DR. WEIGERT

update

Das Info-Magazin

Ausgabe Mai 2013

- Roboter im OP - Aufbereitung der Zukunft
- Aktuelles aus der Profi-Küche
- Modernste Wasseranalytik
- Hygiene in der Milcherzeugung

Die Themen dieser Ausgabe

Aus der Profi-Küche –

Aktuelles und Wissenswertes

Seite 2

Modernste Technik –

Wasseranalytik im Dr. Weigert Labor

Seite 4

neomoscan –

Hygiene in der Milcherzeugung

Seite 6

Das da Vinci® System –

Roboter-Assistierte Chirurgie

Seite 8

NEWS –

Dr. Weigert aktuell und persönlich

Seite 10

Der Termin-Kalender –

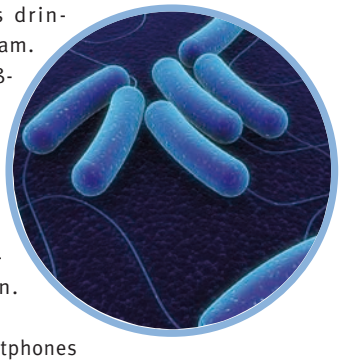
Alle Veranstaltungen auf einen Blick

Seite 12

Aktuelles und Wissenswertes

Keimübertragung per Mausklick oder Telefon: Oft vergessene Keimquellen im Küchenumfeld

Auf manchen Computertastaturen tummeln sich mehr Keime als auf der Toilettenbrille. Hautpartikel, Haarschuppen, Speichel, Niesspuren, Staub und Essensreste sowie mangelnde Händehygiene nach dem WC-Besuch sind die Ursachen für die Besiedelung durch Mikroorganismen auf PC-Tastaturen.
Als größte Schmutz- und Bakterienquelle gelten dabei die Mahlzeiten, die direkt vor dem Computer eingenommen werden. Krümel und Essensreste bilden einen guten Nährboden für jegliche Art von Keimen und Bakterien. Besonders betroffen sind Bedienelemente mit Rillen und unebenen Flächen, die häufig berührt werden.
Zu viel Schmutz macht sowohl der Technik als auch der Gesundheit zu schaffen, daher ist eine regelmäßige Reinigung von PC, Computertastatur und der Maus dringend ratsam. Diese Maßnahmen können der Keimbildung effektiv entgegenwirken.



Auch Smartphones und Tablet-PCs sind potentielle Keimträger. Sie begleiten ihre Besitzer mittlerweile überallhin: in den Bus, den Supermarkt, zu Tisch, ins Bett, an den Arbeitsplatz und sogar auf die Toilette. Das liefert hervorragende Bedingungen für Keime, um zu wachsen und sich zu vermehren. Auf den sichtbaren Schlieren und Schmutzfilmen der Smartphone-Oberfläche fühlen sich Mikroorganismen wohl. Und die Oberflächen kommen stets in die Nähe von Mund, Nase und Ohren. Die Smartphones selbst haben mit der Keimbildung nichts zu tun – Schuld ist die unzureichende Händehygiene der Anwender. Doch auch wenn Smartphones nicht die Ursache sind, eine Besonderheit begünstigt die Keimbildung:
Sie lassen sich schlecht reinigen. Die Touchdisplays sind beschichtet, damit möglichst keine Fingerspuren anhaften. Deshalb raten die Hersteller vom Abwischen mit Glasreiniger oder Alkohol ab, um die fettabweisende Beschichtung nicht zu zerstören. Diese Eigenschaft der Geräte erfordert daher umso mehr eine ausreichende Händehygiene.
Wird die Arbeit in hygienesensiblen Bereichen, wie in der Küche oder anderen lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen, durch das Benutzen von Computer, Telefon und ähnlichem begleitet, muss auch hier stets die Händehygiene beachtet werden. Denn ob in der Küche, am PC, nach Pausen oder in der Freizeit: die richtige Händehygiene ist der beste Schutz vor der Übertragung und Verbreitung von Krankheitserregern. Das beinhaltet natürlich auch eine wirksame Händedesinfektion, selbst nach kurzem Check der E-Mails oder Rezepten am Computer und nach der Benutzung des Handys vor oder während der Verarbeitung von Lebensmitteln.
Gut geeignet ist hierfür das alkoholische Händedesinfektionsmittel **triformin safeDIS**. Die bakterizide, levurozide und viruzide Wirksamkeit (auch wirksam gegen Noroviren) setzt schon nach einer kurzen Einwirkzeit von nur 30 Sekunden ein. Für eine hervorragende Hautverträglichkeit, die durch dermatologische Gutachten bestätigt ist, sorgen Pflegekomponenten, sodass die Haut auch bei häufiger Händedesinfektion gepflegt und gesund bleibt. **triformin safeDIS** ist frei von Parfum und Farbstoffen. Es ist in der Desinfektionsmittel-Liste des VAH (Verband für angewandte Hygiene) gelistet, die alle von der Desinfektionsmittel-Kommision zertifizierten Präparate enthält.
Die Liste ist Grundlage und bewährte Referenz für die Auswahl wirksamkeitsgeprüfter Desinfektionsmittel zur routinemäßigen und prophylaktischen Desinfektion im medizinischen Sektor, in öffentlichen Einrichtungen und anderen Bereichen, in denen Infektionen übertragen werden können.

aus der Profi-Küche

DIN SPEC 10534: Die neue Norm für Lebensmittelhygiene und Hygiene-anforderungen beim gewerblichen maschinellen Spülen

Die DIN SPEC* 10534 fasst die bestehenden DIN Normen für das gewerbliche Geschirrspülen DIN 10510, DIN 10511, DIN 10512 und die DIN 10522 für das maschinelle Spülen von Mehrwegbehältnissen zusammen, und ist die Vornorm für eine geplante europäische Normung.
Statt vier Normen soll es also zukünftig europaweit nur noch eine geben. Erarbeitet wurde diese vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitskreis „Hygieneanforderungen an die maschinelle Reinigung von Lebensmittelbedarfsgegenständen“ im Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“. Aus den Einzeldokumenten wurde eine kompakte, übersichtliche Gesamtnorm erstellt. Diese DIN SPEC 10534 gilt derzeit parallel zu den Einzelnormen. Das ist deshalb unproblematisch, da sich inhaltlich keine widersprüchlichen Änderungen ergeben haben. Unklare Aussagen der Einzelnormen wurden hier lediglich konkretisiert, was die Anwendung und Umsetzung erleichtert. Die Norm gilt für gewerbliche Spülmaschinen in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen, in gewerblichen Betrieben wie in Bäckereien und Fleischereien, die zum Reinigen von Spülgut, das in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, eingesetzt werden. Dazu zählen Geschirr, Glaswaren, Besteck, Mehrwegtransportkästen und ähnliche Utensilien.
Beschrieben werden Hygieneanforderungen an die Planung und Konstruktion sowie an den Betrieb von gewerblichen Spülmaschinen verschiedenster Ausführungen, außerdem die Verfahren zur Überprüfung eines hygienischen Betreibens. Das umfasst Hinweise zum fachgerechten Betrieb, zur Pflege und Wartung der Maschinen, zur Reinigung und Desinfektion des Spülgutes, sowie auch die Prinzipien zur sachgerechten räumlich-funktionellen Anordnung innerhalb des Küchenbereichs und zur sachgemäßen, hygienegerechten Organisation des Spülgutkreislaufes.
Oberstes Ziel der Norm ist der Schutz der Gesundheit des Verbrauchers auf Basis der Hygienesicherheit. Handlungsbedarf für eine europäische Norm resultiert aus den in der Praxis immer wieder auftretenden Hygieneanfragen zur Reinigung von Geschirr, den unterschiedlichen Anforderungen hierzu in den EU-Ländern und den nicht einheitlich festgelegten Prüfverfahren für Spülmaschinen. So sollen die in der Norm festgelegten Prüfverfahren eine Hilfestellung für die Anwender in der Lebensmittelwirtschaft, insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie sein, die den hygienischen und fachgerechten Betrieb zur Reinigung und Desinfektion des Spülgutes sowie zur Pflege und Wartung der Spülmaschinen sicherstellen müssen, um einwandfreie Ergebnisse entsprechend der gesetzlichen Vorgaben zu erreichen. Die Prüfverfahren können außerdem den Geräteherstellern dazu dienen, die Leistungsfähigkeit ihrer Maschinen im Hinblick auf hygienisch einwandfreie Spülergebnisse zu überprüfen. Die mikrobiologische Überprüfung von Spülgütern nach den Vorgaben der DIN SPEC 10534 bietet Betreibern die Möglichkeit, den hygienisch einwandfreien Spülprozess der Maschinen regelmäßig zu überprüfen und aufrechtzuerhalten. So wird die Gesundheit des Verbrauchers mit wenig Aufwand effektiv geschützt.

Der Schutz des Verbrauchers im Fokus

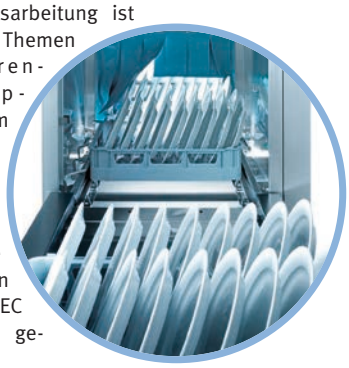
Dr. Weigert bietet seinen Kunden als Service-Leistung die Durchführung von BIOCONTROL-Untersuchungen in Anlehnung an DIN 10510, DIN 10511, DIN 10512, DIN 10522 und damit entsprechend der neuen DIN SPEC 10534 an. So wird die hygienische Arbeitsweise der Spülmaschinen und die Wirksamkeit der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mit Dr. Weigert Produkten überprüft. Um eine vollständige Hygienesicherheit aufrechtzuerhalten, können ergänzende BIOCONTROL-Sets zur Überprüfung der Umfeldhygiene eingesetzt werden. Dabei werden lebensmittelberührende Oberflächen, wie Arbeitstische und Geräte, auf den Hygienezustand nach Reinigung und Desinfektion überprüft und so die Hygienesicherheit für Personal und Verbraucher bestätigt. Die praxisgerechte Auswertung der BIOCONTROL-Proben erfolgt im internen Dr. Weigert Labor in Hamburg. Hier sind in der Abteilung für Mikrobiologie und Hygiene vier Mitarbeiter für alle Fragen rund um die Themen Desinfektion, Mikroorganismen und Hygiene jederzeit für Sie da.

Unabhängiger Arbeitskreis Gewerbliches Geschirrspülen gegründet:

Nach zahlreichen ausführlichen Gesprächen und mehreren Vorbereitungstreffen auf Initiative von Dr. Weigert hat sich am 31.10.2012 der neue Arbeitskreis gewerbliches Geschirrspülen AK GGS gebildet. Alle vorherigen Teilnehmer der Arbeitsgemeinschaft Gewerbliches Geschirrspülen im VGG außer der Firma Meiko haben Ihre Teilnahme in dem neuen Arbeitskreis zugesagt. Neu hinzugekommen ist die Firma Miele. Damit ist die durch den Austritt der Firma Hobart aus dem VGG vor zwei Jahren entstandene Diskussion über eine Neu-Positionierung der bisher schon sehr erfolgreichen Arbeitsgemeinschaft zu einem neuen Arbeitskreis erfolgreich beendet worden. Als Obmann wurde Jens Hoemske der Firma Dr. Schnell gewählt. Ein Stellvertreter wird von Seite der Maschinenhersteller gestellt, Rüdiger Nübling von Hobart.
In Planung steht eine eigene Homepage des AK GGS. Die von der AG des VGG erstellten Fachinformationen werden voraussichtlich übernommen und weiter überarbeitet. Der Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz IHO wird diesen Arbeitskreis administrativ und organisatorisch unterstützen. Dementsprechend finden die mindestens halbjährlichen Sitzungen vorrangig in Frankfurt statt. Die bisher sehr hohen Mitgliedsbeiträge für die AG des VGG entfallen. Um die Kosten des geplanten Internetauftrittes, die Erstellung von Drucksachen und Veröffentlichungen finanzieren zu können, ist pro Mitglied ein geringer Beitrag von ca. 500€/Jahr geplant.

Einheitliche Aussagen treffen

Ziel des neuen Arbeitskreises ist es, gemeinsam aktuelle Themen zu bearbeiten und einheitliche Stellungnahmen und Informationen an den Verbraucher weiterzugeben. Eine erste Ausarbeitung ist zu den Themen Noroviren-bekämpfung beim gewerblichen Geschirrspülen sowie zur neuen DIN SPEC 10534 geplant.



* DIN SPEC sind Ergebnisse von Standardisierungsprozessen. SPEC steht hierbei für „specification“ und wird im Deutschen als Standardisierung bezeichnet.

Auf dem neuesten Stand der Technik:

Verlässliche Wasseran

Eine sinnvolle Ergänzung der Systemkompetenz der Chemischen Fabrik Dr. Weigert auf dem Gebiet der Reinigung und Desinfektion ist die Analyse von Prozesswässern als Dienstleistung für unsere Kunden. Dafür ist unsere Analytikabteilung im internen Labor am Standort Hamburg zuständig.

Wasserinhaltsstoffe können ursächlich sein für Verfärbungen und Korrosionen auf verschiedensten Spülgütern oder in Maschinen. Besonders im Bereich der Aufbereitung chirurgischer Instrumente ist eine Wasserqualität gemäß den Empfehlungen der EN 285, nicht zuletzt aus hygienischen Gesichtspunkten, zwingend erforderlich. Die Wasseranalytik dient hier als Grundlage für anwendungstechnische Empfehlungen zur Wasseraufbereitung, für Programmabläufe und optimierte Verfahren.

Wasseranalytik als elementarer Bestandteil der Problemlösungskompetenz

Dr. Weigert ist im Bereich der Wasseranalytik seit vielen Jahren kompetenter Ansprechpartner für Krankenhäuser, Ausstatter von Zentralen Sterilgutversorgungsabteilungen

Die falsche Wasserqualität kann Ursache vieler Probleme sein

(ZSVA) und Verantwortlichen für die Validierung von Reinigungsprozessen im Hinblick auf die EN 285 (Sterilisation – Dampf-Sterilisatoren – Groß-Sterilisatoren). Hierbei ist die Bereitstellung valider und belastbarer Ergebnisse nach dem Stand der Technik in besonders überwachungsbedürf tigen Bereichen wie einer ZSVA unabdingbar, wodurch die Analytik eine hohe Verantwortung zu tragen hat.
Um die Ergebnisse in der erforderlichen Qualität und Zahl den Kunden zur Verfügung stellen zu können, werden bei Dr. Weigert normenkonforme Qualitätssicherungsmaßnahmen (wie beispielsweise Verfahrenscharakterisierungen analytischer Methoden, Laufstandards, Kontrollkarten etc.) durchgeführt.

Die Ionenchromatographen zur Ionenanalyse bilden die eine Hälfte des innovativen Gesamtsystems

Ringversuche als zusätzliche Qualitätssicherungsmaßnahme

Neben diesen laborinternen Qualitätslenkungsmaßnahmen nimmt das analytische Dr. Weigert Labor zusätzlich an externen, amtlich ausgeschriebenen Ringversuchen teil. Im Vergleich mit anderen Laboratorien werden bei diesen freiwilligen Überprüfungen auf Ergebnisgenauigkeit unbekannte Proben auf bestimmte Parameter analysiert und die ermittelten Resultate von den durchführenden unabhängigen Organen ausgewertet. So hat die Chemische Fabrik Dr. Weigert im Jahr 2012 im Bereich der Spurenanalytik von Schwermetallen an einem Ringversuch des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW erfolgreich teilgenommen und wurde entsprechend zertifiziert.

Über 1500 Wasserprob Dr. Weigert La

Modernste Technik für optimalen Kundenservice

Im analytischen Labor werden bei Dr. Weigert jährlich mehr als 1.500 Wasserproben untersucht.
Um diese Vielzahl unterschiedlicher Proben mit entsprechender Qualität analysieren und den stetig steigenden Probendurchsatz effizient bewältigen zu können, bedarf es neben dem geschulten und erfahrenen Personal

alytik bei Dr. Weigert

auch der adäquaten Technik. Das ist einer der Gründe, weshalb die Chemische Fabrik stetig in modernste Systeme investiert. Denn den vielgeglaubten alten „Analysenautomaten“, in den abends die Proben eingestellt werden und der am nächsten Morgen die exakten Probenbestandteile anzeigt, gibt es nicht.

Clevere Kombination zweier Teilsysteme

…ben werden jährlich im …bor analysiert

Zur vollständigen chemischen Analyse einer Wasserprobe, entsprechend den Anforderungen unserer Kunden, müssen neben den im Wasser gelösten Ionen unter anderem die Summenparameter pH-Wert, Leitfähigkeit, sowie Carbonat- und Gesamthärte des Wassers bestimmt werden.

Die renommierten und weltweit vertretenen Hersteller von Analysengeräten METTLER TOLEDO und ThermoFisher Scientific stellten sich dieser analytischen Herausforderung und entwickelten in enger Zusammenarbeit mit der Dr. Weigert Analytikabteilung eine vollautomatisierte Kopplung von Titration und Ionenchromatographie die es ermöglicht, 12 relevante Analysenparameter einer Wasserprobe simultan in weniger als 20 Minuten zu analysieren.

Durch den geschickten Einsatz moderner Kommunikationstechniken erfolgen die Dokumentation der Ergebnisse sowie die anschließende Übermittlung der Resultate an den Kunden in papierloser Form.

Die neue Lösung erfüllt die hohen Anforderungen der Analytikabteilung bei Dr. Weigert und führt im Hinblick auf Probendurchsatz und Zeitersparnis zu einer Effizienzsteigerung, die direkt als Vorteil an den Kunden weitergegeben wird. Intelligent, schnell und ressourcenschonend. Wer dabei auch an Nachhaltigkeit denkt, liegt goldrichtig.

Spurenanalytik von Schwermetallen: Ringversuch erfolgreich absolviert

Claudia Pohling
Analytik und Methodenentwicklung

Moderne, ressourcensparende Systeme bewähren sich auch unter dem Aspekt der nachhaltigen Arbeitsweise

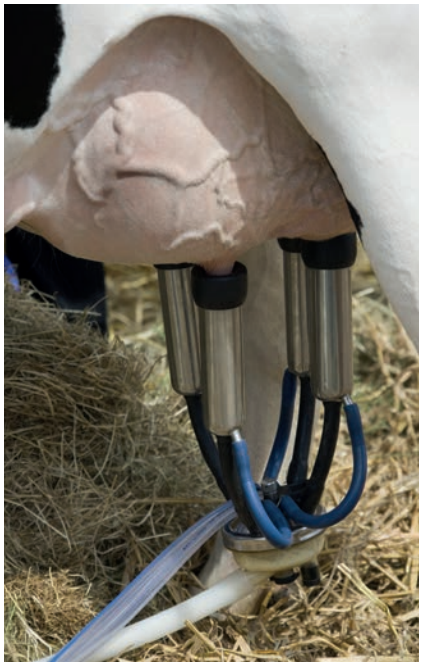
Zur Bestimmung von Anionen und Kationen in Wasserproben im Bereich von 0.01 - 0.1 ppm (parts per million) kommt die hohe analytische Leistung der Ionenchromatographie zum Einsatz. Eine validierte Methode, bei der die Teilchen anhand ihrer Ladung getrennt und anschließend bestimmt werden können. Um eine Wasserprobe entsprechend den Anforderungen der Kunden von Dr. Weigert chemisch vollständig zu charakterisieren, muss das aus der ionenchromatographischen Analyse gewonnene Ergebnis um pH-Wert, Leitfähigkeit sowie Carbonat- und Gesamthärte erweitert werden, die mit Hilfe der Maßanalyse, der sogenannten Titration bestimmt werden. Aus dieser analytischen Herausforderung resultiert als Lösung der Firmen METTLER TOLEDO und ThermoFisher Scientific eine voll automatisierte Kopplung von Titration mit Ionenchromatographie, die den hohen Anforderungen der Analytikabteilung bei Dr. Weigert gerecht wird und die Effizienz im Hinblick auf Probendurchsatz und Zeitersparnis zum Vorteil der Kunden steigert. Quelle: METTLER TOLEDO UserCom 17

Die Titrationseinheit zur Bestimmung von pH-Wert und Leitfähigkeit ist das andere Teilsystem für die vollständige Probenanalyse

neomoscan®

Hygiene rund um die m

Ein sensibler Rohstoff: bei der Gewinnung und Verarbeitung sind höchste Hygienestandards gefordert



Das Übertragunsrisiko von Keimen gerade von Euter zu Euter ist hoch und muss minimiert werden

Milch ist eines der bedeutendsten Grundnahrungsmittel und zudem ein sensibler Rohstoff für die Lebensmittelindustrie. Das wertvolle Naturprodukt stellt hohe Ansprüche an die Hygiene – bei der Gewinnung und Verarbeitung.

Steigende Produktivität erfordert optimierte Rahmenbedingungen

Die Produktivität in der deutschen Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten enorm gesteigert, was sich unter anderem in der zunehmenden Milchleistung von Kühen zeigt. Neben der Milchleistung pro Kuh sind ebenso die Herdengrößen ständig angestiegen und die Milcherzeugung entwickelte sich immer stärker in Richtung Laufstall und Melkstand. Die Globalisierung der Milchmärkte stellt eine zusätzliche Herausforderung an landwirtschaftliche Betriebe. Dabei hängt der Erfolg eines Milchviehbetriebes – früher wie heute – maßgeblich von der Milchqualität und Milchleistung ab.
Die Erzeugung von Milch als Lebensmittel darf nur unter Beachtung bestimmter Hygiene- und Haltungsbedingungen erfolgen, was in umfangreichen gesetzlichen Regelungen und Kontrollen, wie der Milch-Güteverordnung, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den EU-Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs definiert ist.

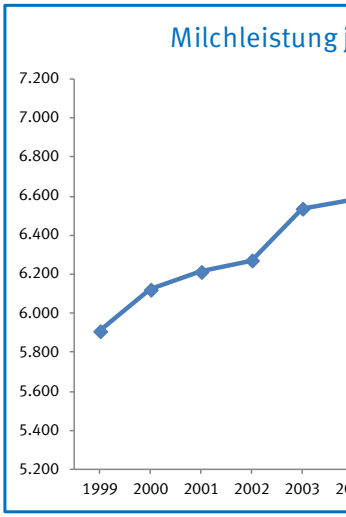
Dr. Weigert punktet in der Landwirtschaft

Sichere und rentable Milcherzeugung basiert auf der Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Milchkühe. Dabei sind eine fachgerechte Reinigung und Desinfektion der Melkstände und Anlagen unabdingbar. Eine wesentliche Rolle spielt zudem die Euterhygiene. Sinnvoll sind hier Maßnahmen zur Pflege und Desinfektion rund um das Euter. Geprüfte Tierarzneimittel wie zum Beispiel das Dr. Weigert Produkt **neosan® Dip** auf Povidon-Jod Basis zum manuellen Dippen oder das **Chlorhexidin neosan® Spray** auf Basis des Wirkstoffes Chlorhexidindigluconat zum Eintauchen und Einsprühen auch mit automatischen Sprühsystemen eignen sich hervorragend für die Zitzendesinfektion und zur sicheren Mastitisprophylaxe.

In den 1950er Jahren entwickelte die Chemische Fabrik Dr. Weigert die Rezeptur von **neomoscan® M flüssig**, dem ersten und einem bis heute führenden flüssigen aktivchlorhaltigen Produkt für die kombinierte Reinigung und Desinfektion von Melk- und Milchkühlanlagen.
Bis heute hat sich diese Formulierung auf dem Markt bei Landwirten als Premiumprodukt durchgesetzt. Abhängig von der Reinigungsanforderung entsteht im Zusammenspiel mit dem sauren Reiniger **niroklar® GR flüssig** das „unschlagbare Doppel“ in der Landwirtschaft rund um die Milchgewinnung.
Mit weiteren Produkten zur Euterhygiene und eigenen Handelsmarken ist die Chemische Fabrik Dr. Weigert über renommierte Landhändler auf dem Markt vertreten und etabliert.

Philosophie und Qualitätsanspruch

„Nicht was wir herstellen können ist entscheidend, sondern welchen Vorteil unsere Kunden davon haben.“
Der Leitsatz des Firmengründers Dr. Walter Weigert und die Ansprüche an hohe Qualitätsstandards prägen das Unternehmen bis heute.
Für eine gesicherte und kontinu-



Die Milchleistung in Kilogramm pr innerhalb der letzten Jahre Quelle

noderne Milcherzeugung

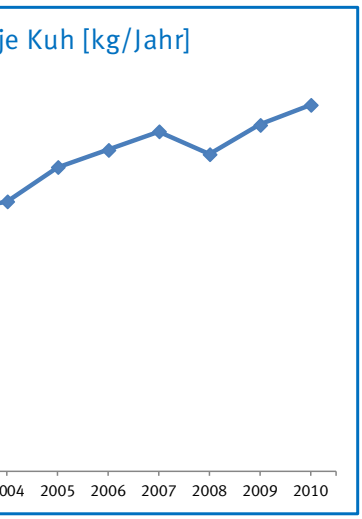
ierliche Qualität unserer Reinigungs- und Desinfektionsmittel unterliegen diese strengen internen wie auch externen Kontrollen. Unsere Tierarzneimittel und Premiumprodukte wie **neomoscan® M** und **niroklar® GR** durchlaufen zusätzlich unabhängige Prüfungen durch die DLG*. Dies bedeutet eine regelmäßige Kontrolle im Hinblick auf die Einhaltung der Rezeptur, auf die reinigende bzw. desinfizierende Wirksamkeit, die Materialverträglichkeit oder aber auf das Schaumverhalten. Der Landwirt erhält somit die Sicherheit, dass die Produkte den Anforderungen aus der Praxis gerecht werden.

Auf Erfahrungswerte setzen

Das Dr. Weigert Produktprogramm für die Milcherzeugung bietet qualitativ hochwertige, zuverlässige Produkte zur Euterhygiene und -pflege, zur Reinigung und Desinfektion von Melk- und Milchkühlanlagen, zur Melkzeugzwischendesinfektion und zur Hygiene in landwirtschaftlichen Produktionen. Dem Know-How unseres Unternehmens liegen jahrzehntelange Erfahrungswerte zugrunde, was in die Produktentwicklungen und -verbesserungen stets miteinfließt. Zufriedene Kunden und ein maximaler Qualitätsanspruch sind Maßstab und Herausforderung zugleich und bestimmen unser tägliches Handeln.

Doris Grundt
Koordination Verkauf neomoscan®

Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie
Jana Braune
Anwendungstechnik neomoscan®

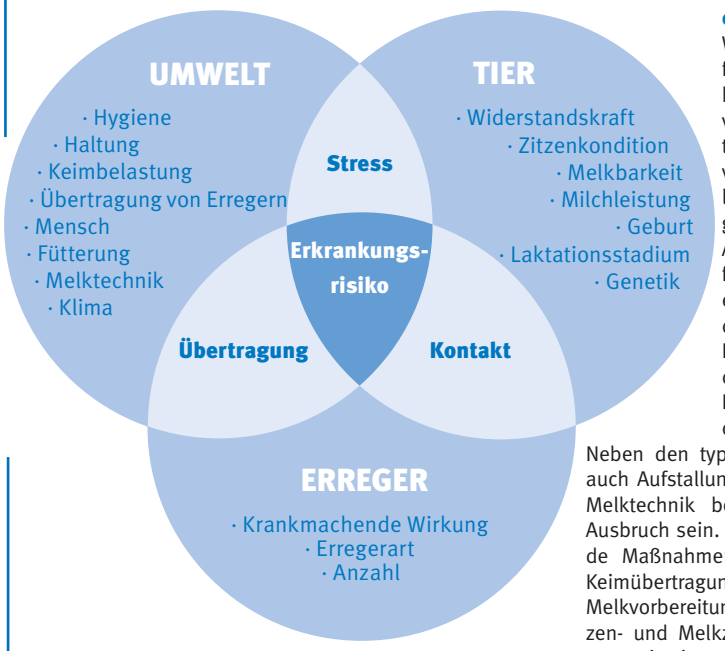


o Kuh verzeichnet ein Wachstum
: Statistisches Bundesamt, BLE (Referat 423)

Euterhygiene verhindert Entzündungen: zum manuellen Dippen eignet sich neosan Dip

Zeitsparend parallel melken im Melkstand – doch große Tierzahlen bergen hohe Übertragungsrisiken

Die wichtigsten Einflüsse auf die Eutergesundheit**



Mastitis – ein Ertragskiller

Wirtschaftliche Schäden für den Landwirt entstehen vornehmlich durch verminderte Milchleistung bzw. Milchverlust, verminderte Milchqualität sowie den vorzeitigen Abgang seiner Kühe. Auslöser für diese Ausfälle ist unter anderem eine Euterentzündung, die sogenannte Mastitis. Das Erkrankungsrisikio dieser entzündlichen Reaktion ist von zahlreichen Faktoren abhängig. Neben den typischen Keimen können auch Aufstallung, Klima, Fütterung und Melktechnik begünstigend für einen Ausbruch sein. Wesentliche vorbeugende Maßnahmen zur Vermeidung von Keimübertragungen sind gewissenhafte Melkvorbereitungen, eine sichere Zitzen- und Melkzeugzwischendesinfektion sowie eine optimale Euterpflege.

* Deutsche Landwirtschaft-Gesellschaft e.V.

** in Anlehnung an BBB 2006

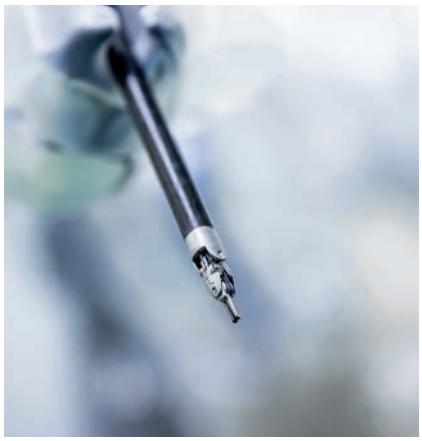
Im OP der Zukunft:

Roboter-Assistierte Chiru

In den USA werden gegenwärtig bereits über zweidrittel aller Prostatakrebs-Operationen ferngesteuert durchgeführt – mit der hochmodernen Robotertechnik des da Vinci® Systems.
Das da Vinci® System gilt als die modernste Entwicklung auf dem Gebiet der minimalinvasiven Operationen. Die Eingriffe mit der roboterunterstützen Technik sind für den Patienten schonend und weniger traumatisch, die nach Operationen mit herkömmlichen Methoden auftretenden postoperativen Schmerzen werden vermieden. Durch die äußerst präzise Operationsmöglichkeit mit dem System können Muskeln und Gewebe genau erkannt und geschont werden. Die sehr kleinen Operationsschnitte haben weniger Blutverlust, schnellere Heilungsprozesse, geringere Infektionsrisiken und nur winzige Narben zur Folge. Auch der Krankenhausaufenthalt verkürzt sich dementsprechend.

Die Schritte des Chirurgen werden präzise und zitterfrei umsetzt

Bei der Roboter-Assistierten Operation sitzt der operierende Arzt ein paar Meter vom Operationstisch entfernt an einer Steuerkonsole. Von dort aus steuert er spezielle Instrumente am Kernstück des Systems,



Die Roboterarme halten Kamera, Schere und Klemme, oder andere speziell spezialisierte EndoWrist-Instrumente

dem hochentwickelten drei- bis vierarmigen Operations-Assistenten. Mit zwei Bedienelementen für die Finger steuert er millimetergenau die Instrumente an den Roboterarmen, die über kleine Schnitte in das Innere des Körpers eingebracht werden. Die dem menschlichen Handgelenk nachempfundenen, sogenannten EndoWrist-Instrumente haben eine Beweglichkeit von 360° und sind intuitiv vom Operateur lenkbar. Die moderne Technologie ermöglicht skalierte und verfeinerte Handbewegungen des Operateurs, wodurch aus größeren Bewegungen kleine präziseste Instrumentenbewegungen resultieren. Ungewollte Handbewegungen, wie zittern oder ruckartige Bewegungen, werden ausgeglichen.

Höchste Präzision

Auch die Kamera wird vom operierenden Arzt selbst über die Konsole gesteuert. Sie befindet sich am mittleren Arm des Operationsroboters und übermittelt ein hochauflösendes dreidimensionales Videobild vom Operationsgebiet in bis zu zehnfacher Vergrößerung. Das ermöglicht eine räumliche Wahrnehmung mit optimaler Sichtkontrolle und somit eine präzise, millimetergenaue Vorgehensweise.

Die anspruchsvollste Aufgabe: die Wiederaufbereitung

Die filigrane Beschaffenheit und Komplexität der Instrumente verbessert auf der einen Seite den Operations- und Heilungsverlauf – erschwert auf der anderen Seite aber die Aufbereitung nach dem Einsatz.
Die meisten der wertvollen EndoWrist--Instrumente dürfen gemäß Herstellerangaben nur bis zu zehnmal wiederaufbereitet werden, dann ist ihr maximales Einsatzpensum erreicht.

Per Fernsteuerung über die Konsole steuert der Operateur millimetergenau die filigranen Instrumente des Roboters

Drei bis vier Roboterarme verlängern die Arme des Operateurs und setzen dessen Handbewegungen zitterfrei um

Durch die Trokare, die an den Roboterarmen befestigt werden, gelangen die EndoWrist-Instrumente in den Körper des Patienten

rgie mit dem da Vinci® System

Gerade der innere Schaftbereich der Instrumente muss sowohl bei der manuellen Vorbehandlung, als auch im Zuge der maschinellen Aufbereitung mit Reinigern behandelt werden, die über ein gutes selbsttätiges Reinigungsvermögen verfügen um einwandfreie Ergebnisse zu erzielen.
Der Hersteller Intuitive Surgical in Sunnyvale/ Kalifornien gab bisher in seiner ausführlichen Aufbereitungsanleitung an, dass zum Zwecke der Reinigung „pH-neutrale, enzymatische Reinigungsmittel“ zu verwenden sind.
Allerdings haben umfangreiche Testungen des Reinigungsvermögens und der Materialverträglichkeit sowohl in unserem Labor bei Dr. Weigert in Hamburg, als auch direkt beim Hersteller in Kalifornien bestätigt, dass **neodisher MediClean forte** als enzymatischer, mildalkalischer Reiniger für Reinigungsschritte eingesetzt werden kann, für welche seitens des Herstellers bisher ein pH-neutraler, enzymatischer Reiniger vorgegeben wurde. Das umfasst das Fluten der Instrumente für die Innenreinigung, das Einlegen der Instrumente im Tauchbad, die Ultraschallvorbehandlung und natürlich den maschinellen Aufbereitungsprozess.
Insbesondere die bessere Entfernung von Blutrückständen im Vergleich zu pH-neutralen enzymatischen Reinigern wurde bei unseren Laborversuchen festgestellt. Eine

Freigegeben nach Laborversuchen: Die mildalkalische Reinigung hat sich bewährt und die Materialverträglichkeit wurde bestätigt

optimierte Reinigung ist erst die Voraussetzung für den Erfolg nachfolgender Schritte wie Thermodesinfektion und Dampfsterilisation und erhöht somit die Aufbereitungssicherheit.
Basierend auf diesen Ergebnissen von Eignungstests hat Intuitive Surgical eine Freigabe auch für mildalkalische Reiniger wie **neodisher MediClean forte** erteilt.

Da sich **neodisher MediClean forte** sowohl für die maschinelle Reinigung der da Vinci®-Instrumente, als auch für manu-

Das da Vinci® System von Intuitive Surgical ist in den USA bereits stark verbreitet – nun zieht auch Europa nach

elle Vorbehandlungsschritte eignet, vereinheitlicht und optimiert die Anwendung die gesamte Aufbereitungsprozedur –
und einwandfrei aufbereitete Instrumente sind die Basis für eine erfolgreiche Operation.

Dipl.-Chem. Stefanie Kahl
Produktmanagement

Quelle: Intuitive Surgical

Die Reinigung der EndoWrist-Instrumente ist durch ihren Aufbau eine der anspruchsvollsten Aufgaben der Instrumentenaufbereitung

Der Trokar am Roboterarm durchdringt das Hautgewebe, um mit den Instrumenten in einer Körperhöhle operieren zu können

Sterile Einweg-Überzüge schützen den Operationsroboter während des Eingriffs und sorgen für Keimfreiheit

NEWS

Dr. Weigert aktuell

Große Leistung im Kleinformat

Mangelnde Händehygiene im medizinischen Umfeld gefährden Patienten und den Anwender gleichermaßen. Die richtigen Hygienemaßnahmen sorgen dafür, die Übertragung von Krankheiten und nosokomiale Infektionen zu verhindern. Aufgrund der häufigen Anwendung gelten nicht nur an die Wirksamkeit, sondern auch an die Hautverträglichkeit der Desinfektionsmittel hohe Ansprüche. **triformin medDIS**, das alkoholische Haut- und Händedesinfektionsmittel für den Medizinbereich, ist parfümfrei und ohne kumulierende Langzeitwirkstoffe oder andere Zusatzstoffe. Wegen seiner Hautverträglichkeit wird es auch für haut- bzw. allergieempfindlichen Personen dermatologisch empfohlen. **triformin medDIS** wirkt bakterizid (inkl. MRSA), tuberkulozid, fungizid (C. albicans)/levurozid, virusinaktivierend gegenüber HBV/HIV, BVDV, HCV, und ist außerdem wirksam gegen Rota-, Vaccinia- und Noro-Viren!
Ab Sommer 2013 ist **triformin medDIS** auch in der praktischen 150 mL Flasche verfügbar!
Detaillierte Produktinformationen finden Sie auf www.drweigert.de › Service › Produktmerkblatt.

Wir tragen Verantwortung

Inwiefern sich die Entwicklung und Herstellung chemischer Produkte mit nachhaltigem Handeln bei Dr. Weigert vereinbaren lassen, wird in unserer neuen Nachhaltigkeits-Broschüre erklärt.
Doch nicht nur Umweltaspekte werden hier aufgegriffen: über den verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt hinaus gewährt die Broschüre interessante Einblicke hinter die Kulissen und in die verschiedenen Abteilungen der Chemischen Fabrik.
Erhältlich ist die Broschüre in deutscher, englischer und französicher Sprache, sowie auf niederländisch, polnisch, spanisch und chinesisch und steht außer als Printdokument auch zum Download auf unserer Homepage zur Verfügung!

Detaillierte Produktinformationen finden Sie auf www.drweigert.de › Service › Prospekte

High-level Desinfektion

Ursprünglich amerikanisch geprägt taucht der Begriff „High-level Desinfektion“ im Zusammenhang mit der Instrumentendesinfektion auch im deutschen Sprachgebrauch immer häufiger auf. Doch welche Anforderung verbirgt sich eigentlich dahinter, wann ist ein Desinfektionsmittel ein „High-level disinfectant“?
Den Centers for Disease Control and Prevention (CDC) zufolge ist die High-level Desinfektion „traditionell definiert als die komplette Beseitigung aller Mikroorganismen in oder auf einem Instrument, mit Ausnahme einer geringen Menge von Bakteriensporen“ (www.cdc.gov/hicpac/Disinfection_Sterilization/2_approach.html), und wird für die Aufbereitung semikritischer Medizinprodukte empfohlen.
Unser neues manuelles Instrumentendesinfektionsmittel **neodisher Septo Active** erfüllt die anspruchsvollen „high-level“ Kriterien: es wirkt bakterizid, mykobakterizid, fungizid, viruzid und sporizid! Produktinformationen unter www.drweigert.de › Service › Produktmerkblatt.

Dr. Weigert persönlich

Wir entwickeln uns weiter...

Dr. Weigert nimmt seine soziale Verantwortung wahr und bildet seit über 15 Jahren aus. Damit bauen wir erfolgreiche und vielseitige Nachwuchskräfte speziell für unseren Bereich auf. Dr. Weigert bietet **drei Ausbildungsgänge** an: Chemielaborant/in, Elektroniker/in für Betriebstechnik und Industriekauffrau/-mann. Aktuell suchen wir für Aug./Sep. 2013 wieder eine/n Auszubildende/n Elektroniker/in für Betriebstechnik.
Im Bereich Marketing/Produktmanagement und Anwendungstechnik bieten wir den Einstieg als **‚Trainee on the Job'** sowie die Möglichkeit für **Werkstudenten**, Praktika in Verbindung mit ihrer Bachelor- und Masterarbeiten bei uns zu absolvieren. Dr. Weigert präsentiert sich in diesem Zuge am 13.05.2013 auf der **KIT-Karrieremesse in Karlsruhe**.
Und wir schaffen weiter gänzlich **neue Stellen**: im Februar haben wir beispielsweise die Position ‚Key Account dental' besetzt. Unsere aktuellen Stellenausschreibungen finden Sie auch auf www.drweigert.de › Über uns › Karriere

...und es gibt auch viel zu feiern

Dr. Weigert feierte 2012 das 100-jährige Firmenbestehen und erfreut sich weiter einer überdurchschnittlich langen Betriebszugehörigkeit!
25-jähriges Jubiläum bei Dr. Weigert feiern in diesem Jahr
Hans-Rudolf Krause und Uwe Nienstedt.
10-jähriges Jubiläum bei Dr. Weigert feiern 2013
Thomas Gamradt, Ulrike Thomas, Beate Zielonka, Sergej Golikow, Peter Janssen und Anneke Heuer.
Herzlichen Glückwunsch! Alle Kollegen und Vorgesetzten gratulieren noch einmal ganz herzlich!

Neu begrüßen dürfen wir Hartmut Pieper (Key Account dental), Mario Reising (Entsorgung Produktion), Jana Rieling (Legal Compliance), Dominik Schäpers (Außendienst neodisher West) und Theresia Hachmöller (Auszubildende Chemielaborantin).
Willkommen an Bord!

Wir sind fit für die Zukunft

Gesund und fit: Dr. Weigert unterstützt die sportlichen Aktivitäten seiner Mitarbeiter. Dazu gehört die Teilnahme an Firmenläufen für den guten Zweck, wie beispielsweise dem jährlich stattfindenden HSH Nordbank Run in der Hamburger Hafencity, dem MOPO-Staffellauf durch den Stadtpark und die Deutsche Firmenlaufmeisterschaft, dem B2RUN.
Im Jahr 2012 gingen für das Dr. Weigert Running Team zwanzig Läufer an den Start.
Alle Kolleginnen und Kollegen sind herzlich eingeladen, die Zahl der Aktiven in diesem Jahr zu verdoppeln...

Altersvorsorge: Für eine gute finanzielle Absicherung auch im Alter bietet Dr. Weigert seinen Mitarbeitern das Angebot der Betrieblichen Altersvorsorge. Von über 90% der Belegschaft wird dieses Angebot bereits wahrgenommen!

Wann? Was? Wo?

Der Dr.Weigert Termin-Kalender

28.05.2013 **Herne**	EndoTreff
31.05.2013 **Hamburg**	SteriTreff
12.06.2013 **Hannover**	3. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft
13.06.2013 **Ulm**	Gemeinschaftverpflegung: Anforderungen 2013
14.06.2013 **Frankfurt**	SteriTreff
05.09.-08.09.2013 **Rendsburg**	norla – Norddeutsche Landwirtschafts- und Verbrauchermesse
11.09.-14.09.2013 **Nürnberg**	68. Jahrestagung der DGVS
14.09.-17.09.2013 **Leipzig**	GÄSTE – Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung
16.09.-20.09.2013 **München**	DrinkTec
28.09.2013 **Brakel**	Fortbildung: Aufbereitung in der ZSVA - gemeinsam zum Erfolg?
02.10.-04.10.2013 **Fulda**	DGSV-Kongress 2013
13.10.2013 **München**	EndoTreff
16.10.2013 **Hamburg**	EndoTreff
16.10.-18.10.2013 **Freiburg**	23. Freiburger Hygiene- und Infektiologiekongress
20.11.-23.11.2013 **Düsseldorf**	Medica
03.12.2013 **Hannover**	EndoTreff

Aktueller Stand April 2013

DR. WEIGERT 100 Jahre
date
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