

Tecnologia professionale di lavaggio e disinfezione



The clean solution

**CHE
COSÌ È
L'IGIENE?**

Member of the **MEIKO** GROUP

CHE COS'È L'IGIENE?

IGIENE è sicurezza e protezione.

MEIKO è presente ovunque l'igiene sia fondamentale e indispensabile per la salute. Nelle aree di lavaggio nel mondo, aree di deposito e sanificazione e nei laboratori per il trattamento dei dispositivi di protezione respiratoria. Ovunque le persone mangiano e bevono; dove vengono curate o dove si salvano vite. In tutti questi luoghi soddisfiamo il bisogno essenziale delle persone di avere la corretta pulizia e igiene.

E tutto ciò dal 1927, appena 30 anni dopo che l'evoluzione dei microscopi permise di rendere visibili per la prima volta germi e batteri, spianando così la strada al concetto di igiene come la intendiamo oggi: ovvero, l'eliminazione sicura degli agenti patogeni.

Con le nostre macchine di lavaggio e disinfezione siamo stati tra i primi ad agire nel settore sanitario, ospedali e case di cura per garantire la massima igiene. Il nostro tempestivo contributo nel settore dei dispositivi medici e l'esperienza maturata in oltre 90 anni ci hanno permesso di acquisire un bagaglio di conoscenze e un flusso di informazioni tanto approfondito quanto unico. Fino ad oggi.

Esperienza e innovazione sono alla base della nostra competenza in materia di igiene, che applichiamo a tutte le soluzioni MEIKO, qualunque sia il prodotto: tecnologia di lavaggio e disinfezione, lavastoviglie professionali, complessi impianti di lavaggio stoviglie o impianti di trattamento di rifiuti alimentari.

Nelle prossime pagine vi spiegheremo cosa significa «Igiene made by MEIKO». Prima di tutto: sicurezza. Sicurezza su tutto: tecnologia, progettazione, utilizzo e assistenza. Sicurezza per ospiti, clienti, passeggeri, pazienti, e collaboratori. E infine: sicurezza per voi e per la vostra attività.



L'IGIENE È COMPLETA SOLO CON IL PROCESSO CORRETTO

La sicurezza della tecnologia MEIKO è fondamentale, ma anche tutto il resto deve funzionare per non compromettere l'igiene in nessun momento.

La fase di progettazione stabilisce già il percorso per la migliore sicurezza igienica possibile. Con quasi 100 anni di esperienza nel campo della tecnologia di lavaggio e disinfezione di stoviglie e di dispositivi medici sappiamo quali sono i punti critici e come dovrebbe svolgersi ogni fase del processo. In modo tale da poter garantire la totale igiene. Per tutto il tempo e ovunque.

Ma quale schema deve seguire fondamentalmente il flusso del processo di lavaggio? Quali sono le basi indispensabili a prescindere dagli oggetti da lavare? Quali sono i requisiti strutturali? Dove si nascondono i rischi per l'igiene? Ma soprattutto: cosa può fare l'operatore per evitarli?

Abbiamo risposto a queste domande con il nostro ciclo dell'igiene MEIKO.



Zona sporca

- 1 Ritiro**
 - Maneggiare gli articoli da lavare con i guanti
- 2 Preparazione, trasporto**
 - Indossare i guanti
 - Eseguire le operazioni in modo rapido e sicuro
 - Al passaggio tra locali diversi: toccare le maniglie delle porte con mani pulite o con guanti puliti
- 3 Carico della macchina**
 - Indossare i guanti
 - Sistemare gli oggetti da lavare nel modo corretto (secondo le istruzioni d'uso)
 - Aprire/ chiudere lo sportello con mani / guanti puliti
 - Dopo la chiusura: lavarsi le mani, disinfettarle o smaltire i guanti usati
 - Lavabo, dispenser guanti, portarifiuti
- 4 Lavaggio e disinfezione**
 - Premere il pulsante di avvio con mani o guanti puliti
 - Fare attenzione alle segnalazioni della macchina; se richiesto rabboccare i prodotti chimici

Zona pulita

- 5 Asciugatura**
 - Non asciugare a mano (i canovacci sono un rischio per l'igiene); non impilare gli oggetti umidi
 - Sgocciolatoi e ripiani, armadio di asciugatura
- 6 Smistamento pulito**
 - Maneggiare gli articoli lavati con mani o guanti puliti
- 7 Verifica**
 - Controllo visivo della pulizia
 - Se negativo: individuare la causa, contattare il servizio assistenza
 - Ulteriori controlli secondo la tipologia, degli oggetti da lavare
- 8 Stoccaggio**
 - Solo oggetti lavati, puliti e asciutti; garantire la sicurezza igienica (imballaggio avvolgente se richiesto)
 - Quantità adeguata di mensole e scaffali

Legenda: ● Operazione consigliata
● Rischio per l'igiene
● Pianificazione consigliata

MEIKO

Il ciclo dell'IGIENE

IGIENE a ciclo infinito.

Grazie ad una corretta progettazione ed applicazione.

Il processo rappresentato nel nostro ciclo di lavaggio può essere applicato a stoviglie, utensili per settore sanitario e maschere di protezione respiratoria ed è ripetibile ogni volta che se ne ha la necessità. Sempre con lo stesso risultato: **oggetti lavati e igienicamente sicuri**, da riutilizzare senza esitazione.

L'obiettivo è impedire le ricontaminazioni e interrompere la catena dell'infezione con una netta separazione tra zona pulita e zona sporca.

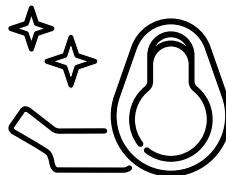
Da un lato questo significa separare fisicamente gli spazi prima e dopo il lavaggio adottando le misure strutturali necessarie, possibilmente con una parete divisoria. Il lato di raccolta degli oggetti ancora sporchi e da lavare sarà la cosiddetta «zona **sporca**». L'altra, quella riservata agli oggetti già lavati, sarà la «zona **pulita**». I percorsi per il trasporto degli oggetti sporchi e puliti non devono mai incrociarsi.

D'altro canto è necessario provvedere alla stessa separazione anche per il flusso di lavoro. In pratica, l'operatore deve toccare gli oggetti lavati e l'ambiente circostante (ad esempio le maniglie delle porte) solo con mani pulite, ossia con la mano che non è entrata in contatto con gli oggetti sporchi o che è stata disinfettata. Qui i guanti non sono obbligatori. Per maneggiare gli oggetti da lavare ancora sporchi, invece, i guanti sono molto importanti. In ogni caso non è consentito toccare né gli oggetti già lavati e puliti né l'ambiente circostante con mani o guanti sporchi.

Il ciclo dell'igiene MEIKO è un processo universale. Naturalmente le singole fasi variano a seconda degli articoli da lavare. Desiderate saperne di più? Basta scansionare il codice QR.



Processo di lavaggio per stoviglie, posate e bicchieri
www.meiko.it/blog/il-processo-di-lavaggio



Processo di lavaggio per utensili nel settore sanitario
www.meiko.it/blog/istruzioni-per-il-lavaggio-delle-padelle



Processo di trattamento per dispositivi di protezione individuale (DPI)
www.meiko.it/blog/trattamento-dellattrezzatura-di-protezione-respiratoria



**CONCENTRATEVI
SUL
GUSTO,
ALL'IGIENE
CI
PENSIAMO
NOI**



**Ancora un goccio di lime
e il drink è pronto per essere servito.**

Il bicchiere è importante quasi quanto il contenuto: deve brillare ed essere igienicamente sicuro. Le macchie farebbero una brutta impressione davanti al cliente, e in più rappresentano un grande rischio di trasmissione di agenti patogeni.

La tecnologia di lavaggio MEIKO elimina dalle stoviglie qualsiasi residuo rimasto dopo che il cliente ha mangiato o bevuto. Dal rossetto al virus dell'herpes, dall'Escherichia coli al SARS-CoV-2.

Per maggiori informazioni sulle aree di lavaggio di piccole dimensioni, basta voltare pagina. Maggiori informazioni sull'igiene nelle grandi aree di lavaggio sono riportate due pagine più avanti.

IGIENE nelle piccole aree di lavaggio

Tumbler, flûte, ballon. O meglio un bicchiere per il latte macchiato?

Per quanto diverse siano le attività di ristorazione, bar, caffetterie e bistrot spesso presentano aspetti comuni: generalmente tutto si svolge dietro il bancone, in uno spazio ridotto al minimo. Quasi sempre è un unico collaboratore ad occuparsi di bar, cucina, servizio e lavaggio delle stoviglie. Ciononostante, igiene e pulizia devono essere garantite.

Che cosa serve? Una lavastoviglie alla quale affidare parte del lavoro. Una macchina in grado di lavare tutto il necessario: dai bicchieri con le tracce dell'ultimo cocktail alle tazze con la schiuma del cappuccino, fino allo sporco incrostato di pentole e piatti. Insomma, una MEIKO.

IGIENE Checklist

Il collaboratore non deve far altro che premere un tasto, ed è subito a disposizione dei clienti. Del lavaggio se ne occuperà la sua MEIKO. In un sistema chiuso, con un clima ambientale piacevole e igienico. Ciò è garantito da queste caratteristiche:



Filtro AktivPlus

Acqua di lavaggio igienicamente sicura, acqua pulita nella vasca di lavaggio grazie alla rimozione attiva dello sporco.



MODULO GiO

Sistema ad osmosi inversa per un'acqua demineralizzata e priva di germi. I bicchieri sono impeccabili anche senza lucidatura manuale (i canovacci lavabili sono un rischio per l'igiene).



Recupero di calore ComfortAir

Le fume bollenti diventano energia per il circuito dell'acqua. Meno vapore = riduzione delle fume = clima interno igienicamente sano.



Attestato di igiene

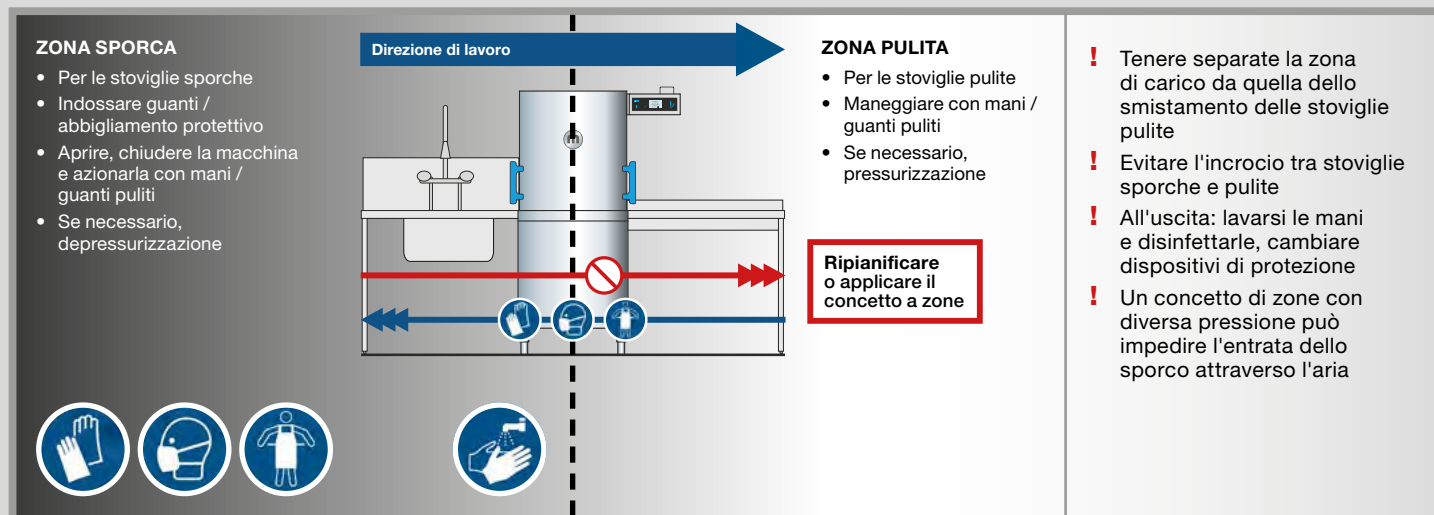
Virologi e specialisti dell'igiene confermano l'efficacia della tecnologia MEIKO contro tutta una serie di virus e batteri, ad es. il SARS-CoV-2.



Per ulteriori informazioni sull'igiene, scansionare il seguente codice QR o visitare www.meiko.it/blog/#HoReCa



IGIENE nelle piccole aree di lavaggio



AFFIDATEVI ALLA COMPETENZA DI PROGETTAZIONE MEIKO.

Per creare un ambiente che permetta di far funzionare i processi in modo ottimale, rispettando al meglio le norme di igiene.

Chi gestisce un'area di lavaggio deve assicurarsi che le superfici delle stoviglie non possano mettere a rischio la salute dei clienti. Questo significa anche che bisogna evitare di sporcare o contaminare nuovamente le stoviglie lavate prima di rimetterle a disposizione degli ospiti. La grafica mostra gli aspetti da considerare per la progettazione e per i processi.

Lavastoviglie sottobanco e a capote MEIKO per caffetterie, gelaterie, bar e bistrot



UPster® U



M-iClean U



UPster® H



M-iClean H

IGIENE Checklist



DINAMICA DI LAVAGGIO MEIKO

- ✓ Massima copertura possibile della vasca di lavaggio
- ✓ Igiene anche negli angoli più nascosti
- ✓ Eliminazione sicura della carica microbica tramite lavaggio
- ✓ Perfetta messa a punto tra durata, prodotti chimici e tempi (*preimpostati nei programmi*)



CONCETTO DI FUNZIONAMENTO BLU

- ✓ Le parti rimovibili e da pulire sono contrassegnate in **blu**
- ✓ Pulizia della macchina semplificata
- ✓ I tasti da premere sono contrassegnati in **blu**
- ✓ Riduzione degli errori di comando



PRODOTTI CHIMICI MEIKO

- ✓ Efficaci contro lo sporco, virus e batteri
- ✓ Studiati appositamente in funzione alla macchina e agli utensili da lavare
- ✓ Sistemi di dosaggio integrati
- ✓ Dosaggio ottimale dei prodotti chimici



SERVIZIO ASSISTENZA MEIKO

- ✓ Mantenimento degli standard di igiene attraverso una regolare manutenzione delle macchine
- ✓ Personale qualificato e autorizzato
- ✓ Assistenza telefonica 365 giorni all'anno, 24h/7
- ✓ Contratti di manutenzione personalizzati



MEIKO ACADEMY

- ✓ Formazione dei collaboratori MEIKO
- ✓ Formazione del personale addetto
- ✓ Elevata sicurezza per l'operatore
- ✓ Riduzione degli errori di utilizzo

**CONCENTRATEVI
SUL
GUSTO,
ALL'IGIENE
CI
PENSIAMO
NOI**



**La prossima portata
ha un profumo così invitante...**

...una bistecca succulenta, le verdure croccanti e l'impiattamento perfetto, ma un piatto lavato male o una forchetta sporca sono più che sufficienti per rovinare l'appetito. Anzi, errori di igiene come questi possono avere gravi conseguenze, e persino causare un'infezione tra i clienti. Questo vale indistintamente per ristoranti, mense e hotel di lusso.

Tutto ciò è inammissibile, soprattutto nel caso di salmonella, Escherichia coli o dell'attuale pandemia di coronavirus. Ma questo rischio si può evitare: con la tecnologia di lavaggio MEIKO, la giusta progettazione e con processi adeguati. Quali sono? Scopritelo nelle prossime pagine.

IGIENE nelle grandi aree di lavaggio

Lavare e igienizzare 200 vassoi? Questione di pochi minuti.

Negli orari di punta l'area di lavaggio di una mensa, di un ospedale o di una casa di cura lavora a pieno ritmo: vassoi usati, piatti non del tutto vuoti, stoviglie sporche e bicchieri macchiati invadono lo spazio di secondo in secondo. E allora bisogna rimuovere gli avanzi, smaltirli nel modo corretto e caricare la lavastoviglie. Bisogna essere veloci. Perché in una cucina professionale igiene e pulizia devono essere garantite al 100%. E a tempo di record!

Con MEIKO potete contare su una tecnologia affidabile, dalle lavastoviglie sottobanco ai complessi sistemi automatici di lavaggio, con tempi perfetti e processi collaudati. Sempre mantenendo il massimo livello di igiene.



IGIENE Checklist

La tecnologia di lavaggio MEIKO non solo rimuove efficacemente lo sporco, ma sincronizza perfettamente la durata, l'azione meccanica, i prodotti chimici e la temperatura in modo da eliminare anche virus e batteri. Premendo un semplice pulsante. Grazie a queste caratteristiche e a queste funzioni non dovrete più preoccuparvi dell'igiene.



MEIKO Connect

Crea un protocollo giornaliero mettendo a disposizione una documentazione completa sull'igiene. Evita gli errori causati dalla registrazione manuale dei dati.



Programma autopulente

La macchina è igienicamente sicura e mantiene prestazioni di lavaggio costanti; solo le parti contrassegnate in blu possono essere rimosse e pulite manualmente.



Impianti MEIKO GREEN

Raccogliono i rifiuti alimentari in un sistema chiuso e inodore, per riutilizzarli nel circuito energetico. www.meiko-green.com



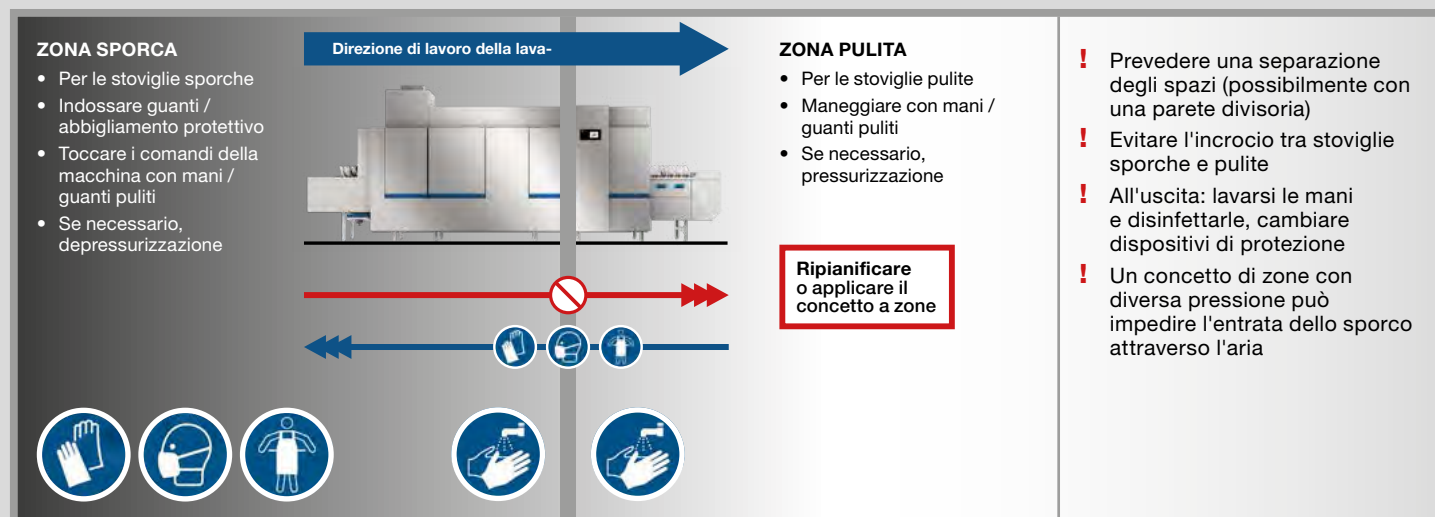
Attestato di igiene

Virologi e specialisti dell'igiene confermano l'efficacia della tecnologia MEIKO contro tutta una serie di virus e batteri, ad es. il SARS-CoV-2.



Per ulteriori informazioni sull'igiene, scansionare il seguente codice QR o visitare www.meiko.it/blog/#HoReCa

IGIENE nelle grandi aree di lavaggio



IGIENE E PULIZIA SONO IL BIGLIETTO DA VISITA DI QUALSIASI ATTIVITÀ.

Ecco perché il tema area di lavaggio pone davanti a tutta una serie di sfide chiunque gestisca un ristorante, un hotel o una ristorazione collettiva: insidie nascoste che minano l'igiene, elenchi di norme igieniche da rispettare e in più la pressione del lavoro, il servizio continuo, gli orari di punta. Il tutto senza poter commettere il minimo errore in fatto di igiene. Cosa fare? Con la tecnologia MEIKO, la giusta progettazione e i processi corretti servirete in tavola solo stoviglie perfettamente igieniche e impeccabili.

Lavastoviglie MEIKO per stoviglie, posate, pentole, teglie e contenitori



IGIENE Checklist



M-iQ AIRCONCEPT

- ✓ Integrato nella M-iQ
- ✓ Convogliamento mirato dell'aria dalla parte pulita a quella sporca: dalla zona di risciacquo finale calda alla zona di prelavaggio fredda
- ✓ Nessuna ricontaminazione delle stoviglie già lavate



RICONOSCIMENTO AUTOMATICO DEL CESTO

- ✓ Per M-iClean H
- ✓ Solo in combinazione con la capote automatica
- ✓ Operazioni automatiche: chiusura della capote, avvio e fine del programma
- ✓ Avvio senza contatto
- ✓ Prevenzione dalle infezioni



PRODOTTI CHIMICI MEIKO

- ✓ Efficaci contro lo sporco, virus e batteri
- ✓ Studiati appositamente in funzione alla macchina e agli oggetti da lavare
- ✓ Sistemi di dosaggio integrati
- ✓ Dosaggio ottimale dei prodotti chimici



SERVIZIO ASSISTENZA MEIKO

- ✓ Mantenimento degli standard di igiene attraverso una regolare manutenzione delle macchine
- ✓ Personale qualificato e autorizzato
- ✓ Assistenza telefonica 365 giorni all'anno, 24h/7
- ✓ Contratti di manutenzione personalizzati



MEIKO ACADEMY

- ✓ Formazione dei collaboratori MEIKO
- ✓ Formazione per gestori e personale
- ✓ Elevata sicurezza per l'operatore
- ✓ Riduzione degli errori di comando

**CONCENTRATEVI
SULLA
SALUTE,
ALL'IGIENE
CI
PENSIAMO
NOI**



Ovunque si trovino persone gravemente malate e non autosufficienti...

... l'igiene è indispensabile nella vita. Perciò nelle aree di deposito e sanificazione di utensili e contenitori sanitari di ospedali e case di riposo non si può fare a meno della tecnologia di lavaggio e disinfezione MEIKO.

Basta premere un tasto e padelle e pappagalli vengono automaticamente svuotati, lavati e disinfettati. Batteri, virus e anche le spore di Clostridioides difficile vengono lavate via efficacemente (come dimostrano le perizie effettuate). Questo significa maggiore sicurezza igienica per pazienti e collaboratori. Maggiore sicurezza sul lavoro, e un aiuto in più per il personale sanitario. E infine, più tempo da dedicare a ciò che conta veramente: le persone.

IGIENE nell'area di deposito e sanificazione

IGIENE Checklist

Le macchine di lavaggio e disinfezione MEIKO riducono al minimo il pericolo di contaminazione dato dagli utensili per il settore sanitario e dal loro contenuto. Infatti esse vengono svuotate, lavate, disinfettate e asciugate automaticamente all'interno della camera di lavaggio della macchina. Queste caratteristiche garantiscono ancora più igiene :



Apertura automatica dello sportello (opzionale)

Lo sportello si apre e si chiude tramite comando ad infrarossi o comando a pedale, impedendo la contaminazione delle mani.



Getti di lavaggio efficienti tramite speciali ugelli

Pulizia mirata all'interno delle padelle di varie forme, ottimo lavaggio ed eliminazione della carica batterica, anche in presenza di spore di Clostridioides difficile.



Comunicazione uomo-macchina

Tasti di grandi dimensioni, icone e simboli chiari, display con testo semplice e codici colore per abbinare le tancie dei prodotti chimici alle lance di aspirazione riducono al minimo gli errori dell'operatore.



Perizie

L'istituto HYGCEN Germany ha confermato l'efficacia contro il C. difficile, la microbiologa Dr. Elizabeth Bryce ci ha attestato il miglior design di interfaccia (v. American Journal of Infection Control).

Sicurezza igienica e sicurezza sul lavoro vanno di pari passo.

Negli ospedali, così come negli ospizi e nelle case di cura, il pericolo di contagio è particolarmente elevato – tanto per i pazienti, quanto per il personale. Sul piano dell'igiene, nulla deve essere lasciato al caso. Quel che serve è proprio la tecnologia di lavaggio e disinfezione MEIKO!

Con processi sicuri, che si svolgono all'interno di un sistema chiuso ermeticamente a tenuta di vapore. Con valore A_0 regolabile da 60 a 3000. Con processi di breve durata. Con cicli di lavoro intelligenti. Persone e macchine lavorano insieme in modo impeccabile. Senza eccezioni. Senza rischi per l'igiene.



Per ulteriori informazioni sull'igiene, scansionare il seguente codice QR o visitare www.meiko.it/blog/#Care

ZONA SPORCA

- Per gli utensili per settore sanitario sporchi
- Toccare le padelle con i guanti
- Aprire, impostare il lavaggio e chiudere con la mano pulita
- Ancora più igienico: l'apertura automatica dello sportello (opzionale)
- Inserire gli utensili sanitari (non vanno mai svuotati prima a mano!)

ZONA PULITA

- Utensili e contenitori sanitari puliti
- Maneggiare con mani / guanti puliti
- Prevedere mensole / scaffali di deposito

Direzione di lavoro →

! Separazione tra zona di carico e zona di smistamento degli utensili e contenitori sanitari puliti

! Evitare l'incrocio tra oggetti sporchi e puliti

! All'uscita: lavarsi le mani e disinfettarle, cambiare dispositivi di protezione

IL CONTATTO TRA PERSONALE SANITARIO E UTENSILI È RIDOTTO AL MINIMO.

Ecco un processo di trattamento ideale. Con le macchine di lavaggio e disinfezione MEIKO ci siamo spinti piuttosto avanti: svuotamento, lavaggio, disinfezione e asciugatura degli utensili per settore sanitario sono automatici e si svolgono solo all'interno della macchina. Soltanto il trasporto è ancora manuale.

Ma anche qui MEIKO riesce a contenere al massimo il rischio di contaminazione, grazie alla possibilità di installare le macchine in camera del paziente incassate direttamente sopra il WC.

Abbiamo una soluzione pronta per qualsiasi ambiente e qualsiasi esigenza.

Tecnologia di lavaggio e disinfezione MEIKO per padelle, pappagalli, secchi per le feci, contenitori sanitari ecc.



IGIENE Checklist



THERMOCONTROL

- ✓ Di serie per *TopLine* e *TOPIC*
- ✓ Programma di lavaggio in funzione del valore A_0 impostato
- ✓ Mantenimento della temperatura e della durata garantiti attraverso il controllo dei sensori
- ✓ Se non si raggiunge la temperatura, la durata del ciclo viene prolungata



STEAMSTOP

- ✓ Di serie per *TopLine* e *TOPIC*
- ✓ Il vapore in eccesso si condensa nello scarico
- ✓ Nessun pericolo di trasmissione dei germi
- ✓ Ambiente salubre igienicamente sicuro, elevata sicurezza sul lavoro



PRODOTTI CHIMICI MEIKO

- ✓ Rimuovono lo sporco, combattono numerosi virus e batteri (*come da perizia*)
- ✓ Studiati appositamente in funzione alla macchina e agli utensili da lavare
- ✓ Certificato di conformità (*secondo il Regolamento Dispositivi Medici*)
- ✓ Sistemi di dosaggio integrati
- ✓ Dosaggio ottimale dei prodotti chimici
- ✓ Lance di aspirazione codificate



SERVIZIO ASSISTENZA MEIKO

- ✓ Mantenimento degli standard di igiene attraverso una regolare manutenzione delle macchine
- ✓ Personale qualificato e autorizzato
- ✓ Assistenza telefonica 365 giorni all'anno, 24h/7
- ✓ Contratti di manutenzione personalizzati



MEIKO ACADEMY

- ✓ Formazione dei collaboratori MEIKO
- ✓ Formazione del personale addetto
- ✓ Elevata sicurezza per l'operatore
- ✓ Riduzione degli errori di utilizzo



CONCENTRATEVI SULLA SICUREZZA, ALL'IGIENE CI PENSIAMO NOI



**6 minuti, 4 maschere, 2 validi argomenti:
Tempo & soprattutto Igiene!**

Durante un'operazione di soccorso ogni minuto conta. Ogni gesto deve essere calcolato. Non c'è tempo di pensare ai dispositivi di protezione individuale (DPI). Le squadre di soccorso devono fidarsi ciecamente dei colleghi, ma anche delle maschere di protezione respiratoria, dei regolatori di pressione ecc.

Lo stesso vale all'interno del laboratorio per il trattamento dei dispositivi di protezione respiratoria: anche qui, l'addetto alla manutenzione dovrebbe concentrarsi solo sul trattamento e manutenzione dell'attrezzatura. Esiste una soluzione: «Il massimo della sicurezza e dell'igiene», come lo definisce Olaf Fernys del comando dei Vigili del fuoco di Lipsia, lo assicura solo il trattamento con la macchina *TopClean M*.

IGIENE

nel laboratorio per il trattamento dei dispositivi di protezione respiratoria

IGIENE

Checklist

Trattamento manuale delle maschere di protezione respiratoria e dei regolatori di pressione? Per un trattamento più rapido, economico e soprattutto più igienico, meglio scegliere una macchina: la *TopClean M*. Le sue funzioni rendono il processo di trattamento igienicamente sicuro.



Blocco porta dopo l'avvio del programma

Non sono possibili interferenze (da parte dei collaboratori o per mancanza di corrente), processo di trattamento chiuso, validato e sicuro.



Programma automatico di ricambio dell'acqua in vasca

Una pompa svuota l'acqua di lavaggio, che viene completamente sostituita con acqua pulita. Questo riduce il rischio di una ricontaminazione al ciclo successivo.



Approvazione dei produttori leader

Vale per il trattamento nella *TopClean M*, nonché per i prodotti chimici utilizzati e il loro dosaggio. Per un processo ottimale con un'elevata compatibilità con i materiali.



Attestati di igiene

Dopo una lunga serie di test, il Prof. Dr. Walter Popp ha certificato la potenza e l'efficacia del processo di trattamento nella *TopClean M*.

Al servizio della persona e dell'igiene.

Le persone che rischiano la vita, meritano solo il meglio: zero rischi per l'igiene. Noi possiamo esservi d'aiuto. La *TopClean M* nasce da una stretta collaborazione con esperti del Corpo dei Vigili del Fuoco e con produttori leader di dispositivi di protezione respiratoria, unita al know-how nel campo del lavaggio automatico e della riduzione dei batteri maturato in quasi 100 anni di esperienza nel settore sanitario.

Attraverso corsi di formazione certificati da MEIKO Academy condividiamo la nostra esperienza con voi, offrendovi una qualifica di alto livello come addetti alla manutenzione dei dispositivi di protezione respiratoria.



Per ulteriori informazioni sull'igiene, scansionare il seguente codice QR o visitare www.meiko.it/blog/#Safety

IGIENE nel laboratorio per il trattamento dei dispositivi di protezione respiratoria



Assemblaggio e riordino delle maschere
(+ 5 minuti circa)



Armadio di asciugatura
Asciugatura delle maschere
(+ 1 ora circa)



Sgocciolatoio/lavabo
Lasciare sgocciolare le maschere manualmente (+ 2 minuti)

Un processo rapido e affidabile.

Lavaggio convenzionale circa 4 ore e ½
Lavaggio con *TopClean M* circa 1 ora e ¼
Con MEIKO *TopClean M* riducete i tempi di lavaggio delle vostre maschere di protezione respiratoria di oltre il 60%.



Lavello
Prelavaggio superficiale delle maschere (in caso di sporco ostinato)
(+ 1 minuto circa)



Cesto
Smontare le maschere e sistemarle nel cesto della *TopClean M*
(+ 2 minuti circa)



TopClean M
Lavaggio e disinfezione
(+ 6 minuti)

DALLA ZONA SPORCA A QUELLA PULITA: UN FLUSSO DI LAVORO OTTIMALE.

La *TopClean M* accelera i tempi e migliora l'igiene nel laboratorio per il trattamento dei dispositivi di protezione respiratoria: bastano circa 6 minuti per trattare 4 maschere contemporaneamente. E mentre la macchina è in funzione, gli addetti alla manutenzione possono già smontare altre maschere e prepararle per il lavaggio e la disinfezione.

Inoltre la *TopClean M* contribuisce a tenere separata la zona pulita dalla zona sporca: i nostri esperti vi aiuteranno a trovare la giusta suddivisione dello spazio. Questo per evitare la ricontaminazione dei dispositivi di protezione dopo il trattamento, e permettervi di riutilizzarli in condizioni perfette il prossimo intervento.

Tecnologia di lavaggio e disinfezione MEIKO per maschere di protezione respiratoria



TopClean M

IGIENE Checklist



TRATTAMENTO DEI REGOLATORI DI PRESSIONE

- ✓ In un cesto con pressurizzazione permanente
- ✓ Tecnologia brevettata
- ✓ Nessuna infiltrazione di umidità durante il processo
- ✓ Massima sicurezza di processo con utilizzo corretto



SISTEMA DI CESTI MODULARE

- ✓ Un solo cesto base – numerosi inserti (anche supporti per maschere di protezione respiratoria)
- ✓ Per maschere di protezione respiratoria, regolatori di pressione, respiratori ad aria compressa
- ✓ Posizionamento ottimale e trattamento ottimale di tutte le parti
- ✓ Multifunzionalità



SERVIZIO ASSISTENZA MEIKO

- ✓ Mantenimento degli standard di igiene attraverso una regolare manutenzione delle macchine
- ✓ Personale qualificato e autorizzato
- ✓ Assistenza telefonica 365 giorni all'anno, 24h/7
- ✓ Contratti di manutenzione personalizzati



MEIKO ACADEMY

- ✓ Formazione dei collaboratori MEIKO
- ✓ Formazione per gestori e personale
- ✓ Elevata sicurezza per l'operatore
- ✓ Riduzione degli errori di utilizzo

”

Noi di MEIKO ci immedesimiamo nella attività dei clienti e da qui realizziamo le nostre tecnologie. Questo ci permette di garantire uno dei requisiti più importanti per la salute e la sicurezza: l'igiene.

Chi promette sicurezza, deve anche fornire sicurezza. Ecco perché lavoriamo con persone di cui tutto il mondo si fida.

Ad esempio specialisti dell'igiene e virologi. Come il Prof. Dr. rer. nat. Dr. med. habil. Friedrich von Rheinbaben, che ci ha aiutato a dare sicurezza ai nostri clienti fin dall'inizio della pandemia di coronavirus: la tecnologia MEIKO consente di disattivare efficacemente i coronavirus.

Oppure medici specialisti in igiene come il Prof. Dr. med. Prof. h.c. Walter Popp, che ha stilato la perizia per la nostra *TopClean M*. Da allora, migliaia di Corpi di Vigili del Fuoco si affidano alle proprie maschere di protezione respiratoria sapendo che fanno soltanto il loro dovere: ossia proteggerli.

O come la microbiologa canadese Dr. Elizabeth Bryce, che ha certificato in uno studio su larga scala – consultabile

sull'*American Journal of Infection Control* – che le nostre macchine di lavaggio e disinfezione sono dotate del miglior design d'interfaccia.

Inoltre, l'istituto di igiene indipendente HYGCEN Germany GmbH ha confermato la loro capacità di rimuovere con la massima efficacia i batteri, e in particolare le spore del tipo *Clostridium Difficile*, dagli utensili per settore sanitario.

Per noi, alla fine, la questione più importante è e rimane sempre una: di cosa ha bisogno il mondo?

In questo momento più salute e sicurezza che mai. Noi forniamo questo “di più” con il meglio della nostra tecnologia e le nostre soluzioni.

Perché sappiamo che, alla fine, saremo giudicati per il senso delle nostre azioni. E per l'obiettivo che abbiamo raggiunto.

“



Dr.-Ing. Stefan Scheringer
CEO MEIKO GROUP

IGIENE È MEIKO



The clean solution

Member of the **MEIKO** GROUP

Secondo i requisiti di igiene della norma DIN SPEC 10534.



MEIKO Italia Srl · Via Emilio Gallo 27· 10034 Chivasso, Italia
Tel. +39 011 9190211 · Fax +39 011 9196215
www.meiko.it · info@meikoitalia.it

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



040.050.01.01.21/IT/

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle specifiche nell'ambito del nostro processo di miglioramento del prodotto