Tecnología profesional de lavado, limpieza y desinfección

MEIKO
The clean solution

¿QUÉ ES HIGIENE?

Member of the MEIKO GROUP

¿QUÉ ES HIGIENE?

HIGIENE es seguridad.

MEIKO es, en parte, incluso fundamental allí donde la higiene es relevante. En las áreas de lavado de este mundo. En los cuartos sépticos. En los talleres de equipos de protección respiratoria. Allí donde las personas comen y beben. Allí donde se les cuida hasta que recuperan la salud. Allí donde se salva a otros. Allí satisfacemos la necesidad humana básica de limpieza e higiene.

Y todo ello desde 1927 – casi 30 años después de que los microscopios altamente desarrollados hicieran visibles los gérmenes por primera vez y así allanaran el camino para la higiene tal como la entendemos hoy en día: como la eliminación fiable de patógenos.

Con nuestras máquinas de limpieza y desinfección fuimos uno de los primeros actores de la higiene hospitalaria. Esta temprana participación en el sector de los dispositivos médicos y los conocimientos de más de 90 años nos han permitido una excelente adquisición y transferencia de conocimientos. Hasta hoy día.

Estos conocimientos son la base de nuestra competencia en higiene, la cual incluimos en todas las innovaciones de MEIKO, en todos los productos, ya sea en la tecnología de limpieza y desinfección, en los lavavajillas, en las instalaciones de lavado o en la instalación para el tratamiento de restos de comida.

En las siguientes páginas podrá leer lo que significa «Higiene made by MEIKO». En primer lugar: seguridad. Seguridad en todo lo relacionado con la tecnología, la planificación, el uso y el servicio. Seguridad para clientes, pasajeros, pacientes, residentes y empleados. Y en segundo lugar: seguridad para usted y su negocio.

HYGIENE made by MEIKO

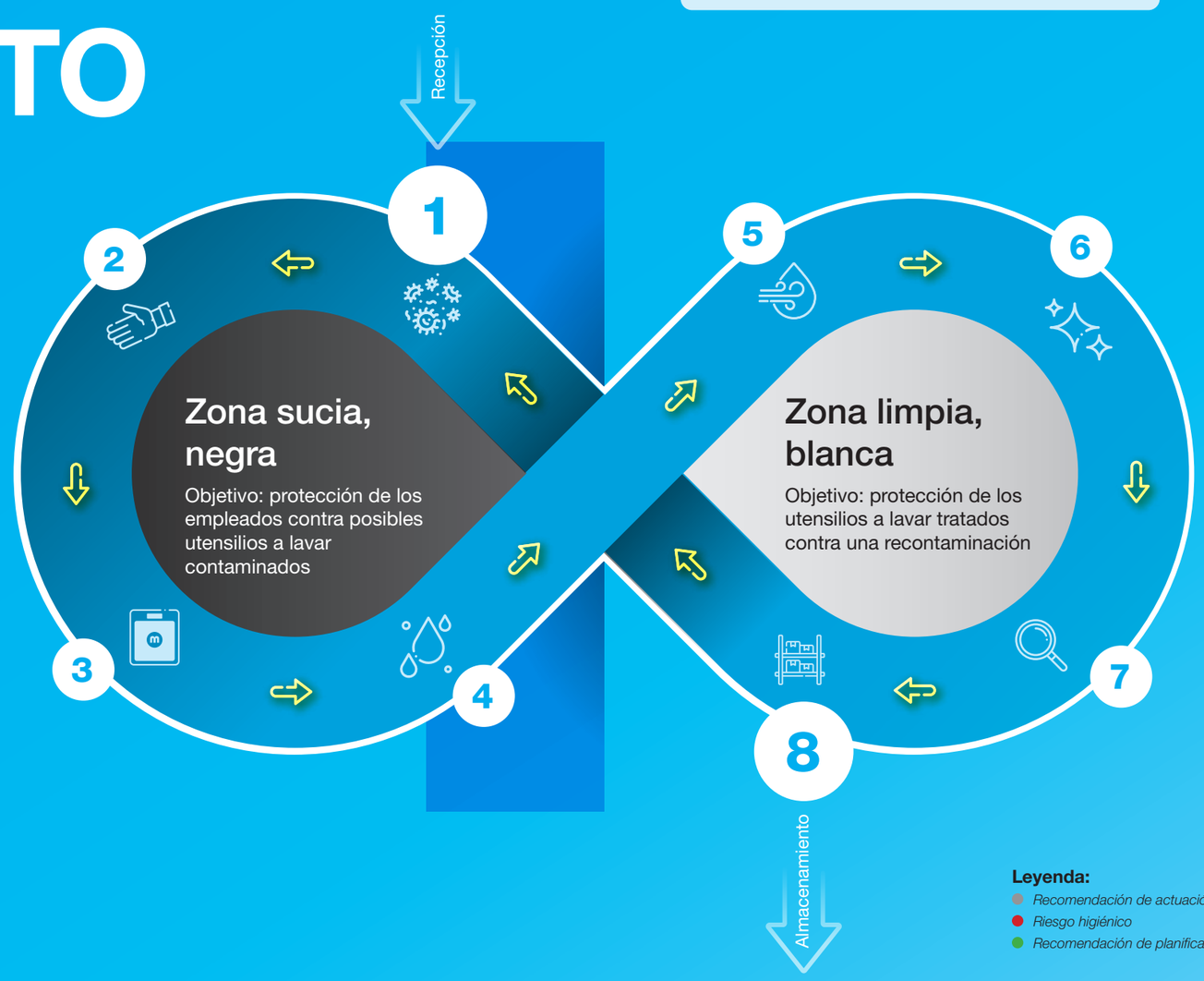
LA HIGIENE SOLO ES COMPLETA CON EL PROCESO CORRECTO

La seguridad de la tecnología de MEIKO es importante, pero también todo lo que la rodea debe ser correcto para que la higiene no se vea afectada en ningún punto.

Ya en la fase de planificación se pueden crear las bases para la máxima seguridad higiénica posible. Con casi 100 años de experiencia en el sector de la tecnología de lavado y de los dispositivos médicos conocemos los puntos críticos y sabemos cómo deben desarrollarse los procesos en el caso ideal. Para poder garantizar la higiene. De forma duradera, en todo el entorno.

¿Cuáles son las principales características de un esquema operativo para un proceso de limpieza? ¿Qué principios son los que siempre deben cumplirse, independientemente de lo que se vaya a lavar? ¿Qué es lo que se debe cumplir desde un punto de vista estructural? ¿Dónde se encuentran los riesgos higiénicos? Y mucho más importante: ¿Cómo puede evitarlos el usuario?

Hemos respondido a estas preguntas en nuestro circuito de higiene de MEIKO.



0 Utilización

de vajilla, cubiertos, vasos

de utensilios sanitarios (cuñas, botellas de orina, etc.)

de equipo de protección individual (máscaras de protección respiratoria, reguladores, etc.)

por parte de personal de enfermería, pacientes, personal de intervención

Zona sucia, lado negro

1 Recepción
- Tocar con guantes los utensilios a lavar

2 Preparación, transporte
- Trabajar con guantes
- Efectuar los trabajos de forma rápida y segura
- Al cambiar de habitación: tocar los pomos de las puertas con las manos limpias o con guantes limpios

3 Carga de la máquina
- Trabajar con guantes
- Introducir correctamente los utensilios a lavar *(según las instrucciones de uso)*
- Abrir/cerrar la puerta de la máquina con las manos limpias o con guantes limpios
- Tras el cierre: lavarse las manos, desinfectarlas y eliminar los guantes utilizados
- Lavamanos, expendedores de guantes, cubos de basura

4 Limpieza y, si fuera necesario, desinfección
- Presionar el botón de inicio con las manos limpias o con guantes limpios
- Prestar atención a los mensajes de la máquina; añadir producto químico si fuera necesario

Zona limpia, lado blanco

5 Secado
- No secar manualmente (riesgo higiénico en trapos reutilizables); no apilar los utensilios a lavar húmedos
- Estanterías de secado y de escurrido, armario de secado

6 Extracción
- Tocar los utensilios lavados con las manos limpias o con guantes limpios

7 Control
- Control óptico de la limpieza
- En caso negativo: determinar la causa, ponerse en contacto con el servicio
- Según los utensilios lavados, se requerirán otros controles

8 Almacenamiento
- Solo utensilios lavados limpios y secos; garantizar la seguridad higiénica (quizás mediante embalaje)
- Estanterías suficientes para el almacenamiento

Leyenda:
- *Recomendación de actuación*
- *Riesgo higiénico*
- *Recomendación de planificación*

MEIKO

Circuito de **HIGIENE**

HIGIENE en un bucle sin fin. Gracias a la correcta planificación y aplicación.

El proceso de limpieza mostrado se puede aplicar en vajilla, utensilios sanitarios, máscaras de protección respiratoria y se puede repetir tantas veces como se desee. El resultado siempre es el mismo: **utensilios lavados higiénicamente seguros,** que pueden reutilizarse sin problemas.

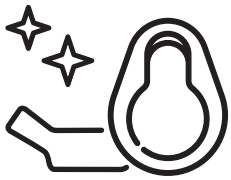
Su objetivo es impedir las recontaminaciones e interrumpir las cadenas de infección y se basa en la consecuente separación de zonas limpias y sucias.

Esto se debe llevar a cabo, por un lado, estructuralmente, mediante la separación espacial de las zonas antes y después de la limpieza, a modo ideal con una pared. El lado, en el que se acumulan los utensilios a lavar sucios, se denomina **zona sucia** o **lado negro**. El otro lado es la **zona limpia** o **lado blanco** para los utensilios a lavar ya tratados. Los recorridos de transporte no deben cruzarse.

Por otro lado, la separación también tendría que ser tenida en cuenta en el uso. Esto significa: el usuario solo podrá tocar los utensilios limpios y el entorno (por ejemplo, las manillas de las puertas) con las manos limpias. Es decir, con la mano que no ha tenido contacto con los utensilios a lavar sucios o que haya sido desinfectada después. Los guantes son aquí opcionales. Por el contrario, los guantes son muy importantes al manipular los utensilios sucios. Pero los utensilios tratados y el entorno no deberán entrar en contacto con la mano sucia o el guante sucio.

El circuito de higiene de MEIKO es un proceso de carácter general. Naturalmente que los procesos difieren en cuestión de detalles, dependiendo del material tratado. ¿Desea saberlo con más exactitud? Escanee entonces el código QR.

Proceso de lavado para vajilla, cubiertos y vasos
www.meiko.es/blog/el-proceso-de-lavado



Proceso de limpieza para utensilios sanitarios
www.meiko.es/blog/instrucciones-para-la-limpieza-de-cunas

Proceso de tratamiento para el equipo de protección individual (EPI)
www.meiko.es/blog/tratamiento-de-equipos-de-proteccion-respiratoria

USTED SE ENCARGA DE DISFRUTAR, NOSOTROS DE LA HIGIENE

HYGIENE m made by MEIKO

Todavía un poco más de zumo de lima, y ya se puede servir.

El vaso en sí mismo es casi igual de importante que su contenido: deben estar relucientemente limpios e inmaculadamente higiénicos. Las manchas no solo arruinarían la presentación ante el cliente, sino que también son factores de riesgo en la transmisión de agentes patógenos.

La tecnología de lavado de MEIKO limpia todo lo que queda en la vajilla una vez el cliente se lo ha bebido y comido todo. Desde el pintalabios de la antecesora hasta los virus del herpes, las bacterias E.-coli o el SARS-CoV-2.

Lea la siguiente página, por favor, para una información más detallada, especialmente para áreas de lavado pequeñas. Dos páginas más adelante encontrará contenidos sobre la higiene para áreas de lavado grandes.

HIGIENE
en el área de lavado pequeña

Ya sea un vaso de tubo, una copa de champán o una copa para vino tinto. ¿O más bien para un latte macchiato?

Aunque la hostelería es muy diferente, la situación en los bares, los restaurantes pequeños y los cafés es muy similar en algunos puntos: la mayoría del trabajo se desarrolla en un espacio mínimo, directamente tras la barra. La mayoría de las veces, el empleado es el barman, el cocinero, el camarero y el lavaplatos a la vez. A pesar de ello, la limpieza y la higiene no deben verse afectadas por ello.

¿Qué es lo que necesita? Un lavavajillas, que se encargue del trabajo. ¡Y que lo lave todo! Desde vasos con los restos del último cocktail, pasando por tazas con nata seca, hasta platos y ollas con incrustaciones. Simplemente uno de MEIKO.

HIGIENE
Cuadro de control

Basta con presionar un botón y el empleado se puede volver a dedicar a los clientes. La máquina de MEIKO se encarga del lavado. En un sistema cerrado, con un ambiente interior agradable e higiénico. De ello se encargan estas propiedades y características.

Filtro AktivPlus
Agua de lavado higiénica y agua más limpia en la cámara de lavado y el tanque gracias a la extracción activa de la suciedad.

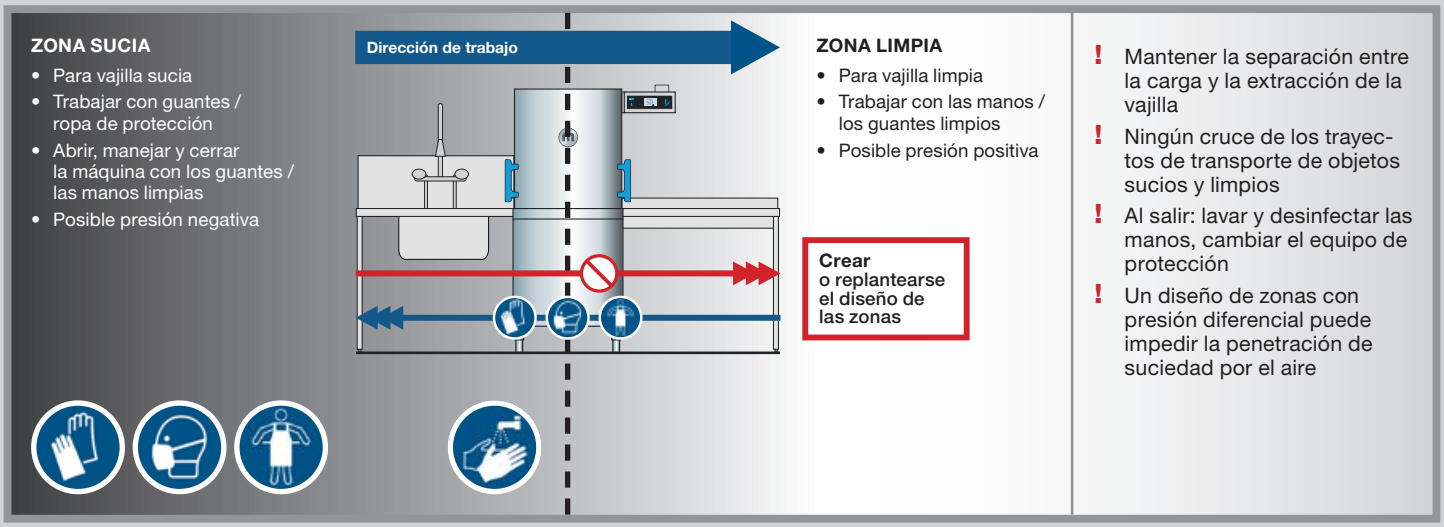
MÓDULO GiO (opcional)
Sistema de ósmosis inversa para un agua desmineralizada y libre de gérmenes. El resultado: vasos sin manchas y sin pulido a mano (riesgo higiénico en trapos reutilizables).

Recuperación del calor ComfortAir (opcional)
El vapor se convierte en proveedor de energía para el circuito de agua. Menos vapor = reducción de vahos = ambiente interior higiénico.

Valoración en higiene
Los virólogos e higienistas confirman la eficacia de la tecnología de MEIKO contra un gran número de bacterias y virus, por ejemplo, contra el SARS-CoV-2.

Para otros contenidos sobre higiene, escanee este código QR o en **www.meiko.es/blog/#HoReCa**

HIGIENE en el área de lavado pequeña



CONFÍE EN LA COMPETENCIA DE PLANIFICACIÓN DE MEIKO.

Para que se cree un entorno, en el que los procesos se ejecuten de forma óptima y las especificaciones higiénicas puedan cumplirse de la mejor manera posible.

Para el área de lavado se aplica: el propietario deberá garantizar que las superficies de la vajilla no supongan ningún riesgo para la salud de los clientes. Esto significa también: se debe evitar un nuevo ensuciamiento o recontaminación de la vajilla limpia hasta que vuelva a ser dispuesta a disposición del cliente. El diagrama muestra lo que se debe tener en cuenta en lo referente a los procesos y la planificación.

Lavavajillas bajo mostrador
y lavavajillas de capota de MEIKO
para cafeterías, heladerías,
restaurantes pequeños y bares

UPster® U

M-iClean U

UPster® H

M-iClean H

HIGIENE Cuadro de control

DINÁMICA DE LAVADO DE MEIKO

- ✓ Cubierta de la cámara de lavado lo más grande posible
- ✓ Higiene hasta en el último rincón
- ✓ Evacuación fiable de la carga de gérmenes
- ✓ Adaptado idealmente a la duración los productos químicos, el tiempo *(especificado por los programas)*

CONCEPTO DE MANEJO AZUL

- ✓ Piezas a lavar marcadas en **azul**
- ✓ Limpieza de la máquina simplificada
- ✓ Teclas a pulsar marcadas en **azul**
- ✓ Reducción de los errores de manejo

PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA DE MEIKO

- ✓ Eficaces contra la suciedad y contra un gran número de bacterias y virus
- ✓ Adaptados a la tecnología y la vajilla
- ✓ Sistemas de dosificación integrados
- ✓ Dosificación óptima de productos químicos

SERVICIO DE MEIKO

- ✓ Conservación de los estándares de higiene gracias a los mantenimientos periódicos
- ✓ Expertos en nuestros servicios técnicos autorizados
- ✓ 365 días al año, servicio telefónico de atención al cliente 24 horas al día, 7 días a la semana
- ✓ Contratos de mantenimiento personalizados

MEIKO ACADEMY

- ✓ Entrenamiento de los empleados de MEIKO
- ✓ Formación/instrucciones para el propietario y el personal
- ✓ Alta seguridad para el usuario
- ✓ Reducción de los errores de manejo

USTED SE ENCARGA DE DISFRUTAR, NOSOTROS DE LA HIGIENE

HYGIENE m made by MEIKO

El próximo plato puede oler de forma muy apetitosa.

El filete puede estar muy jugoso, la verdura muy crujiente y el plato muy bien decorado: un plato mal lavado o un tenedor con restos bastan para que la ilusión se esfume por completo. Mucho más: tales errores higiénicos pueden tener consecuencias fatales, hasta hacer enfermar a los clientes. Esto se aplica a restaurantes, comedores y hoteles de lujo por igual.

Esto no se debe permitir especialmente por la salmonela, las bacterías E. coli o en la actual pandemia del coronavirus. ¡Pero no tiene por qué pasar! Con la tecnología de lavado de MEIKO, la planificación correcta y los procesos adecuados. ¿Cómo deben ser estos procesos? Lo podrá leer en las siguientes páginas.

HIGIENE
en áreas de lavado grandes

¿Lavado higiénico de 200 bandejas?
Una cuestión de minutos.

En las horas punta, en las áreas de lavado de los comedores, de los hospitales y de las residencias de ancianos hay mucho trabajo: aparecen bandejas usadas, platos casi vacíos, vajilla utilizada y vasos manchados. Cada segundo. Esto significa: retirar restos de comida, eliminarlos de forma correcta e introducir la vajilla sucia en el lavavajillas. De forma muy rápida. Ya que en una cocina industrial se debe garantizar al 100 % la limpieza y la seguridad. ¡Y además con brío!

Con MEIKO apostará por una tecnología fiable, desde la cinta transportadora hasta la instalación de lavado, por una perfecta sincronización y por unas operaciones sin problemas. Y todo ello con un máximo nivel de higiene.

HIGIENE
Cuadro de control

La tecnología de lavado de MEIKO no solo elimina la suciedad de forma fiable, sino que también coordina la duración, la mécanica de lavado, los productos químicos y la temperatura, para que eliminen bacterias y virus. Pulsando un botón. Gracias a estas propiedades y características ya no tenemos que preocuparnos de la higiene.

MEIKO Connect
Elabora un historial de funcionamiento para una documentación completa de la higiene. Se evitan errores por el registro manual de datos.

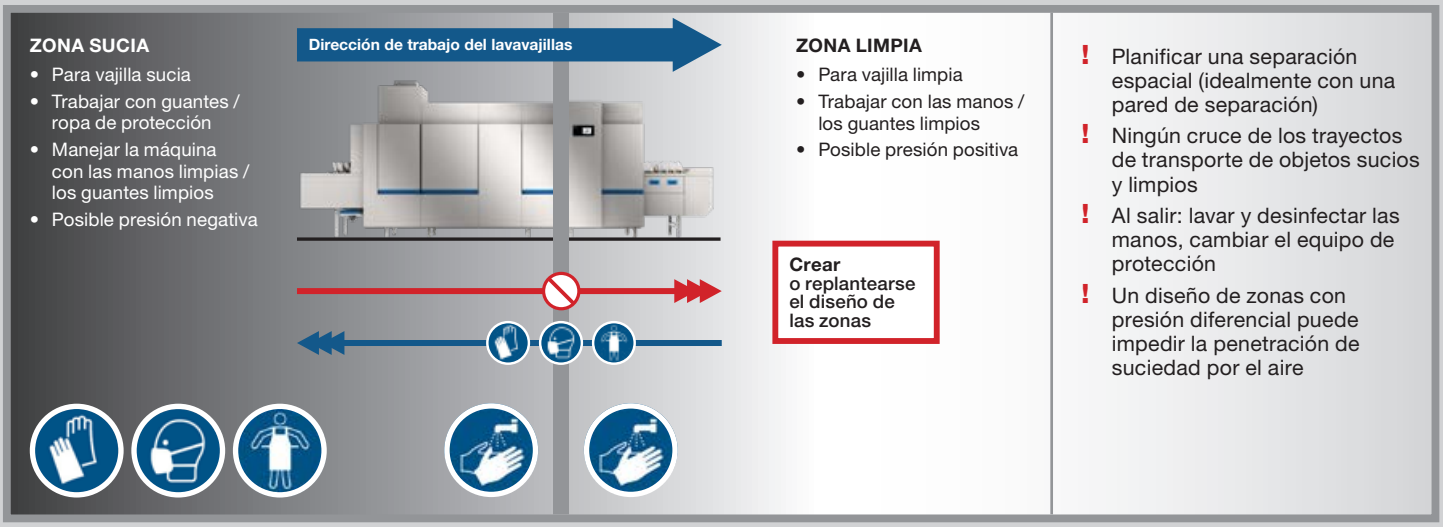
Programa de autolimpieza
Máquina higiénica con rendimiento de lavado continuo, tan solo las zonas marcadas en azul deben ser todavía limpiadas a mano.

Instalaciones de MEIKO GREEN
Recolección de restos de comina en un sistema cerrado, los almacena en un sistema cerrado sin olores y los devuelve al circuito de energía.
www.meiko-green.com

Valoración en higiene
Los virólogos e higienistas confirman la eficacia de la tecnología de MEIKO contra un gran número de bacterias y virus, por ejemplo, contra el SARS-CoV-2.

Para otros contenidos sobre higiene, escanee este código QR o en
www.meiko.es/blog/#HoReCa

HIGIENE en áreas de lavado grandes



LA LIMPIEZA Y LA HIGIENE SON LA TARJETA DE VISITA DE CUALQUIER EMPRESA.

Por eso, el tema del área de lavado supone una serie de retos para cualquier restaurador, responsable de restauración colectiva y cualquier hotelero: trampas higiénicas, un catálogo de especificaciones de higiene, además de mucha presión, sin pausas y picos de trabajo. A pesar de ello, no se deben producir errores con la higiene. ¿Cómo se consigue eso? Con la tecnología de MEIKO, la planificación correcta y los procesos adecuados la vajilla llega al cliente en un estado perfecto.

Lavavajillas de MEIKO para vajilla, cubiertos, ollas, bandejas y contenedores

UPster® H

M-iClean H

FV 130.2

DV 270.2

UPster® K

M-iQ

HIGIENE Cuadro de control

AIRCONCEPT M-iQ

- ✔ Integrado en el *M-iQ*
- ✔ Guía de aire selectiva de limpio a sucio: de la zona de aclarado caliente a la zona de prelavado fría
- ✔ Ninguna recontaminación de la vajilla ya limpia

DETECCIÓN AUTOMÁTICA DE CESTAS

- ✔ Opcional en *M-iClean H*
- ✔ Solo en combinación con sistema automático de capota
- ✔ Automático: cierre de la capota, inicio del programa, apertura de la capota
- ✔ Manejo sin contacto
- ✔ Prevención de infecciones

PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA DE MEIKO

- ✔ Eficaces contra la suciedad y contra un gran número de bacterias y virus
- ✔ Adaptados a la tecnología y la vajilla
- ✔ Sistemas de dosificación integrados
- ✔ Dosificación óptima de productos químicos

SERVICIO DE MEIKO

- ✔ Conservación de los estándares de higiene gracias a los mantenimientos periódicos
- ✔ Expertos en nuestros servicios técnicos autorizados
- ✔ 365 días al año, servicio telefónico de atención al cliente 24 horas al día, 7 días a la semana
- ✔ Contratos de mantenimiento personalizados

MEIKO ACADEMY

- ✔ Entrenamiento de los empleados de MEIKO
- ✔ Formación/instrucciones para el propietario y el personal
- ✔ Alta seguridad para el usuario
- ✔ Reducción de los errores de manejo

USTED SE ENCARGA DEL BIENESTAR, NOSOTROS DE LA HIGIENE

Allí donde hay enfermos muy graves y personas dependientes...

... es donde la higiene es fundamental. Hay algo que es imprescindible para los cuartos sépticos de los hospitales y para las residencias de ancianos de este mundo: la tecnología de limpieza y desinfección de MEIKO para utensilios sanitarios.

Pulsando un botón, las cuñas y botellas de orina se limpiarán y desinfectarán. Las bacterias, los virus e incluso las esporas del tipo Clostridioides difficile se eliminan de forma fiable (confirmado en informes). Esto significa más seguridad higiénica para pacientes y residentes. Más seguridad laboral, así como un poco de alívio para el personal de enfermería. Y al final del día algo más de tiempo para lo esencial: las personas.

HYGIENE
made by MEIKO

HIGIENE
en el cuarto séptico

Seguridad higiénica y protección laboral – ¡Ambas van de la mano!

Tanto en los hospitales como en las residencias de ancianos y asilos, el peligro de infecciones es especialmente alto para los pacientes y los residentes, pero también para el personal. Por eso, no se debe dejar nada al azar en lo referente a la higiene. ¡Un claro caso para la tecnología de limpieza y desinfección de MEIKO!

Con procesos seguros, que se ejecutan en un sistema cerrado y estanco al vapor. Con valor A_0 regulable de 60 hasta 3 000. Con tiempos breves de proceso. Con operaciones de trabajo bien diseñadas. Para que la interacción del hombre y la máquina sea perfecta. Sin excepciones. Sin riesgos higiénicos.

HIGIENE
Cuadro de control

Las máquinas de limpieza y desinfección de MEIKO reducen al mínimo el peligro de contaminación, que generan los utensilios sanitarios y su contenido. Ya que el vaciado, la limpieza, desinfección y el secado se ejecutan automáticamente. Con las puertas cerradas. Estas características garantizan una mayor higiene:

Apertura de la puerta sin contacto (opcional)
La puerta se abre y se cierra con un control de infrarrojos o un interruptor de pie, que impide la contaminación de las manos.

Boquillas de lavado eficientes
Limpieza interior selectiva de diferentes formas de cuñas, excelente efecto de barrido de la carga de gérmenes – incluso con las esporas Clostridioides-difficile.

Comunicación-hombre-máquina
Las grandes teclas, los símbolos inequívocos, las indicaciones claras así como la codificación de colores de los bidones de productos químicos y las lanzas de succión minimizan los errores del usuario.

Informe
El instituto HYGCEN Germany certifica la eficacia contra C. difficile, la doctora microbiologa Elizabeth Bryc nos ha certificado el mejor diseño de puntos de contacto (véase American Journal of Infection Control).

Encontrará otros contenidos sobre higiene, escaneando este código QR o en **www.meiko.es/blog/#Cuidado**

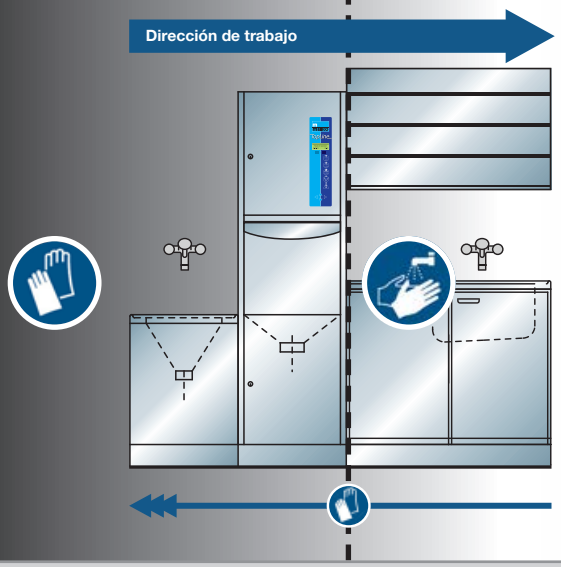
HIGIENE en el cuarto séptico

ZONA SUCIA

- Para utensilios sanitarios sucios
- Tocar la cuña con una mano con guante
- Abrir, manejar y cerrar el aparato con la otra mano limpia
- Todavía más higiénico: apertura de la puerta sin contacto (opcional)
- Introducir los utensilios sanitarios – no vaciarlos nunca con la mano previamente.

ZONA LIMPIA

- Para utensilios sanitarios limpios
- Trabajar con las manos limpias / los guantes limpios
- Planificar estanterías para el almacenamiento



! Mantener la separación entre la carga del aparato y la extracción de los utensilios sanitarios

! Ningún cruce de los trayectos de transporte de objetos sucios y limpios

! Al salir: lavar y desinfectar las manos, cambiar el equipo de protección

EL PERSONAL DE ENFERMERÍA SOLO TIENE UN CONTACTO MÍNIMO CON LOS UTENSILIOS SANITARIOS.

Esto sería un proceso de tratamiento ideal. Con las máquinas de desinfección y limpieza de MEIKO ya hemos dado un paso de gigante en este aspecto: el vaciado, la limpieza, la desinfección y el secado de los utensilios sanitarios se efectúa automáticamente en las máquinas. Solo el transporte se sigue todavía efectuando manualmente.

E incluso aquí MEIKO puede mantener el riesgo de contaminación lo más bajo posible, con la posibilidad de instalación en las habitaciones, directamente sobre los lavabos.

Tenemos la solución para cualquier espacio, para cualquier necesidad.

HIGIENE Cuadro de control

THERMOCONTROL

- ✓ De serie en *TopLine* & *TOPIC*
- ✓ Secuencia del programa conforme al valor A_0 configurado
- ✓ Garantizado el mantenimiento de la temperatura y el tiempo
- ✓ A través de sensores que se controlan mutuamente
- ✓ En caso de no alcanzar la temperatura: prolongación del tiempo de ejecución

STEAMSTOPP

- ✓ De serie en *TopLine* & *TOPIC*
- ✓ El vapor excedente se condensa en el desagüe
- ✓ Ningún peligro de descarga de gérmenes
- ✓ Ambiente interior más seguro, elevada seguridad laboral

PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA DE MEIKO

- ✓ Eliminan la suciedad, eficaces contra un gran número de bacterias y virus *(según el informe)*
- ✓ Adaptados a la tecnología y la vajilla
- ✓ Certificado de compatibilidad *(según la Ley sobre dispositivos médicos)*
- ✓ Sistemas de dosificación integrados
- ✓ Dosificación óptima de productos químicos
- ✓ Lanzas de succión codificadas

SERVICIO DE MEIKO

- ✓ Conservación de los estándares de higiene gracias a los mantenimientos periódicos
- ✓ Expertos en nuestros servicios técnicos autorizados
- ✓ 365 días al año, servicio telefónico de atención al cliente 24 horas al día, 7 días a la semana
- ✓ Contratos de mantenimiento personalizados

MEIKO ACADEMY

- ✓ Entrenamiento de los empleados de MEIKO
- ✓ Formación/instrucciones para el propietario y el personal
- ✓ Alta seguridad para el usuario
- ✓ Reducción de los errores de manejo

Tecnología de limpieza y desinfección de MEIKO para cuñas, botellas de orina, cubos de heces y compañía.

TOPIC 20

TOPIC 40

TOPIC 40 SAN 14

TopLine 20

TopLine 40

TopLine 40 SAN 14

USTED SE ENCARGA DE LA SEGURIDAD, NOSOTROS DE LA HIGIENE

HYGIENE m made by MEIKO

6 minutos, 4 máscaras de protección respiratoria, 2 argumentos: tiempo y sobre todo higiene.

En la intervención, cada minuto cuenta y cada acción debe ser perfecta. ¿Hora de preocuparse por el equipo de protección individual (EPI)? El personal de intervención no tiene tiempo para ello. No solo deben fiarse ciegamente de sus compañeros, sino también de las máscaras de protección respiratoria, los reguladores, etc.

Lo mismo sucede en el taller de equipos de protección respiratoria: tampoco el técnico en equipos de respiración autónoma debería preocuparse de la falta de higiene durante el tratamiento. ¡No tiene por qué hacerlo! El tratamiento con *TopClean M* proporciona «un valor añadido en seguridad e higiene», tal y como lo parafrasea Olaf Fernys del Centro Técnico de Bomberos de Leipzig.

HIGIENE
en el taller de equipos de protección respiratoria

En acción para las personas y la higiene.

Las personas que arriesgan su vida por los demás, solo merecen lo mejor: no correr riesgos con la higiene. ¡Aquí es donde podemos ayudarles! *TopClean M* es el resultado de una estrecha colaboración con especialistas del servicio profesional de bomberos y con fabricantes punteros en equipos de protección respiratoria, perfectamente completado con nuestro conocimiento técnico en el sector de la limpieza mecánica así como en la reducción de gérmenes de casi 100 años en el sector sanitario.

En los cursillos certificados impartidos en la MEIKO Academy le proporcionamos nuestros conocimientos y elevamos su cualificación como técnico en equipos de protección respiratoria a un nuevo nivel.

HIGIENE
Cuadro de control

¿Tratar a mano las máscaras de protección respiratoria y los reguladores? Esto es más rápido, económico y, sobre todo, higiénico en la máquina – *TopClean M*. Las siguientes características y funciones hacen que el proceso de tratamiento sea especialmente seguro desde un punto de vista higiénico.

Bloqueo de la puerta tras el inicio del programa
No es posible que se produzca una parada (por empleados o por la interrupción de la corriente), proceso de tratamiento cerrado, válido y seguro.

Programa de cambio de agua
Toda el agua de lavado se bombea y se evacúa. Esto reduce el riesgo de recontaminación en la siguiente operación.

Autorizaciones de fabricantes líderes en el sector
Esto se aplica tanto para el proceso de tratamiento en el *TopClean M* como para los productos químicos utilizados y su dosificación. Para un proceso óptimo con una elevada compatibilidad de materiales.

Valoración en higiene
El profesor Dr. Walter Popp certifica, tras unos intensos ensayos, la efectividad y la eficacia del proceso de tratamiento en el *TopClean M*.

Encontrará otros contenidos sobre higiene, escaneando este código QR o en **www.meiko.es/blog/#Seguridad**

HIGIENE en el taller de equipos de protección respiratoria

Montar y ordenar las máscaras de protección respiratoria
(+ aprox. 5 min.)

¡Rápido y fiable!
Limpieza convencional aprox. 4 horas y media
Limpieza con *TopClean M* aprox. 1 hora y cuarto
Reduzca con el *TopClean M* de MEIKO el tiempo de limpieza de sus máscaras de protección respiratoria en más de un 60 %.

Fregadero
Prelavar a grandes rasgos las máscaras de protección respiratoria (en caso de suciedad excesiva)
(+ aprox. 1 min.)

Armario de secado
Secar las máscaras de protección respiratoria
(+ aprox. 1,0 h)

Cesta
Desmontar las máscaras de protección respiratoria e introducirlas en la cesta del *TopClean M* (+ aprox. 2 min.)

Fregadero/escurreplatos
Escurrir las máscaras de protección respiratoria, a mano (+ 2 min.)

Limpiar y desinfectar el **TopClean M** (+ 6 min.)

DE NEGRO A BLANCO: UN FLUJO DE TRABAJO ÓPTIMO.

El *TopClean M* aporta más rapidez e higiene en el taller de equipos de protección respiratoria: se pueden tratar al mismo tiempo 4 máscaras de protección respiratoria en aproximadamente 6 minutos. Y mientras que la máquina está en funcionamiento, los responsables de la máquina pueden desmontar las otras máscaras respiratorias y prepararlas para la limpieza y la desinfección.

Además, el *TopClean M* ayuda a la separación consecuente en una zona blanca y una zona negra, nuestros expertos le ayudarán para un diseño espacial adecuado. Para que el equipo de protección no se contamine tras el tratamiento, sino que se encuentre a disposición en un estado higiénicamente impecable. Para su próximo uso.

Tecnología de limpieza y desinfección de MEIKO para máscaras de protección respiratoria

TopClean M

HIGIENE Cuadro de control

TRATAMIENTO DE REGULADORES

- ✓ En una cesta con aplicación de presión permanente
- ✓ Tecnología patentada
- ✓ No puede penetrar ninguna humedad durante el proceso
- ✓ Máxima seguridad del proceso en caso de un uso correcto

SISTEMA DE CESTAS MODULAR

- ✓ Una cesta básica – muchos soportes (incluso soportes para máscaras de protección respiratoria)
- ✓ Para máscaras de protección respiratoria, reguladores, equipos de respiración autónoma
- ✓ Posicionamiento óptimo y tratamiento ideal de todas las piezas
- ✓ Multifuncionalidad

SERVICIO DE MEIKO

- ✓ Conservación de los estándares de higiene gracias a los mantenimientos periódicos
- ✓ Expertos en nuestros servicios técnicos autorizados
- ✓ 365 días al año, servicio telefónico de atención al cliente 24 horas al día, 7 días a la semana
- ✓ Contratos de mantenimiento personalizados

MEIKO ACADEMY

- ✓ Entrenamiento de los empleados de MEIKO
- ✓ Formación/instrucciones para el propietario y el personal
- ✓ Alta seguridad para el usuario
- ✓ Reducción de los errores de manejo

En MEIKO pensamos en los procesos de nuestros clientes y de ahí nacen tecnologías. De ese modo aseguramos uno de los requisitos más importantes para la salud y la seguridad: ¡la higiene!

Quien promete seguridad, debe también darla. Por eso trabajamos con personas en las que el mundo confía.

Por ejemplo, con higienistas y virólogos. Como el profesor Friedrich von Rheinbaben, Dr. en Ciencias Naturales, Dr. med. habil. el cual nos ha ayudado a dar seguridad a nuestros clientes ya desde los inicios de la pandemia de coronavirus, demostrando que la tecnología de MEIKO inactiva eficazmente los coronavirus.

O médicos especialistas en higiene, como el profesor Dr. med. Prof. h.c. Walter Popp, el cual ha elaborado el informe para nuestro *TopClean M*. Desde entonces, miles de bomberos tienen la certeza de que sus máscaras de protección respiratoria harán únicamente lo que se supone que deben hacer: protegerles.

O la microbióloga canadiense, Dra. Elizabeth Bryce, la cual ha confirmado mediante un estudio a gran escala que nuestros lavacuñas poseen el mejor diseño en materia de puntos de contacto – un estudio que puede leerse en el American Journal of Infection Control.

También el instituto de higiene independiente HYGCEN Germany GmbH ha podido confirmar la máxima eficacia de esta máquina en la limpieza de utensilios sanitarios con la eliminación de bacterias y especialmente esporas del tipo Clostridium Difficile.

Lo más importante para nosotros es y sigue siendo al fin y al cabo la pregunta: ¿Qué es lo que necesita el mundo?

Actualmente, más salud y seguridad que nunca. Damos ese «más» lo mejor que podemos.

Porque sabemos que al final seremos juzgados por el propósito de lo que hacemos. Y por el objetivo que cumplimos.

Dr.-Ing. Stefan Scheringer
CEO MEIKO GROUP

HIGIENE ES MEIKO

The clean solution

Member of the MEIKO GROUP

Cumple los requisitos de higiene de la norma DIN SPEC 10534.

MEIKO Clean Solutions Ibérica S.L.U. · Ctra. de l'Hospitalet, 147-149
Cityparc Ronda de Dalt, Edificio Atenas · 08940 Cornellà de Llobregat, España
Tfno. +34 93 7817731 · Fax +34 93 3775233
www.meiko.es · info@meiko.es

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

CE 0483

SGS TÜV SAAR ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001 ISO 50001

Certified Quality System ISO 13485 mdc

040.050.01.03.21/ES/

Reservado el derecho a realizar modificaciones condicionadas por mejoras técnicas