleusen, insbesondere wenn eine Zertifizierung nach den europäischen Verordnungen der Lebensmittelhygiene angestrebt wird. Auch hier bieten wir Ihnen geeignete und geprüfte Produktlösungen an.

Wir beraten sie gern!

Hygiene & Mikrobiologie
Dipl.-Biol. Liv-Lena Schümann
040-7 89 60 181

Anwendungstechnik neomoscan®
Dipl.-Ing. Jana Braune
040-7 89 60 175

Empfehlungen für hygienisch einwandfreie Schuhsohlen

Schuhsohlenreinigung in Bürsten-Waschanlagen: neoseptal® plus ab 0,1%

- Keimreduktion durch gute Reinigungsleistung
- keine Verkeimung der Bürsten
- keine Re-Kontamination durch die Bürsten-Waschanlage
- Wirksamkeit durch unabhängiges Labor bestätigt
- geringe Schaumbildung



Schuhsohlen-Desinfektion mit Hilfe von Desinfektionswannen und Desinfektionsmatten: neoseptal® plus 4%

- keine Verkeimung der Desinfektionswannen bzw. -matten auch bei hohem Schmutzeintrag bei einer Standzeit bis zu 2 Tagen
- sichere Schuhsohlen-Desinfektion, da schnelle Wirksamkeit nach 5 min
- Wirksamkeit durch unabhängiges Labor bestätigt

Nachgewiesene Hygiene-Sicherheit – Services mit „Mehrwert“

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung tragen dem Verbraucher gegenüber eine besondere Verantwortung. Sie versorgen Menschen mit warmen und kalten Speisen und müssen dafür Sorge tragen, dass die gesundheitlichen Gefahren, die vom Verzehr dieser Speisen ausgehen können, minimiert sind. Diese Anforderung ist auch in den verschiedenen europäischen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene verankert, die die Betreiber von Lebensmittelunternehmen oder Großküchen zu beachten haben (siehe Kasten). Dr. Weigert bietet daher eine Reihe von Dienstleistungen an, die unseren Kunden auf dem Weg zu nachweisbar sicheren Hygiene-Prozeduren in der Großküche entscheidend weiter helfen.

Hygienisch einwandfreies Geschirr und Besteck: Klar geregelt und geprüft

Um hygienisch einwandfreies Geschirr und Besteck zu erhalten, beschreiben zwei DIN-Normen, die DIN 10510 „Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen; Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung“ und die DIN 10512 „Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen; Hygienische Anforderungen, Typprüfung“, die Anforderungen an das maschinelle Geschirrspülen.

Hier werden die Parameter an das Verfahren und die Hygiene konkret dargelegt, denn nur eine optimal betriebene Geschirrspülmaschine, bei der alle wichtigen Prozess-Faktoren (Temperatur mit Einwirkzeit sowie die mechanische Funktion und die Wirksamkeit der geeigneten Reinigungsmittel) zusammen wirken, kann einen optimalen hygieni-

Die Europäischen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene

- Verordnung Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung einer Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung Nr. 852/2004 „Verordnung über Lebensmittelhygiene“
- Verordnung Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004 besondere Hygiene und Verfahrensvorschriften für Lebensmittel und Erzeugnisse tierischen Ursprungs und deren amtlicher Überwachung.

Um sicherzustellen, dass Lösungen für bestimmte Situationen verfügbar sind, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden, lassen die Verordnungen eine gewisse Flexibilität zu d.h. einzelstaatliche Anpassungen sind möglich. So gibt es in Deutschland beispielsweise die nationale Durchführungsverordnung von 2007, auch „Mantelverordnung“ genannt, die die europäischen Verordnungen des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts in Deutschland umsetzen soll. Zudem wird in den europäischen Verordnungen auf die branchenspezifischen und praxisorientierten Leitlinien verwiesen, wie beispielsweise die deutsche DEHOGA-Leitlinie oder die DIN-Normen.

schen Zustand des Spülgutes gewährleisten. Genau hier setzt eine wichtige Serviceleistung an: Zur Überprüfung, ob die genannten Parameter zum Erreichen der hygienischen Anforderungen ausreichen, bietet Dr. Weigert seinen Kunden mit dem Biocontrol-Set MTGSM, speziell für Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen, und dem Biocontrol-Set EGSM, speziell für Eintank- und Gläsergeschirrspülmaschinen, eine sichere und leicht zu handhabende Möglichkeit einer Routineüberprüfung der hygienischen Arbeitsweise und des Hygienestandards der Spülmaschine. Diese Prüfung, die vor Ort vom Dr. Weigert-Außendienstmitarbeiter durchgeführt wird, umfasst zunächst den Check der chemischen und physikalischen Parameter, das heißt, neben einwandfreier Funktionsweise der Waschmechanik (z.B. Spüldüsen und Wascharme) wird auch eine Messung der Reinigerkonzentration im Waschtank mittels Titration der Waschflotte durchgeführt. Drei weitere mikrobiologische Untersuchungs-

schritte folgen, die jeweils zum Zeitpunkt der stärksten Belastung der Spülmaschine durchgeführt werden. Hierbei handelt es sich um:

- die Untersuchung des hygienischen Zustand des Spülgutes mit Hilfe von Kontaktnährböden

- die Bestimmung des Keimgehaltes in der letzten Spülflotte vor der Nachspülung

- die Untersuchung der Dekontaminationsleistung mittels Bioindikatoren* (nur für Mehrtank-Spülmaschinen)

Die hierfür eingesetzten Bioindikatoren sind spezielle, mit einem unschädlichen Testkeim (*Enterococcus faecium*) kontaminierte Metallprüfkörper, die auf dem Transportband durch die Spülzonen befördert werden. Die Dekontaminationsleistung der Geschirrspülmaschine wird kontrolliert, indem die Spülparameter (Temperatur, mechanische Spülleistung,

Einwirkzeit der Spüllösung sowie die Schmutzabreicherung durch das Reinigungsmittel) im Wirkungsverbund betrachtet werden.

Die Auswertung dieser Prüfungen erfolgt im mikrobiologischen Labor der Chemischen Fabrik Dr. Weigert nach den Anforderungen der DIN 10510 bzw. DIN 10512:

1. Untersuchung des hygienischen Zustand des Spülgutes mit Kontaktnährböden

Bei zehn Proben von hygienerlevanten Geschirr- und Besteckteilen darf höchstens eine Probe mehr als 5 KBE (koloniebildende Einheit)/10 cm² aufweisen.

2. Bestimmung des Keimgehaltes der letzten Spülflotte vor der Nachspülung

In der letzten Spülflotte vor der Nachspülung liegt der Richtwert des Keimgehaltes bei 200 KBE/ml, der Warnwert liegt bei 500 KBE/ml.

3. Untersuchung der Dekontaminationsleistung mittels Bioindikatoren

Bei der Prüfung im Standard-Besteckkorb darf höchstens ein Bioindikator von acht eine geringere als die geforderte 5 log-Stufen Keimreduktion aufweisen.

Über den Befund dieser BioControl-Untersuchung erhalten unsere Kunden einen Bericht. Der Nutzen liegt klar auf der Hand: sollten sich einmal Schwachstellen im Hygieneprozess zeigen, so können auf Basis der gemessenen Ergebnisse gemeinsam mit dem Außendienstmitarbeiter von Dr. Weigert ganz konkret die Verbesserungspotenziale herausgearbeitet und umgesetzt werden.

Hohe Hygienesicherheit auch für die Speiseproduktion

Weitere Service-Leistungen zielen speziell darauf ab, einwandfrei gereinigte und desinfizierte Arbeitsflächen und Geräte als Voraussetzung für eine hygienisch sichere Speisenproduktion sicherzustellen. Zum einen stellt der individuell für den Kunden erstellte Reinigungs- und Desinfektionsplan die Grundlage für alle routinemäßig durchzuführenden Reinigungs- und Desinfek-



Kontrolle der Spülflotte einer Bandspülmaschine

tionsmaßnahmen dar. Hier sind die hygienisch relevanten Bereiche sowie die Arbeitsprozeduren und die dafür anzuwendenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel beschrieben. Das Biocontrol-Set „Küche“ bietet darüber hinaus die Möglichkeit, die Wirksamkeit der beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen von lebensmittelberührenden Oberflächen wirksam zu überprüfen.

Die Überprüfung wird vor Ort vom zuständigen Dr. Weigert Außendienstmitarbeiter durchgeführt und beinhaltet Abklatschnährböden zur Überprüfung von glatten Flächen (z. B. Arbeitsflächen) sowie Tupfer zur Überprüfung kleiner, unzugänglicher Oberflächen. Die Auswertung der Proben erfolgt ebenfalls bei Dr. Weigert. Der hier gelebte Servicegedanke ist somit ganz auf den Kundennutzen ausgerichtet.

Systemservice bei Dr. Weigert bedeutet nicht nur eine intensive und kontinuierliche Betreuung in Bezug auf die Reinigung, sondern auch hinsichtlich des Hygienestandards. Regelmäßig durchgeführte mikrobiologische Untersuchungen überwachen und dokumentieren die Einhaltung der Hygiene-Anforderungen, welche die Grundvoraussetzung eines reibungslosen Ablaufs in Lebensmittelunternehmen mit maximaler Lebensmittelsicherheit bildet.

Dipl.-Biol. Liv-Lena Schumann
Hygiene & Mikrobiologie

Dr. Weigert Niederlande – Große Kundennähe seit vielen Jahren

„Wir verkaufen keine Reinigungsmittel, wir bieten Systemlösungen!“

Henk Bijen, Geschäftsführer von Dr. Weigert in den Niederlanden, betont dies nachdrücklich. Und dies aus gutem Grund: schließlich ist das Angebotsportfolio gezielt auf die Ansprüche und Anforderungen von professionellen Anwendern im niederländischen Gesundheitswesen ausgerichtet. Dazu gehören vor allem Leistungspakete für die Aufbereitung von chirurgischen Instrumenten und Utensilien in der Zentralsterilisation in Kliniken und für die Endoskopaufbereitung in Krankenhäusern und Praxen. Daneben werden Produktlösungen für wichtige Hygieneaufgaben in Seniorenheimen, z.B. zur Flächendesinfektion oder zur Aufbereitung von Steckbecken und Urinflaschen sowie für die Hygiene in der Großküche angeboten.

„Da wir uns schon frühzeitig auf diese Gesamtlösungen für Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen spezialisiert haben, erfreuen wir uns heute einer guten Marktstellung und einer hohen Zufriedenheit bei unseren Kunden“, erläutert Henk Bijen. Von den gut 40.000 Betten in niederländischen Krankenhäusern entfällt

gut ein Fünftel auf die insgesamt acht Universitätskliniken. „Wir betreuen hier bei der Medizinprodukte-Aufbereitung in der ZSVA insgesamt sieben Uni-Kliniken, darunter auch die größte Klinik, das Academic Hospital Groningen mit allein über 1.300 Betten“, so Rob Hasselberg, Produkt- und Projektmanager bei Dr. Weigert.

Wachstumsfeld Küchenhygiene

Trotz dieser guten Abdeckung des Gesundheitsmarktes gibt es für die zukünftige Arbeit der Kolleginnen und Kollegen von Dr. Weigert in Holland noch viel Potenzial. Ein wichtiges Ziel ist dabei die Neu-Kundengewinnung in der Großküchenhygiene, wobei der hohe Bekanntheitsgrad von Dr. Weigert sicherlich hilfreich ist. Aber Rob Hasselberg ist sich mit Blick auf neue Möglichkeiten auch bewusst: „Obwohl und gerade weil wir speziell in sensiblen Bereichen, wie bei der Endoskopaufbereitung, für unsere Erfahrung und Kompetenzen geschätzt werden, steigen die Anforderungen bei unseren Kunden auch in anderen Bereichen“. In Senioren- und Pflegeeinrichtungen wächst beispielsweise die

Nachfrage nach noch umfassenderen Lösungen kontinuierlich. Angesprochen sind damit unter anderem Einsatzkonzepte von Mikrofaser-Reinigungstüchern, die speziell in Pflege- und Wohnbereichen zur täglichen Unterhaltsreinigung immer beliebter werden. Mit dem Fokus auf diese Kundenwünsche werden daher die neodisher®-Pakete gezielt ergänzt. Großer Wert wird darauf gelegt, nicht nur diese Bereiche mit Produkten hoher Qualität auszustatten, sondern alles in einen stimmigen Hygieneplan zu integrieren, der in der Tagespraxis sicher funktioniert. „Und genau das meinen wir mit konzeptioneller Lösung“, so Henk Bijen.

„Glücklicherweise ist Holland ein nicht so großes Land“, sagt Rob Hasselberg mit einem Augenzwinkern und meint damit die hohe Bedeutung der hier wörtlich zu nehmenden Kundennähe: „Von unseren 20 Kolleginnen und Kollegen sind es insgesamt 14, die mehr oder weniger täglich bei Anwendern und Entscheidern vor Ort sind, um zu beraten, technischen Support zu leisten und bei unseren Marktpartnern zu sein.“

„Eine Sache fehlt noch“, so Henk Bijen: „Wir sind auch gern mal bei Euch in Hamburg mit unseren Kunden. Bei den Brücken und Kanälen kommt ihr zwar nicht an uns heran, aber wir mögen es, wenn wir Kunden und denen, die es werden wollen, die ganze Firma zeigen können“. Neben der Besichtigung der Fertigung und Produktion gehört dazu auch der Rundgang durch die demnächst deutlich erweiterten Laborbereiche für Forschung, Entwicklung und Analytik. Spätestens dann freuen auch wir uns wieder über den Besuch unserer Kollegen und Geschäftspartner aus unserem Nachbarland.

Dipl.Chem. Stefanie Kahl
Marketing



Sicher aufbereitete Medizinprodukte – ein Ergebnis der Dr. Weigert Kompetenz