

# Reinigungs- und Desinfektionsautomaten für Dentalpraxen

| Redaktion

Mittels maschineller Reinigung und Desinfektion der Instrumente, die täglich in Zahnarztpraxen und zahnmedizinischen Kliniken eingesetzt werden, lassen sich die gesetzlichen Anforderungen durch die Medizinproduktebetriebsverordnung einfach und wirtschaftlich erfüllen. Die Thermo-Desinfektoren von Miele sind eine praxisgerechte Lösung, denn in ihnen kann fast das gesamte Instrumentarium einer Zahnarztpraxis einschließlich der Übertragungsinstrumente sicher und wirtschaftlich aufbereitet werden.

Die maschinelle Reinigung und Desinfektion führt nicht nur zu sehr guten Aufbereitungsergebnissen, sie ist gegenüber den manuellen Verfahren auch wirtschaftlicher. Denn das Personal muss für die maschinelle Aufbereitung wesentlich weniger Zeit aufwenden. Auch bei den Verbrauchskosten ist die maschinelle Aufbereitung den manuellen Verfahren überlegen. Die Kosten je Patient fallen deutlich geringer aus. Je nach Kostensituation in einer Praxis kann sich somit die Investition in einen Miele-Thermo-Desinfektor schon innerhalb von zwei Jahren amortisieren. Das maschinelle Verfahren dient zudem auch dem Arbeitsschutz des Personals: Das Risiko einer Verletzung an spitzen oder scharfen Instrumenten ist geringer.

Die Reinigungs- und Desinfektionsautomaten werden als 45 cm oder 60 cm breite, unterbaufähige Standgeräte angeboten. Die Modelle G 7831, G 7881 und G 7891 verfügen über die einfach zu bedienende Multitronic Novo plus Steuerung. Über einen Drehwahlschalter können die verschiedenen Programme leicht angewählt werden. Die Regelung und Überwachung wichtiger spültechnischer Parameter erfolgt präzise und sicher. Dadurch kann in der Praxis ein gleichbleibender Desinfektions- und Reinigungsstandard erreicht werden und der Werterhalt der Instrumente wird sichergestellt. Das Gerät G 7891 besitzt



Das Instrumentarium aus der Zahnarztpraxis lässt sich in den Miele-Reinigungs- und Desinfektionsautomaten zuverlässig aufbereiten. (Foto: © Miele)

zusätzlich eine integrierte Heißlufttrocknung, welche eine gute Trocknung der Instrumente ermöglicht. Durch ihre Konstruktion und Ausstattung erfüllen die Reinigungs- und Desinfektionsautomaten die Anforderungen der europäischen Norm DIN EN ISO 15883. Die dort gestellten Leistungsanforderungen an Reinigung und Desinfektion werden erbracht, die Dokumentation erfolgt durch die entsprechende Typprüfung. Die wichtigsten Prozessparameter werden unabhängig von der Steuerung

überwacht. So besitzt das Gerät zwei unabhängige Sensoren, einen zur Steuerung und einen zur Verifizierung. Die Automaten verfügen zudem über erweiterte Programmiermöglichkeiten, mit denen die Reinigungs-, Desinfektions- und Nachspülergebnisse durch Optimierung den spezifischen Erfordernissen angepasst werden können.

Die maschinelle Aufbereitung erfolgt mit standardisierten Verfahren. Dabei findet die thermische Desinfektion mit heißem Wasser bei einer Temperatur von bis zu 93 °C statt. Gemäß Robert Koch-Institut (RKI) werden damit die Wirkungsbereiche A und B, das heißt fungizid, bakterizid und virusinaktivierend einschließlich HBV und HIV, erfasst. Die Miele-Thermo-Desinfektoren besitzen ein Programm, bei dem die thermische Desinfektion in der ersten Spülphase stattfindet und somit erfüllen die Geräte die Voraussetzungen des Robert Koch-Institutes für den Seuchenfall (entsprechend § 18 Infektionsschutzgesetz).

## Allgemeine Infektionsprophylaxe

Darüber hinaus verfügen die Geräte über ein Standardverfahren zur allgemeinen Infektionsprophylaxe, das hinsichtlich der Entfernung von Blutrückständen sehr gute Resultate erzielt. Bei diesem Verfahren mit der Bezeichnung VARIO-TD erfolgt in den ersten Spülphasen die Reinigung bei niedrigen Temperaturen. Dadurch wird verhindert, dass Blut noch