Professionelle Spül-, Reinigungs- und Desinfektionstechnik

MEIKO

The clean solution

WAS IST HYGIENE?

Member of the MEIKO GROUP

WAS IST HYGIENE?

HYGIENE ist Sicherheit.

MEIKO ist dort, wo Hygiene relevant, zum Teil sogar lebensnotwendig ist. In den Spülbereichen dieser Welt. In den Pflegearbeitsräumen. In den Atemschutzwerkstätten. Dort, wo Menschen essen und trinken. Dort wo sie gesund gepflegt werden. Dort wo sie andere retten. Dort erfüllen wir das elementare Bedürfnis des Menschen nach Sauberkeit und Hygiene.

Und das seit 1927 – knapp 30 Jahre nachdem hoch entwickelte Mikroskope Keime erstmals sichtbar machten und so der Hygiene, wie wir sie heute verstehen, den Weg bahnten: als zuverlässige Eliminierung von Krankheitserregern.

Mit unseren Reinigungs- und Desinfektionsgeräten waren wir unter den ersten Akteuren der Krankenhaushygiene. Dieses frühe Mitwirken im Bereich der Medizinprodukte und die Erkenntnisse aus über 90 Jahren ermöglichen uns einen einzigartigen Wissensaufbau und Wissenstransfer. Bis heute.

Sie legen die Basis für unsere Hygienekompetenz, welche in sämtliche MEIKO Innovationen mit einfließt, produktübergreifend, ob Reinigungs- und Desinfektionstechnik, Spülmaschine, Spülanlage oder Einrichtung zur Speiseresteverwertung.

Auf den nächsten Seiten erfahren Sie, was „Hygiene made by MEIKO“ bedeutet. In erster Linie: Sicherheit. Sicherheit in puncto Technik, Planung, Anwendung und Service. Sicherheit für Gäste, Passagiere, Patienten, Bewohner und Mitarbeiter. Und letztendlich: Sicherheit für Sie und Ihr Business.

HYGIENE made by MEIKO

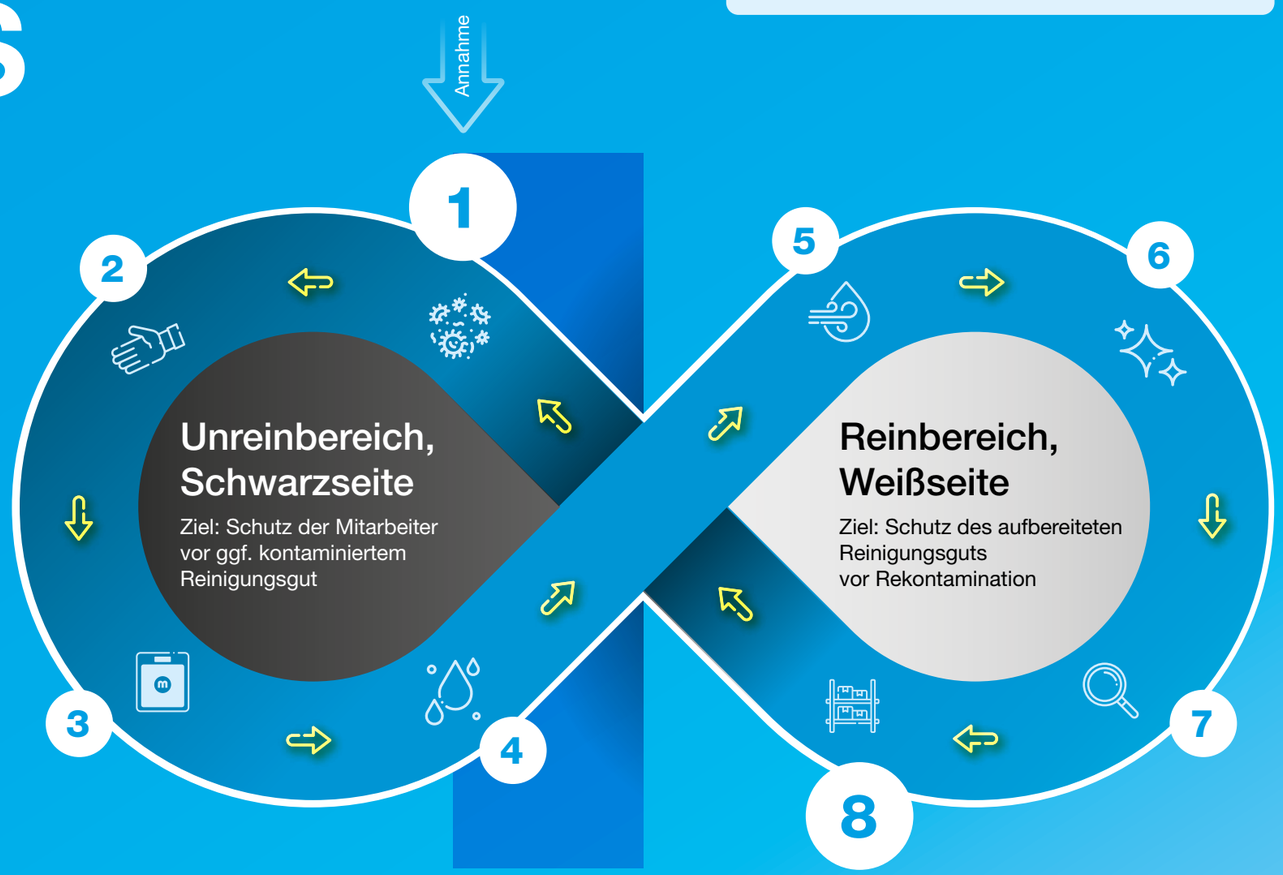
HYGIENE IST ERST KOMPLETT MIT DEM RICHTIGEN PROZESS

Die Sicherheit der MEIKO Technik ist das eine – auch das Drumherum muss stimmen, damit die Hygiene an keiner Stelle beeinträchtige wird.

Bereits in der Planungsphase können die Weichen für größtmögliche Hygienesicherheit gestellt werden. Mit fast 100 Jahren Erfahrung im Bereich der Spültechnik und Medizinprodukte kennen wir die kritischen Stellen und wissen, wie die Prozesse idealerweise ablaufen sollten. Damit Hygiene sichergestellt werden kann. Dauerhaft, im gesamten Umfeld.

Wie sieht ein Ablaufschema für einen Reinigungsprozess denn in den Grundzügen aus? Welche Grundlagen müssen einfach immer stimmen – unabhängig davon, was gereinigt wird? Was gilt es in baulicher Hinsicht zu erfüllen? Wo herrschen Hygiene-Risiken? Und noch wichtiger: Wie kann der Anwender diese umgehen?

Diese Fragen haben wir in unserem MEIKO Hygiene Loop beantwortet.



0 Nutzung

von Geschirr, Besteck, Gläsern

von Pflegegeschirren (Steckbecken, Urinflaschen etc.)

von Persönlicher Schutzausrüstung (Atemschutzmasken, Lungenautomaten etc.)

durch Verpflegungsteilnehmer, Patienten, Einsatzkräfte

Unreinbereich, Schwarzseite

1 Annahme

- Reinigungsgut mit Handschuh berühren

2 Vorbereitung, Transport

- Mit Handschuhen arbeiten
- Arbeiten schnell und sicher ausführen
- Bei Raumwechsel: Türgriffe mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh berühren

3 Beschickung der Maschine

- Mit Handschuhen arbeiten
- Reinigungsgut richtig einsetzen *(gemäß Bedienungsanleitung)*
- Maschinentür mit sauberer Hand oder saube-rem Handschuh öffnen/schließen
- Nach dem Schließen: Hände reinigen, desinfi-zieren bzw. benutzten Handschuh entsorgen
- Handwaschbecken, Handschuhspender, Mülleimer

4 Reinigung und ggf. Desinfektion

- Startknopf mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh drücken
- Auf Maschinenmeldungen achten; ggf. Chemie nachfüllen

Reinbereich, Weißseite

5 Trocknung

- Nicht manuell nachtrocknen (Hygienerisiko bei Mehrwegtüchern); feuchtes Reinigungs-gut nicht stapeln
- Abtropf- und Trockenregale, Trockenschrank

6 Entnahme

- Reinigungsgut mit sauberer Hand oder sauberem Handschuh berühren

7 Kontrolle

- Optische Prüfung der Sauberkeit
- Wenn negativ: Ursache ermitteln, Service kontaktieren
- Je nach Reinigungsgut sind weitere Prüfungen erforderlich

8 Lagerung

- Nur sauberes und trockenes Reinigungsgut; hygienische Sicherheit gewährleisten (evtl. verpacken)
- Ausreichend Lagerregale

Legende:
- *Handlungsempfehlung*
- *Hygiene-Risiko*
- *Planungsempfehlung*

MEIKO

HYGIENE Loop

HYGIENE in Endlosschleife. Dank der richtigen Planung und Anwendung.

Der dort aufgezeigte Reinigungsprozess ist auf Essgeschirr, Pflegegeschirre und Atemschutzmasken anwendbar und lässt sich beliebig oft wiederholen. Das Ergebnis bleibt immer das gleiche: **hygienisch sicheres Reinigungsgut**, das bedenkenlos wiederverwendet werden kann.

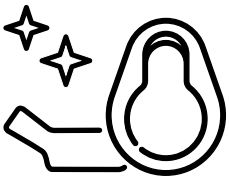
Er zielt darauf ab, Rekontaminationen zu verhindern und Infektionsketten zu unterbrechen, und beruht auf der konsequenten Trennung von Rein und Unrein.

Diese gilt es einerseits baulich umzusetzen – durch eine räumliche Trennung der Bereiche vor und nach der Reinigung, idealerweise durch eine Wand. Die Seite, auf der sich das verschmutzte Reinigungsgut sammelt, wird als **Unreinbereich** oder **Schwarzseite** bezeichnet. Die andere Seite ist der **Reinbereich** oder **Weißseite** für das aufbereitete Reinigungsgut. Die Transportwege dürfen sich nicht kreuzen.

Andererseits sollte die Trennung auch in der Anwendung berücksichtigt werden. Das bedeutet: Der Anwender darf das gesäuberte Reinigungsgut und die Umgebung (zum Beispiel Türgriffe) nur mit einer sauberen Hand berühren. Also der Hand, die kein Kontakt zum verschmutzten Reinigungsgut hatte oder danach desinfiziert wurde. Handschuhe sind hier optional. Im Umgang mit verschmutztem Reinigungsgut sind Handschuhe dagegen sehr wichtig. Allerdings dürfen mit der unreinen Hand bzw. dem unreinen Handschuh wiederum weder das aufbereitete Reinigungsgut noch die Umgebung in Kontakt kommen.

Der MEIKO Hygiene Loop ist ein verallgemeinerter Prozess. Natürlich unterscheiden sich die Abläufe im Detail, je nachdem was aufbereitet wird. Sie möchten es genauer wissen? Dann QR-Code scannen.

Spülprozess für Geschirr, Besteck und Gläser
www.meiko.de/magazin/der-spuelprozess



Reinigungsprozess für Pflegegeschirre
www.meiko.de/magazin/anleitung-steckbecken-reinigen

Aufbereitungsprozess für Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
www.meiko.de/magazin/aufbereitung-atemschutzausruestung

SIE SORGEN FÜR DEN GENUSS, WIR FÜR HYGIENE

HYGIENE made by MEIKO

Noch ein Schuss Limettensaft, dann kann serviert werden.

Fast genauso wichtig wie der Inhalt des Glases ist dabei das Glas an sich: strahlend sauber und hygienisch rein soll es sein. Flecken würden nicht nur die Präsentation vor dem Gast ruinieren, sie sind auch Risikofaktoren bei der Übertragung von Krankheitserregern.

MEIKO Spültechnik putzt alles weg, was im und am Geschirr übrig bleibt, nachdem der Gast ausgetrunken und leer gegessen hat. Vom Lippenstift der Vorgängerin bis hin zu Herpesviren, E.-coli-Bakterien oder SARS-CoV-2.

Für weitere Informationen speziell für Kleinspülküchen, einmal umblättern, bitte. Hygiene-Inhalte für Großspülküchen finden Sie zwei Seiten weiter.

HYGIENE
in der Kleinspülküche

Ob Tumbler, Sektschale, Rotweinglas. Oder eher für Latte Macchiato?

So unterschiedlich das Gastgewerbe auch ist, in manchen Punkten ähnelt sich die Situation in Bars, Bistros und Cafés oft: Das meiste spielt sich auf engstem Raum ab, direkt hinter dem Tresen. Der Mitarbeiter ist meist Barkeeper, Koch, Service- und Spülkraft in einem. Dennoch dürfen Sauberkeit und Hygiene nicht leiden.

Was sie brauchen? Eine Spülmaschine, die Arbeit abnimmt. Die alles wegspült, was reinkommt. Von Gläsern mit den Rückständen des letzten Cocktails über Tassen mit eingetrocknetem Milchschaum bis hin zu verkrusteten Tellern und Töpfen. Eine von MEIKO eben.

HYGIENE
Check-Box

Ein Knopfdruck genügt – und der Mitarbeiter kann sich wieder den Gästen widmen. Das Spülen übernimmt die MEIKO Maschine. Und zwar in einem geschlossenen System, bei einem angenehmen und hygienischen Raumklima! Dafür sorgen diese Eigenschaften und Features.

AktivPlus Filter
Hygienischere Waschflotte und saubereres Wasser in Waschkammer und Tank durch aktiven Schmutzaustrag.

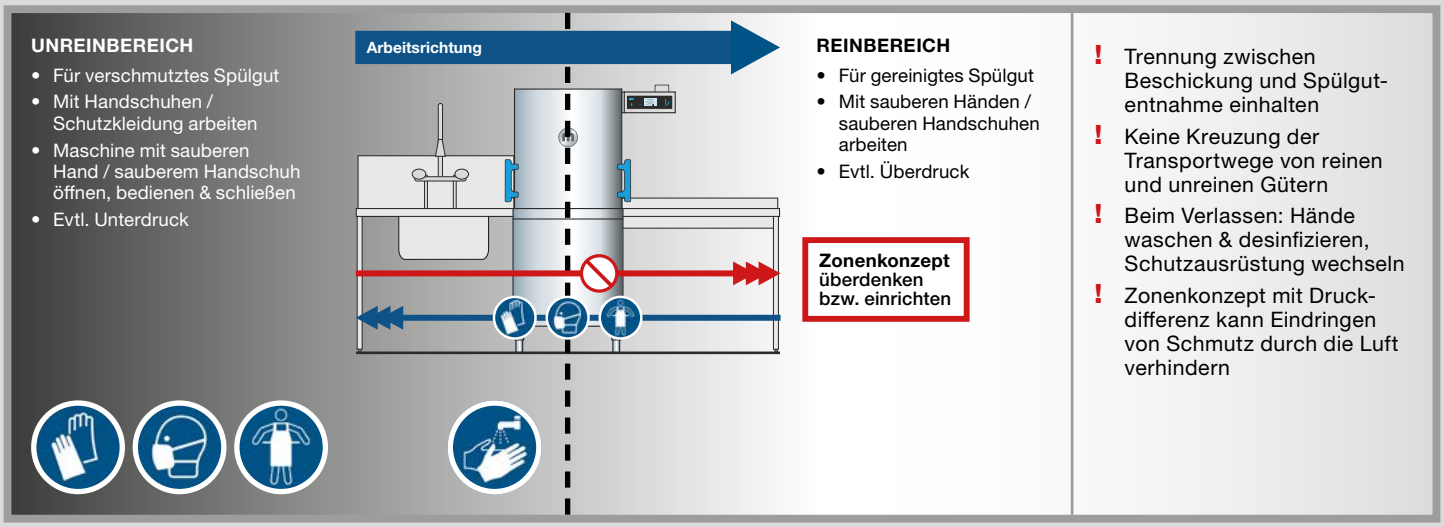
GiO-MODUL (Option)
Umkehrosmoseanlage für entmineralisiertes und keimfreies Wasser. Die Folge: fleckenlose Gläser ohne Nachpolieren (Hygienerisiko bei Mehrwegtüchern).

Wärmerückgewinnung ComfortAir (Option)
Heiße Wrasen werden zum Energielieferanten für den Wasserkreislauf. Weniger Dampf = Wrasenreduktion = hygienisches Raumklima.

Hygienegutachten
Virologen und Hygieniker bestätigen die Wirksamkeit der MEIKO Technik gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren – zum Beispiel gegen SARS-CoV-2.

Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter **www.meiko.de** – Magazinseite HoReCa unter dem Tag Hygiene

HYGIENE in der Kleinspülküche



VERTRAUEN SIE AUF DIE MEIKO PLANUNGSKOMPETENZ.

Damit ein Umfeld geschaffen wird, in dem Prozesse optimal ablaufen und Hygienevorgaben bestmöglich eingehalten werden können.

Für den Spülbereich gilt: Betreiber müssen dafür Sorge tragen, dass von den Oberflächen des Spülguts kein gesundheitliches Risiko für die Gäste ausgeht.
D. h. auch: Eine Wiederanschmutzung oder Rekontamination des gereinigten Spülguts muss bis zur Wiederbereitstellung beim Gast vermieden werden. Was es dabei in puncto Planung und Prozesse zu beachten gibt, zeigt das Schaubild.

MEIKO Untertisch- und Haubenspülmaschinen für Cafés, Eisdielen, Bistros und Bars

HYGIENE Check-Box

MEIKO WASCHDYNAMIK

- ✓ Größtmögliche Waschkammerabdeckung
- ✓ Hygiene bis in den letzten Winkel
- ✓ Zuverlässige Abschwemmung der Keimlast
- ✓ Ideal abgestimmt auf Dauer, Chemie, Zeit *(durch Programme vorgegeben)*

BLAUES BEDIENKONZEPT

- ✓ Zu reinigende Teile **blau** gekennzeichnet
- ✓ Vereinfachte Maschinenreinigung
- ✓ Zu betätigende Tasten **blau** gekennzeichnet
- ✓ Reduzierung der Bedienungsfehler

MEIKO REINIGUNGSCHEMIE

- ✓ Wirksam gegen Schmutz und einer Vielzahl von Bakterien und Viren
- ✓ Auf Technik und Spülgut abgestimmt
- ✓ Eingebaute Dosiersysteme
- ✓ Optimale Chemie-Dosierung

MEIKO SERVICE

- ✓ Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- ✓ Autorisierte Servicefachkräfte
- ✓ 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge

MEIKO ACADEMY

- ✓ Training der MEIKO Mitarbeiter
- ✓ Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- ✓ Hohe Anwendersicherheit
- ✓ Reduzierung der Bedienungsfehler

SIE SORGEN FÜR DEN GENUSS,

WIR FÜR HYGIENE

HYGIENE made by MEIKO

Da kann der nächste Gang noch so appetitlich duften,

das Steak noch so saftig, das Gemüse noch so knackig und der Teller noch so schön angerichtet sein: Ein unsauber gespülter Teller oder Rückstände an der Gabel genügen – und die Vorfreude verfliegt. Mehrnoch: Solche Hygienefehler können schwerwiegende Folgen haben – bis hin zur Erkrankung von Gästen. Das gilt für Restaurants, Kantinen und Sternehotels gleichermaßen.

Besonders angesichts Salmonellen, Coli-Bakterien oder in der aktuellen Coronapandemie darf das nicht passieren. Muss es auch nicht! Mit MEIKO Spültechnik, der richtigen Planung und den passenden Prozessen. Wie diese aussehen können? Das lesen Sie auf den nächsten Seiten.

HYGIENE
in der Großspülküche

200 Tabletts hygienisch spülen? Eine Frage von Minuten!

Zu Stoßzeiten geht es in den Spülbereichen von Kantinen oder von Krankenhäusern und Pflegeheimen hoch her: Gebrauchte Tabletts, fast leergegessene Teller, benutztes Geschirr und fleckige Gläser trudeln ein. Im Sekundentakt. Dann heißt es: Speisereste abräumen, richtig entsorgen, das Schmutzgeschirr in die Spülmaschine geben. Im Eiltempo. Denn in einer Großküche geht nichts ohne 100 % Sauberkeit und Hygiene. Und zwar zackig!

Mit MEIKO setzen Sie auf zuverlässige Technik vom Förderband bis zur Spülanlage, auf perfektes Timing und reibungslose Abläufe. Und das auf höchstem Hygiene-Niveau.

HYGIENE
Check-Box

MEIKO Spültechnik entfernt nicht nur Schmutz zuverlässig, sondern stimmt auch Dauer, Waschmechanik, Chemie und Temperatur so aufeinander ab, dass Bakterien und Viren eliminiert werden. Auf Knopfdruck. Dank dieser Eigenschaften und Features müssen Sie sich um Hygiene keine Gedanken mehr machen.

MEIKO Connect
Erstellt Betriebstagebuch für lückenlose Hygienedokumentation. Fehler durch manuelle Datenerfassung werden vermieden.

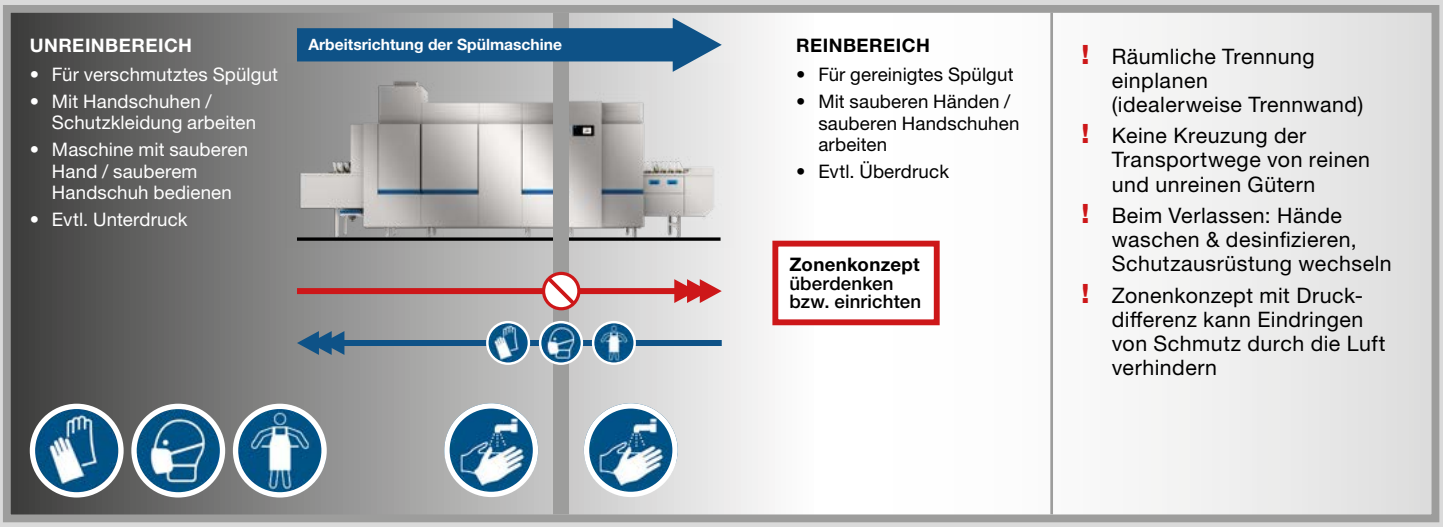
Selbstreinigungsprogramm
Hygienische Maschine mit gleichbleibender Waschleistung, nur blau gekennzeichnete Bereiche müssen noch manuell gereinigt werden.

Anlagen von MEIKO GREEN
Sammeln Speisereste in einem geschlossenen System, lagern sie geruchsfrei und führen sie in den Energiekreislauf zurück.
www.meiko-green.com

Hygienegutachten
Virologen und Hygieniker bestätigen die Wirksamkeit der MEIKO Technik gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren – zum Beispiel gegen SARS-CoV-2.

Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter **www.meiko.de** – Magazinseite HoReCa unter dem Tag Hygiene

HYGIENE in der Kleinspülküche



SAUBERKEIT UND HYGIENE SIND DIE VISITENKARTE JEDES BETRIEBES.

Daher stellt das Thema Spülbereich jeden Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hotelier vor eine Reihe von Herausforderungen: versteckte Hygienefallen, ein Katalog an Hygienevorgaben, dazu kommen Hochdruck, Dauerbetrieb, Stoßzeiten. Dennoch dürfen keine Hygienefehler passieren. Wie das gelingen kann? Mit der MEIKO Technik, der richtigen Planung und den passenden Prozessen kommt das Spülgut in einwandfreiem Zustand beim Gast an.

MEIKO Spülmaschinen für Geschirr, Bestecke, Töpfe, Bleche und Behälter

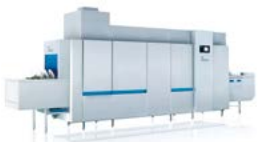
UPster® H

M-iClean H

FV 130.2

DV 270.2

UPster® K


M-iQ

HYGIENE Check-Box

M-iQ AIRCONCEPT
- ✓ Integriert bei *M-iQ*
- ✓ Gezielte Luftführung von rein nach unrein: von der heißen Klarspülzone zur kühlen Vorspülzone
- ✓ Keine Rekontamination des bereits gereinigten Geschirrs

AUTOMATISCHE KORBERKENNUNG
- ✓ Option bei *M-iClean H*
- ✓ Nur in Kombination mit Haubenautomatik
- ✓ Automatisch: Haubenschließung, Programmstart, Haubenöffnung
- ✓ Kontaktlose Bedienung
- ✓ Prävention von Infektionen

MEIKO REINIGUNGSCHEMIE
- ✓ Wirksam gegen Schmutz und einer Vielzahl von Bakterien und Viren
- ✓ Auf Technik und Spülgut abgestimmt
- ✓ Eingebaute Dosiersysteme
- ✓ Optimale Chemie-Dosierung

MEIKO SERVICE
- ✓ Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- ✓ Autorisierte Servicefachkräfte
- ✓ 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge

MEIKO ACADEMY
- ✓ Training der MEIKO Mitarbeiter
- ✓ Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- ✓ Hohe Anwendersicherheit
- ✓ Reduzierung der Bedienungsfehler

SIE SORGEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN, WIR FÜR HYGIENE

Dort, wo Schwerstkranke und pflegebedürftige Menschen sind …

… dort ist Hygiene lebensnotwendig. Ein Gerät ist in den Pflegearbeitsräumen der Krankenhäuser und Altersheime dieser Welt nicht mehr wegzudenken: die MEIKO Reinigungs- und Desinfektionstechnik für Pflegegeschirre.

Ein Knopfdruck und Steckbecken sowie Urinflaschen werden darin gereinigt und desinfiziert. Bakterien, Viren und selbst Sporen des Typs Clostridioides difficile werden dabei zuverlässig abgeschwemmt (gutachterlich bestätigt). Das bedeutet: mehr Hygienesicherheit für Patienten und Bewohner. Mehr Arbeitssicherheit sowie ein Stück Entlastung für Pflegekräfte. Und am Ende des Tages etwas mehr Zeit für das Wesentliche: den Menschen.

HYGIENE
im Pflegearbeitsraum

Hygienesicherheit und Arbeitsschutz – das gehört zusammen!

In Krankenhäusern sowie Alten- und Pflegeheimen ist die Infektionsgefahr besonders hoch – für die Patienten und Bewohner, aber auch für das Personal. Daher darf in puncto Hygiene nichts dem Zufall überlassen werden. Ein klarer Fall für MEIKO Reinigungs- und Desinfektionstechnik!

Mit sicheren Verfahren, die in einem geschlossenen und dampfdichten System ablaufen. Mit einstellbarem A_0-Wert von 60 bis 3000. Mit kurzen Prozesszeiten. Mit durchdachten Arbeitsabläufen. Damit Mensch und Maschine perfekt zusammenspielen. Ohne Aussetzer. Ohne Hygiene-Risiko.

HYGIENE
Check-Box

MEIKO Steckbeckenspüler minimieren die Kontaminationsgefahr, die von Pflegegeschirren und deren Inhalt ausgeht, auf ein Minimum. Denn Entleerung, Reinigung, Desinfektion und Trocknung laufen automatisch ab. Hinter verschlossenen Gerätetüren. Für noch mehr Hygiene sorgen diese Features:

Kontaktlose Türöffnung (Option)
Gerätetür öffnet und schließt via Infrarot-Steuerung oder Fußtaster, das verhindert Händekontamination.

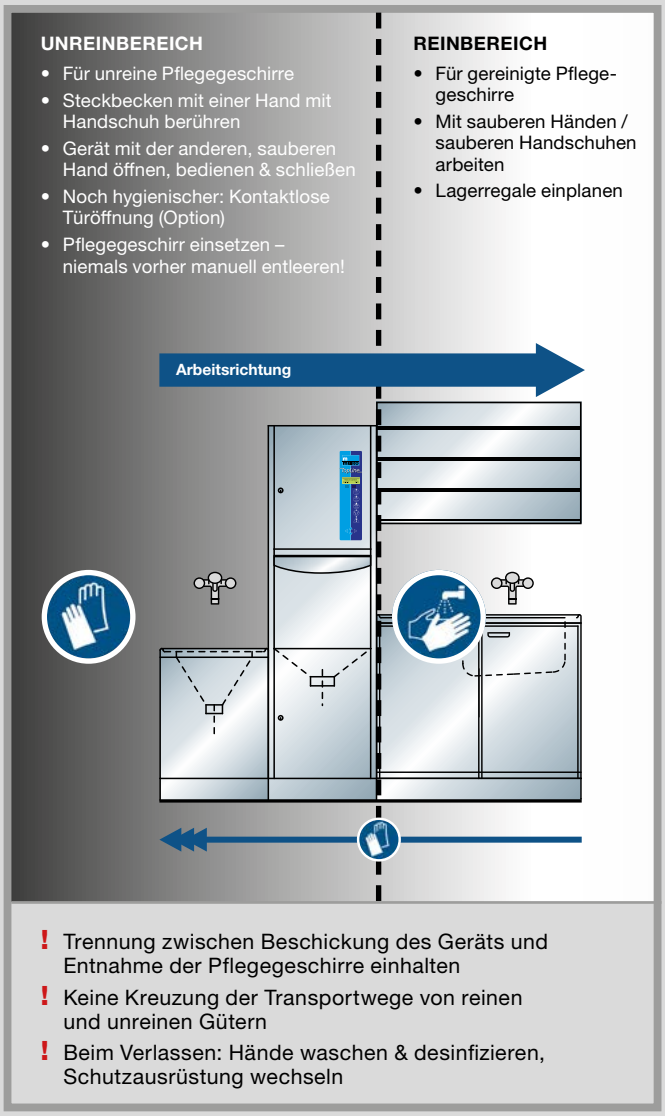
Effiziente Waschdüsen
Gezielte Innenreinigung unterschiedlicher Steckbeckenformen, sehr guter Abschwemmeffekt der Keimlast – selbst bei Clostridioides-difficile-Sporen.

Mensch-Maschine-Kommunikation
Großflächige Tasten, eindeutige Symbolik, Klartext-Angaben sowie Farbcodierung bei Chemie-Kanistern und Sauglanzen minimieren Anwenderfehler.

Gutachten
Das Institut HYGCEN Germany bestätigt die Wirksamkeit gegen C. difficile, die Mikrobiologin Dr. Elizabeth Bryce attestiert uns das beste Schnittstellendesign (s. American Journal of Infection Control).

Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter **www.meiko.de** – Magazinseite CARE unter dem Tag Hygiene

HYGIENE im Pflegearbeitsraum



PFLEGEKRÄFTE HABEN NUR NOCH MINIMALEN KONTAKT ZU PFLEGEGESCHIRREN.

Das wäre ein idealer Aufbereitungsprozesses. Mit MEIKO Steckbeckenspülern sind wir hier schon ziemlich weit: Entleerung, Reinigung, Desinfektion und Trocknung der Pflegegeschirre finden automatisiert in den Geräten statt. Nur der Transport wird noch von Hand ausgeführt.

Und selbst hier kann MEIKO das Risiko einer Kontamination möglichst gering halten – mit Installationsmöglichkeiten in den Zimmern, direkt über den Toiletten.

Wir haben die Lösung parat für jeden Raum, für jede Anforderung.

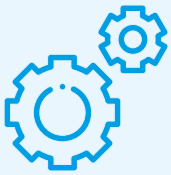
MEIKO Reinigungs- und Desinfektionstechnik
für Steckbecken, Urinflaschen, Stuhleimer & Co.

TOPIC 20

TOPIC 40

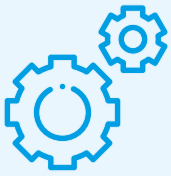
TOPIC 40 SAN 14

HYGIENE Check-Box



THERMOCONTROL

- ✓ Serienmäßig bei *TopLine* & *TOPIC*
- ✓ Programmablauf entsprechend des eingestellten A_0-Werts
- ✓ Einhaltung von Temperatur und Zeit sichergestellt
- ✓ durch sich gegenseitig überprüfende Sensoren
- ✓ Bei Temperatur-Unterschreitung: Laufzeitverlängerung



STEAMSTOPP

- ✓ Serienmäßig bei *TopLine* & *TOPIC*
- ✓ Überschüssiger Dampf kondensiert in den Ablauf
- ✓ Keine Gefahr des Keimaustrags
- ✓ Hygienischeres Raumklima, hohe Arbeitssicherheit

MEIKO REINIGUNGSCHEMIE

- ✓ Entfernt Schmutz, wirksam gegen eine Vielzahl von Bakterien und Viren *(gemäß Gutachten)*
- ✓ Auf Technik und Spülgut abgestimmt
- ✓ Kompatibilitätsbescheinigung *(nach Medizinproduktegesetz)*
- ✓ Eingebaute Dosiersysteme
- ✓ Optimale Chemie-Dosierung
- ✓ Codierte Sauglanzen

MEIKO SERVICE

- ✓ Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- ✓ Autorisierte Servicefachkräfte
- ✓ 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- ✓ Individuelle Wartungsverträge

MEIKO ACADEMY

- ✓ Training der MEIKO Mitarbeiter
- ✓ Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- ✓ Hohe Anwendersicherheit
- ✓ Reduzierung der Bedienungsfehler

TopLine 20

TopLine 40

TopLine 40 SAN 14

SIE SORGEN FÜR DIE SICHERHEIT, WIR FÜR HYGIENE

HYGIENE made by MEIKO

6 Minuten, 4 Masken, 2 Argumente: Zeit & vor allem Hygiene.

Im Einsatz zählt jede Minute, jeder Handgriff muss sitzen. Zeit sich Sorgen um die Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu machen? Haben Einsatzkräfte nicht! Sie müssen sich nicht nur blind auf ihre Kollegen verlassen, sondern eben auch auf Atemschutzmaske, Lungenautomaten und Co.

Das gleiche gilt in der Atemschutzwerkstatt: Auch der Atemschutzgerätewart sollte sich keine Gedanken mehr um Hygienemängel bei der Aufbereitung machen müssen. Muss er auch nicht! „Das Mehr an Sicherheit und Hygiene“, wie Olaf Fernys des Feuerwehrtechnischen Zentrums Leipzig es umschreibt, liefert die Aufbereitung mit *TopClean M*.

HYGIENE
in der Atemschutzwerkstatt

Für Mensch & Hygiene im Einsatz.

Menschen, die ihr Leben riskieren, haben nur das Beste verdient: Null Risiko bei der Hygiene. Hier können wir weiterhelfen! *TopClean M* ist das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit mit Spezialisten der Berufsfeuerwehr und führenden Herstellern von Atemschutztechnik – perfekt ergänzt durch unser Fachwissen im Bereich der maschinellen Reinigung sowie der Keimreduktion aus fast schon 100 Jahren im Healthcare-Sektor.

In zertifizierten Schulungen der MEIKO Academy teilen wir unser Wissen mit Ihnen und heben Ihre Qualifizierung als Atemschutzgerätewart auf ein neues Niveau.

HYGIENE
Check-Box

Atemschutzmasken und Lungenautomaten per Hand aufbereiten? Schneller, wirtschaftlicher und vor allem hygienischer geht das in der Maschine – mit *TopClean M*. Folgende Eigenschaften und Funktionen machen den Aufbereitungsprozess hygienisch besonders sicher.

Türverriegelung nach Programmstart
Keine Störung möglich (durch Mitarbeiter oder bei Stromausfall), geschlossener, valider, sicherer Aufbereitungsprozess.

Wasserwechsel-Programm
Gesamte Waschflotte wird abgepumpt und erneuert. Das verringert die Rekontaminationsgefahr beim nächsten Durchlauf.

Freigaben führender Hersteller
Das gilt für den Aufbereitungsprozess im *TopClean M* sowie für die eingesetzte Chemie und deren Dosierung. Für ein optimales Verfahren mit hoher Materialverträglichkeit.

Hygienegutachten
Prof. Dr. Walter Popp bescheinigt nach intensiven Tests die Effektivität und Wirksamkeit des Aufbereitungsprozesses in *TopClean M*.

Für weitere Hygiene-Inhalte, diesen QR-Code scannen oder unter **www.meiko.de** – Magazinseite SAFETY unter dem Tag Hygiene

HYGIENE in der Atemschutzwerkstatt

Masken usammenbauen und aufräumen
(+ ca. 5 Min.)

Schnell und zuverlässig!
Reinigung konventionell ca. 4½ Stunden
Reinigung mit *TopClean M* ca. 1¼ Stunden
Reduzieren Sie mit MEIKO *TopClean M* die Reinigungszeit Ihrer Atemschutzmasken um über 60 %.

Waschbecken
Masken grob vorreinigen (bei starker Verunreinigung)
(+ ca. 1 Min.)

Trockenschrank
Masken rocknen
(+ ca. 1,0 Std.)

Korb
Masken zerlegen und in *TopClean M* Korb einsetzen
(+ ca. 2 Min.)

Abtropf-/ Hand waschbecken
Masken abtropfen, händisch (+ 2 Min.)

TopClean M
reinigen und desinfizieren
(+ 6 Min.)

VON SCHWARZ NACH WEISS: EIN OPTIMALER WORKFLOW.

TopClean M bringt mehr Tempo und Hygiene in die Atemschutzwerkstatt: 4 Masken können gleichzeitig aufbereitet werden in circa 6 Minuten. Und während die Maschine läuft, können die Gerätewarte schon weitere Masken demontieren und für die Reinigung und Desinfektion vorbereiten.

Außerdem hilft *TopClean M* bei der konsequenten Trennung in einen Schwarz- und einen Weißbereich, unsere Experten unterstützen bei dem passenden Raumkonzept. Damit Schutzausrüstung nach der Aufbereitung nicht mehr kontaminiert wird, sondern hygienisch einwandfrei bereitsteht. Für den nächsten Einsatz.

MEIKO Reinigungs- und Desinfektionstechnik für Atemschutzmasken

TopClean M

HYGIENE Check-Box

AUFBEREITUNG LUNGENAUTOMATEN

- In einem Korb mit permanenter Druckbeaufschlagung
- Patentierte Technik
- Keine Feuchtigkeit kann während des Prozesses eindringen
- Höchste Prozesssicherheit bei ordnungsgemäßen Einsatz

MODULARES KORBSYSTEM

- Ein Grundkorb – viele Aufsätze (sogar Korbaufsätze)
- Für Atemschutzmasken, Lungenautomaten, Pressluftatmer
- Optimale Positionierung und ideale Aufbereitung aller Teile
- Multifunktionalität

MEIKO SERVICE

- Aufrechterhaltung der Hygienestandards durch regelmäßige Wartungen
- Autorisierte Servicefachkräfte
- 365 Tage im Jahr, 24/7 Service-Hotline
- Individuelle Wartungsverträge

MEIKO ACADEMY

- Training der MEIKO Mitarbeiter
- Schulung/ Einweisungen für Betreiber und Personal
- Hohe Anwendersicherheit
- Reduzierung der Bedienungsfehler

Wir bei MEIKO denken in den Prozessen unserer Kunden – und erschaffen daraus Technologien. Damit sichern wir eine der wichtigsten Voraussetzungen für Gesundheit und Sicherheit: Hygiene!

Wer Sicherheit verspricht, muss Sicherheit geben. Daher arbeiten wir mit Menschen zusammen, denen die Welt dies zutraut.

Zum Beispiel mit Hygienikern und Virologen. Wie Prof. Dr. rer. nat. Dr. med. habil. Friedrich von Rheinbaben, der uns half, unseren Kunden gleich zu Beginn der Corona-Pandemie Sicherheit zu geben: Coronaviren werden mit der MEIKO Technik erfolgreich inaktiviert.

Oder Hygienefachärzten wie Prof. Dr. med. Prof. h.c. Walter Popp, der das Gutachten für unser *TopClean M* erstellte. Seither vertrauen tausende Feuerwehrleute darauf, dass ihre Atemschutzmasken ausschließlich das tun, was sie sollen: sie schützen.

Oder der kanadischen Mikrobiologin Dr. Elizabeth Bryce, die unseren Steckbeckenspülern in einer groß angelegten Untersuchung das beste Schnittstellendesign attestierte – nachzulesen im American Journal of Infection Control.

Dass sie außerdem Pflegeutensilien höchst wirksam von Bakterien und insbesondere Sporen des Typs Clostridium Difficile befreien, bestätigte uns das unabhängige Hygieneinstitut HYGCEN Germany GmbH.

Das Wichtigste ist und bleibt letztendlich für uns die Frage: Was braucht die Welt?

Im Moment mehr Gesundheit und Sicherheit denn je. Wir geben das ‚Mehr' so gut wir können.

Weil wir wissen: Wir werden am Ende an der Sinnhaftigkeit unseres Tuns gemessen. Und am Zweck, den wir erfüllen.

Dr.-Ing. Stefan Scheringer
Geschäftsführer MEIKO GROUP

HYGIENE IST MEIKO

The clean solution

Member of the MEIKO GROUP

Gemäß der Hygieneanforderung der DIN SPEC 10534.

MEIKO Deutschland GmbH · Englerstr. 1 · 77652 Offenburg, Deutschland
Tel. +49 781 6397-6000 · Fax +49 781 6397-6099
www.meiko.de · info.de@meiko.de

MEIKO AUSTRIA GmbH · Hetmanekgasse 1b · 1230 Wien, Österreich
Tel. +43 1 6992039 · Fax +43 1 6992039-23
www.meiko.at · office@meiko.at

MEIKO (Suisse) AG · Industriestr. 9 · 8117 Fällanden, Schweiz
Tel. +41 44 8062626 · Fax +41 44 8250640
www.meiko-suisse.ch · info@meiko-suisse.ch

Hersteller:
MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg, Deutschland
Tel. +49 781 203-0 · Fax +49 781 203-1179
www.meiko-global.com · info@meiko-global.com

CE 0483 · Zertifiziertes QM-System mdc ISO 13485 · SGS TÜV SAAR ISO 9001 ISO 14001 ISO 50001 OHSAS 18001

040.050.01.01.21/DE/

Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten