Techniques de lavage, nettoyage et désinfection professionnelles

MEIKO
The clean solution

QU'EST-CE QUE L'HYGIÈNE ?

Member of the MEIKO GROUP

QU'EST-CE QUE L'HYGIÈNE ?

L'HYGIÈNE, c'est la sécurité.

MEIKO est partout où l'hygiène est importante. Dans les arrière-cuisines. Dans les locaux vidoirs. Dans les ateliers de maintenance des équipements de protection respiratoire. Là, où les gens mangent et boivent. Là, où ils sont soignés. Là, où ils sauvent des vies. Dans tous ces endroits, nous répondons au besoin élémentaire de l'homme en matière de propreté et d'hygiène.

Et ce, depuis 1927, tout juste 30 ans après que des microscopes de haute précision aient rendu les germes visibles pour la première fois et ainsi ouvert la voie à l'hygiène telle que nous la concevons aujourd'hui : éliminer de manière sûre les agents pathogènes !

Avec nos appareils de nettoyage et de désinfection, nous avons été parmi les premiers acteurs de l'hygiène dans les hôpitaux. Cet engagement fort dans le domaine des dispositifs médicaux et l'expérience acquise pendant plus de 90 ans nous permettent de faire preuve d'un savoir-faire inégalé.

Notre compétence se traduit dans toutes les innovations MEIKO, que ce soit dans les techniques de lavage, nettoyage et désinfection, ou dans les systèmes de traitement des biodéchets.

Les pages suivantes expliquent en détail ce que signifie « L'hygiène made by MEIKO ». En premier lieu : la sécurité. La sécurité en matière de technique, de planification, d'application et de service après-vente. La sécurité pour les clients, les patients, les résidents et le personnel. Et pour finir, la sécurité pour vous et votre activité.

HYGIENE made by MEIKO

PAS D'HYGIÈNE PARFAITE SANS LE BON PROCESSUS

L'hygiène parfaite ne requiert non seulement une technologie sûre, mais encore des processus de travail fluides.

Les meilleures conditions favorables à la sécurité sanitaire peuvent être posées dès la planification. Avec près de 100 ans d'expérience dans le domaine des techniques de lavage et des dispositifs médicaux, nous connaissons les points critiques et savons comment les processus doivent idéalement se dérouler. Pour que l'hygiène soit garantie. Durablement et pour l'ensemble de l'environnement de travail.

À quoi ressemble le déroulement schématisé d'un processus de nettoyage dans ses grandes lignes ? Quelles sont les étapes à suivre indépendamment du matériel traité ? Quels sont les critères au niveau de respecter à la conception de l'environnement de travail ? Où se trouvent les risques en matière d'hygiène ? Et surtout, comment l'utilisateur peut-il les éviter ?

La boucle sanitaire MEIKO répond à toutes ces questions.

0 Utilisation

de vaisselle, couverts, verres

d' ustensiles de soins (bassins de lit, urinaux etc.)

d' équipement de protection individuelle (masques respiratoires, détendeurs, etc.)

par le personnel de restauration et de soins, les patients, les forces d'intervention

Zone sale

1 Réception

- Manipuler la vaisselle/le matériel avec des gants

2 Préparation, transport

- Utiliser des gants
- Travailler de manière rapide et sûre
- En cas de passage dans une autre pièce : toucher les poignées de porte uniquement avec une main/un gant propre

3 Chargement de la machine

- Utiliser des gants
- Positionner correctement la vaisselle/le matériel *(comme décrit dans le mode d'emploi)*
- Ouvrir/fermer la porte de la machine avec une main/un gant propre
- Après fermeture de la porte : se laver/désinfecter les mains ou jeter le gant utilisé
- Lavabo, distributeur de gants, poubelle

4 Lavage et désinfection (le cas échéant)

- Appuyer sur le bouton de démarrage avec une main/un gant propre
- Prêter attention aux éventuels messages sur l'écran ; vérifier le cas échéant le niveau des produits lessiviels

Zone propre

5 Séchage

- Ne pas effectuer de séchage manuel (risque sanitaire causé par les torchons/chiffons) ; ne pas entasser la vaisselle/le matériel humide
- Étagères d'égouttage et de séchage, armoire de séchage

6 Déchargement

- Manipuler la vaisselle/le matériel avec une main/un gant propre

7 Contrôle

- Effectuer un contrôle visuel de la propreté
- Si résultat insatisfaisant : identifier les causes et contacter le service après-vente
- Selon la vaisselle/le matériel, effectuer des contrôles complémentaires

8 Stockage

- Stocker uniquement de la vaisselle/du matériel propre et sèche/sec ; assurer la sécurité sanitaire (par un emballage éventuel)
- Nombre suffisant d'étagères de stockage

Légende :
- *Recommandation de manutention*
- *Risque sanitaire*
- *Recommandation de planification*

MEIKO

BOUCLE SANITAIRE

L'HYGIÈNE en circuit fermé. Grâce à une planification et une application correctes.

Le processus de nettoyage représenté peut être appliqué aux ustensiles de cuisine, aux ustensiles de soins et aux masques respiratoires. Il peut être répété aussi souvent que nécessaire. Le résultat demeure le même : de la vaisselle ou du matériel impeccable sur le plan hygiénique, réutilisable sans hésitation.

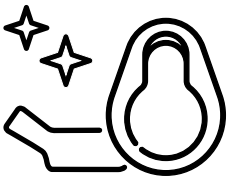
La boucle sanitaire a pour objectifs d'empêcher les recontaminations et de rompre les chaînes d'infections. Elle repose sur la séparation conséquente entre zone propre et zone sale.

Cette séparation doit être prise en compte dès la conception du projet. Elle délimite, idéalement par un cloison, les zones avant et après le nettoyage. Le côté sur lequel la vaisselle/le matériel sale s'accumule est appelé zone sale. Le côté réservé à la vaisselle/au matériel reconditionné(e) est appelé zone propre. Les voies de transport ne doivent pas se croiser.

D'autre part, la séparation doit également être prise en compte dans le quotidien. Ainsi, l'utilisateur ne doit toucher la vaisselle/le matériel nettoyé(e) et l'environnement (par exemple les poignées de porte) qu'avec une main propre. C'est-à-dire avec la main qui n'est pas entrée en contact avec la vaisselle/le matériel sale ou qui a été désinfectée par la suite. Les gants sont ici une option. En revanche, les gants sont primordiaux pour manipuler la vaisselle/le matériel sale. Par ailleurs, la main ou le gant sale ne doit en aucun cas entrer en contact ni avec la vaisselle/le matériel nettoyé(e) ni avec l'environnement.

La boucle sanitaire MEIKO est un processus généralisé. Bien entendu, les processus changent dans le détail, en fonction de ce qui doit être reconditionné. Vous souhaitez en savoir plus ? Scannez les codes QR ci-dessous.

Processus de lavage pour la vaisselle, les couverts et les verres
www.meiko.fr/articles/le-processus-de-lavage



Processus de nettoyage pour les ustensiles de soins
www.meiko.fr/articles/guide-de-nettoyage-des-bassins-de-lit

Processus de reconditionnement des équipements de protection individuelle (EPI)
www.meiko.fr/articles/reconditionnement-des-epr

VOUS APPORTEZ LA SAVEUR, NOUS, L'HYGIÈNE

HYGIENE made by MEIKO

Un zeste de citron vert avant de servir.

Le verre en soi est presque aussi important que son contenu : il doit être d'une propreté étincelante et irréprochable sur le plan hygiénique. Les taches ne ruinent pas seulement la présentation devant le client, elles sont aussi des facteurs de risque dans la transmission d'agents pathogènes.

Les lave-vaisselle MEIKO éliminent toutes les traces laissées par les clients. Qu'il s'agisse de restes de nourriture ou de boisson, de rouge à lèvres, de traces de bactéries (E. coli) ou de virus tels qie l'herpès ou le SARS-CoV-2.

Pour plus d'informations spécifiques aux petites arrière-cuisines, veuillez consulter la page suivante. Les informations sur les grandes arrière-cuisines se trouvent deux pages plus loin.

Boucle **SANITAIRE** dans les petites arrière-cuisines

Gobelet, coupe de Champagne, verre de vin rouge ou tasse de Latte Macchiato ?

Aussi différent que soit le type de restauration, la situation dans les bars, bistros et cafés est souvent similaire à bien des égards : la plupart des actions se déroulent dans un espace confiné, directement derrière le comptoir. Le personnel peut être à la fois barman, cuisinier, serveur et plongeur. Cependant, cela ne doit pas se faire au détriment de la propreté et de l'hygiène.

De quoi a-t-on besoin ? D'un lave-vaisselle qui allège le travail en lavant efficacement tout ce que l'on y place : des verres avec des résidus du dernier cocktail, aux tasses avec de la mousse de lait séchée, en passant par les assiettes et les casseroles avec des restes incrustés. Une machine MEIKO.

Check-list **SANITAIRE**

Un simple appui sur un bouton et le personnel peut retourner se consacrer aux clients. La machine MEIKO s'occupe du lavage. Et ce, en circuit fermé, dans un climat ambiant agréable et hygiénique ! Les caractéristiques et fonctionnalités suivantes y contribuent.

Filtre AktivPlus
Une eau de lavage plus hygiénique et une eau plus propre dans la cuve de lavage et le réservoir grâce à une évacuation active des salissures.

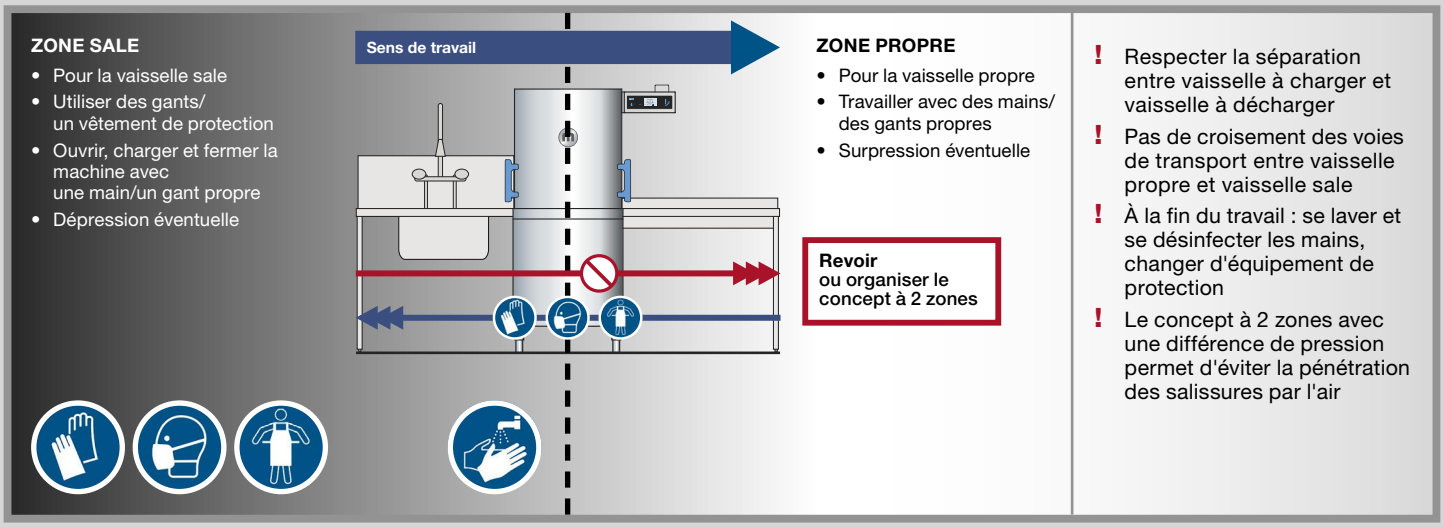
Osmoseur MODULE GiO (option)
Système d'osmose inverse pour de l'eau déminéralisée et sans germes. Résultat : des verres impeccables sans lustrage manuel (risque sanitaire dû aux torchons).

Récupération d'énergie ConfortAir (option)
La buée chaude fournit de l'énergie au circuit d'eau.
Moins de vapeur = réduction des buées = climat ambiant hygiénique.

Expertise en hygiène
Virologues et hygiénistes confirment l'efficacité de la technique MEIKO contre un grand nombre de virus et de bactéries, par exemple contre le SARS-CoV-2.

Accédez à encore plus de contenus sur l'hygiène en scannant le code QR ci-contre ou sur le site **www.meiko.fr/articles/#HCR**

L'HYGIÈNE dans les petites arrière-cuisines



FAITES CONFIANCE AUX COMPÉTENCES DE MEIKO EN MATIÈRE DE CONCEPTION

Pour créer un environnement où les processus pourront se dérouler de manière optimale et où les prescriptions en matière d'hygiène pourront être respectées au mieux.

Une règle s'applique aux arrière-cuisines : les exploitants doivent veiller à ce que la surface de la vaisselle n'entraîne pas de risques sanitaires pour les clients. Autrement dit : une recontamination de la vaisselle après lavage doit être évitée jusqu'à sa réutilisation par le client. Le schéma ci-dessus montre les aspects dont il faut tenir compte pour la planification et le déroulement des processus.

Lave-vaisselle encastrables et à capot MEIKO pour cafés, glaciers, bistrots et bars

UPster® U | **M-iClean U** | **UPster® H** | **M-iClean H**

Check-list **SANITAIRE**

LA DYNAMIQUE DE LAVAGE MEIKO

- ✓ Recouvrement le plus large possible de la chambre de lavage
- ✓ Hygiène jusque dans le moindre recoin
- ✓ Élimination fiable des germes
- ✓ Coordination parfaite entre durée, produit chimique et temps *(par le programme)*

CONCEPT EFFICIENCE BLEUE

- ✓ Parties à nettoyer marquées en **bleu**
- ✓ Nettoyage simplifié en machine
- ✓ Touches à actionner marquées en **bleu**
- ✓ Réduction des erreurs de commande

PRODUITS LESSIVIELS MEIKO

- ✓ Efficaces contre la saleté, un grand nombre de bactéries et de virus
- ✓ Adaptés à la technique de lavage et à la vaisselle à traiter
- ✓ Systèmes de dosage intégrés
- ✓ Dosage optimal du produit chimique

SERVICE APRÈS-VENTE MEIKO

- ✓ Maintien des standards d'hygiène par une maintenance régulière
- ✓ Techniciens agréés
- ✓ Hotline SAV 24/7 et 365 jours par an
- ✓ Contrats de maintenance individuels

MEIKO ACADEMY

- ✓ Formation des collaborateurs MEIKO
- ✓ Formation/instruction pour les exploitants et leur personnel
- ✓ Sécurité élevée des utilisateurs
- ✓ Réduction des erreurs de commande

VOUS APPORTEZ LA SAVEUR,

NOUS, L'HYGIÈNE

Le prochain plat a beau dégager une odeur appétissante,

le steak être juteux, les légumes croquants et l'assiette joliment dressée, une assiette mal lavée ou la présence de résidus sur la fourchette suffisent à gâcher le plaisir. D'autant plus que de tels faux pas en matière d'hygiène peuvent avoir des conséquences graves qui peuvent aller jusqu'à rendre les clients malades. Il en va de même pour les restaurants, les cantines et les hôtels étoilés.

Cela ne doit en aucun cas se produire, surtout au vu des salmonelles, des colibacilles ou de la pandémie actuelle de coronavirus. Mais n'ayez plus d'inquiétudes grâce à MEIKO ! Pour en savoir plus, rendez-vous pages suivantes.

Boucle **SANITAIRE** dans les grandes arrière-cuisines

Laver 200 plateaux de manière hygiénique ?

Une question de minutes !

Aux heures de pointe, les arrière-cuisines des cantines ou des hôpitaux et maisons de retraite sont à flux tendus : plateaux utilisés, assiettes presque vides, vaisselle et verres sales s'enchaînent. Toutes les secondes. Il s'agit alors d'éliminer correctement les restes et de mettre la vaisselle sale dans le lave-vaisselle. Sans perdre de temps. Parce que dans une arrière-cuisine tout doit se faire avec une propreté et une hygiène à 100 %. Et dans l'urgence !

Avec MEIKO, vous optez pour une technique fiable, de la bande de transport jusqu'au système de lavage, et ce, associé à un timing parfait et des processus fluides. Le tout avec une hygiène maximale.

Check-list **SANITAIRE**

Les techniques de lavage MEIKO n'éliminent pas seulement les salissures de manière fiable, elles coordonnent les différents paramètres que sont la durée, le système mécanique de lavage, le produit lessiviels et la température, de façon à éliminer les bactéries et les virus. Par simple pression sur un bouton. Grâce à ces caractéristiques et fonctionnalités, vous n'avez plus besoin de vous soucier de l'hygiène.

MEIKO Connect
Crée un journal de service pour une documentation complète de l'hygiène. Les erreurs dues à la saisie manuelle des données sont évitées.

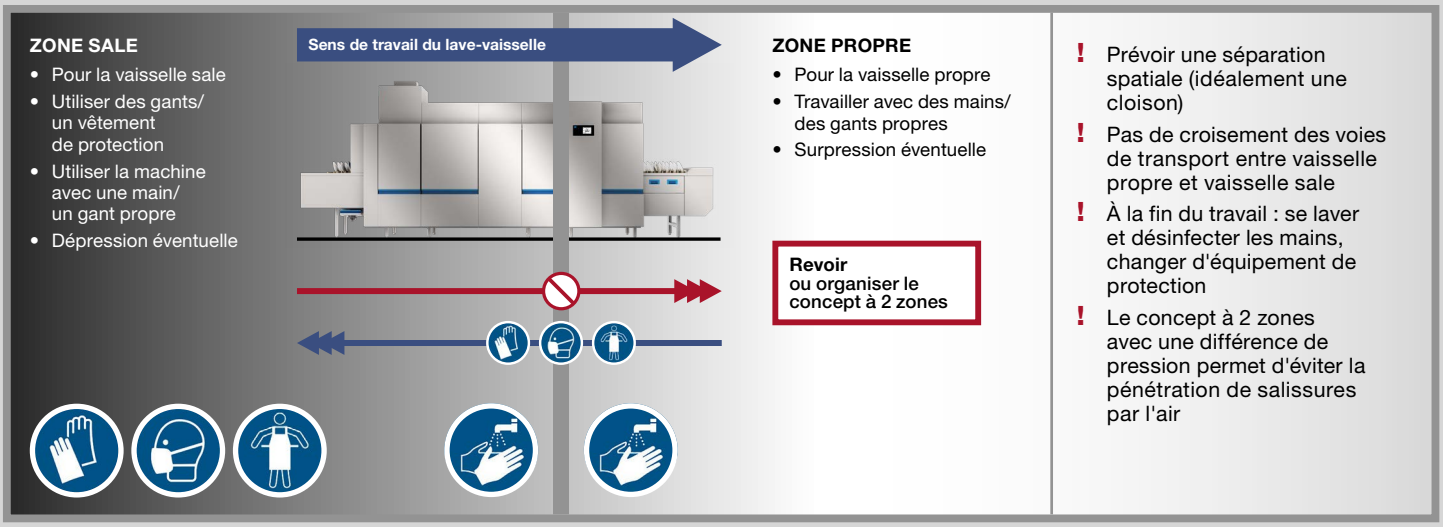
Programme de nettoyage automatique
Une machine hygiénique avec une puissance de lavage constante, seules les parties marquées en bleu doivent encore être nettoyées manuellement.

Installations MEIKO GREEN
Collectent les déchets alimentaires dans un système fermé, les stockent sans odeurs et les reconduisent dans un circuit énergétique.
www.meiko-green.com

Expertise en hygiène
Virologues et hygiénistes confirment l'efficacité des techniques de lavage MEIKO contre un grand nombre de bactéries et de virus, par exemple le SARS-CoV-2.

Accédez à encore plus de contenus sur l'hygiène en scannant le code QR ci-contre ou sur le site
www.meiko.fr/articles/#HCR

L'HYGIÈNE dans les grandes arrière-cuisines



LA PROPRETÉ ET L'HYGIÈNE SONT LA CARTE DE VISITE DE TOUT ÉTABLISSEMENT.

Par conséquent, le sujet de l'arrière-cuisine pose à tout restaurateur, exploitant de restaurant collectif ou hôtelier, un certain nombre de défis : des pièges sanitaires insoupçonnés et un cahier des charges en matière d'hygiène, auxquels s'ajoutent la pression de travail, le service continu et les heures de pointe. Les erreurs sur le plan hygiénique doivent être évitées à tout prix. Comment réussir ce pari ? Grâce à la technologie MEIKO, une bonne conception et des processus adaptés, la vaisselle arrive dans un état impeccable devant le client.

Lave-vaisselle MEIKO pour la vaisselle, les couverts, les casseroles, les plaques de cuisson et les contenants

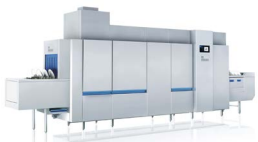
UPster® H

M-iClean H

FV 130.2

DV 270.2

UPster® K


M-iQ

Check-list **SANITAIRE**

M-iQ AIRCONCEPT

- ✓ Intégré sur la *M-iQ*
- ✓ Conduite d'air ciblée du côté propre vers le côté sale : de la zone de rinçage final chaude à la zone de prélavage froide
- ✓ Pas de recontamination de la vaisselle déjà lavée

DÉTECTION AUTOMATIQUE DES CASIERS

- ✓ Option sur la *M-iClean H*
- ✓ Seulement en combinaison avec l'ouverture et la fermeture automatisées du capot
- ✓ Automatique : fermeture du capot, démarrage du programme, ouverture du capot
- ✓ Commande sans contact
- ✓ Prévention des infections

PRODUITS LESSIVIELS MEIKO

- ✓ Efficaces contre la saleté et un grand nombre de bactéries et de virus
- ✓ Adaptés à la technique de lavage et à la vaisselle à traiter
- ✓ Systèmes de dosage intégrés
- ✓ Dosage optimal du produit chimique

SERVICE APRÈS-VENTE MEIKO

- ✓ Maintien des standards d'hygiène par une maintenance régulière
- ✓ Techniciens agréés
- ✓ Hotline SAV 24/7 et 365 jours par an
- ✓ Contrats de maintenance individuels

MEIKO ACADEMY

- ✓ Formation des collaborateurs MEIKO
- ✓ Formation/instruction de l'exploitant et du personnel
- ✓ Sécurité élevée des utilisateurs
- ✓ Réduction des erreurs de commande

VOUS VEILLEZ AU BIEN-ÊTRE, NOUS, À L'HYGIÈNE

Dans les établissements qui accueillent des personnes gravement malades et des personnes dépendantes ....

...l'hygiène est vitale. Une solution est devenue indispensable dans les locaux vidoirs des hôpitaux et des maisons de retraite : les appareils de nettoyage et de désinfection MEIKO.

Une simple pression sur un bouton et les bassins de lit et urinaux sont nettoyés et désinfectés. Les bactéries, les virus et même les spores de type Clostridioides difficile sont éliminés de manière fiable (vérifié par des experts). Cela signifie : plus de sécurité sanitaire pour les patients et les résidents. Plus de sécurité au travail et un soulagement pour le personnel soignant. Et en fin de journée, plus de temps pour s'occuper de l'essentiel : des patients ou des résidents.

Boucle **SANITAIRE** dans les locaux vidoirs

Sécurité sanitaire et protection au travail sont indissociables !

Dans les hôpitaux et les maisons de retraite, le risque d'infection est particulièrement élevé, tant pour les patients et les résidents que pour le personnel. Il ne faut donc rien laisser au hasard pour ce qui est de l'hygiène. Rien de plus simple pour les appareils de nettoyage et de désinfection MEIKO !

Grâce à des procédés sûrs en système fermé et étanche à la vapeur. Avec une valeur A_0 réglable de 60 à 3000. Avec des temps de process courts. Avec des processus de travail bien pensés. Pour une interaction parfaite entre l'homme et la machine. Sans le moindre incident. Sans risque sanitaire.

Check-list **SANITAIRE**

Les appareils de nettoyage et de désinfection MEIKO minimisent le risque de contamination émanant des ustensiles de soins et de leur contenu. Car le vidage, le nettoyage, la désinfection et le séchage s'opèrent automatiquement, en système fermé. Les fonctionnalités suivantes garantissent encore plus d'hygiène :

Ouverture de porte sans contact
(option)
La porte de l'appareil s'ouvre et se ferme au moyen d'un capteur infrarouge ou d'une commande à pied pour éviter la contamination par les mains.

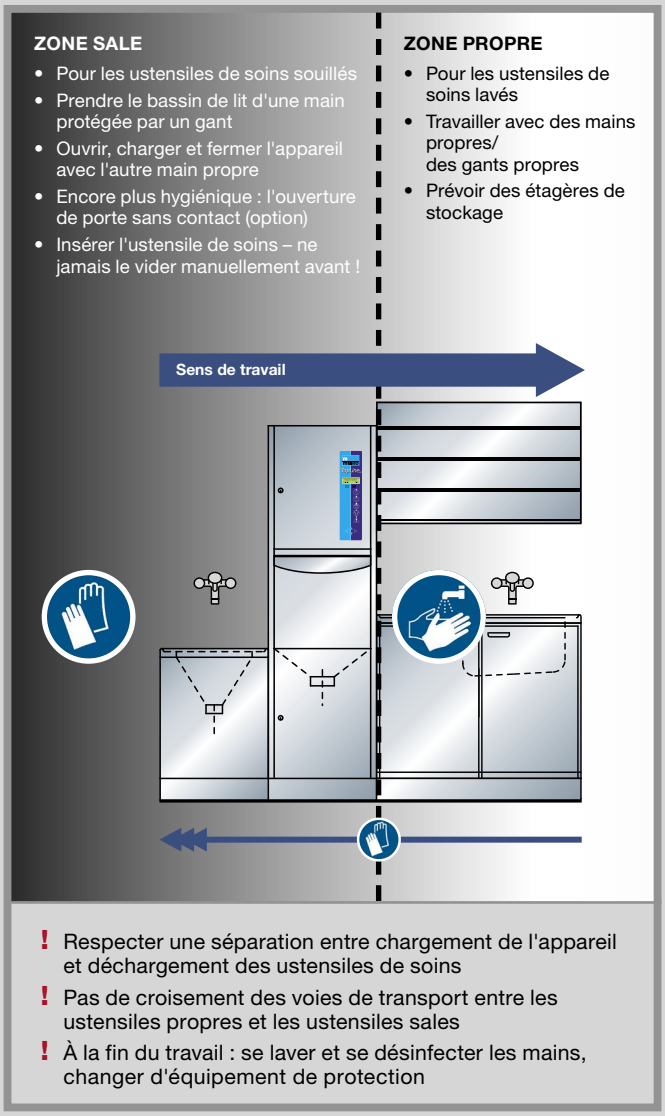
Gicleurs de lavage efficaces
Nettoyage intérieur ciblé des bassins de lit de différentes formes, très bon effet de ruissellement des germes, même sur les spores de type Clostridioides difficile.

Communication homme-machine
Touches de grande taille, symboles et textes clairs, code couleur pour les bidons de produit lessiviels et les lances d'aspiration, minimisent les erreurs d'utilisation.

Expertise en hygiène
L'institut HYGCEN Germany confirme l'efficacité contre les C. difficile, la microbiologiste Dr. Elizabeth Bryce nous certifie le meilleur design d'interface (voir American Journal of Infection Control).

Accédez à encore plus de contenus sur l'hygiène en scannant le code QR ci-contre ou sur le site **www.meiko.fr/articles/#Soins**

L'HYGIÈNE dans les locaux vidoirs



LE PERSONNEL SOIGNANT N'A QU'UN CONTACT MINIMAL AVEC LES USTENSILES DE SOINS.

C'est un processus de traitement idéal. Avec les appareils de nettoyage et de désinfection MEIKO, nous sommes presque en passe d'atteindre cet objectif : le vidage, le nettoyage, la désinfection et le séchage des ustensiles de soins s'opèrent de manière automatisée dans les appareils. Seul le transport est encore effectué à la main.

Et même ici, MEIKO permet de réduire au minimum le risque de contamination en prévoyant des possibilités d'installation dans les chambres, directement au-dessus des toilettes.

Nous avons une solution pour n'importe quel type d'espace, pour n'importe quelle situation.

Techniques de nettoyage et de désinfection MEIKO pour bassins de lits, urinaux, seaux de chaises percées etc.

TOPIC 20

TOPIC 40

TOPIC 40 SAN 14

TopLine 20

TopLine 40

TopLine 40 SAN 14

Check-list **SANITAIRE**

THERMOCONTROL

- ✓ De série sur *TopLine* & *TOPIC*
- ✓ Le programme se déroule en fonction de la valeur A0 réglée
- ✓ Respect garanti de la température et du temps
- ✓ Au moyen de capteurs qui se contrôlent mutuellement
- ✓ En cas de température non atteinte : prolongement du temps de fonctionnement

STEAMSTOP

- ✓ De série sur *TopLine* & *TOPIC*
- ✓ L'excès de vapeur se condense dans l'écoulement
- ✓ Pas de risque de transmission des germes
- ✓ Climat ambiant plus hygiénique, sécurité de travail élevée

PRODUITS LESSIVIELS MEIKO

- ✓ Éliminent la saleté, efficaces contre un grand nombre de bactéries et de virus *(selon expertise)*
- ✓ Adaptés à la technique de lavage et au matériel à traiter
- ✓ Certificat de compatibilité *(suivant la Loi sur les dispositifs médicaux)*
- ✓ Systèmes de dosage intégrés
- ✓ Dosage optimal du produit chimique
- ✓ Lances d'aspiration codées

SERVICE APRÈS-VENTE MEIKO

- ✓ Maintien des standards d'hygiène par une maintenance régulière
- ✓ Techniciens agréés
- ✓ Hotline SAV 24/7 et 365 jours par an
- ✓ Contrats de maintenance individuels

MEIKO ACADEMY

- ✓ Formation des collaborateurs MEIKO
- ✓ Formation/instruction pour les exploitants et leur personnel
- ✓ Sécurité élevée des utilisateurs
- ✓ Réduction des erreurs de commande

VOUS VEILLEZ À LA SÉCURITÉ, NOUS, À L'HYGIÈNE

HYGIENE made by MEIKO

6 minutes, 4 masques, 2 arguments : le temps et surtout l'hygiène.

Pendant une intervention, chaque minute compte, chaque geste doit être précis. Ce n'est pas le moment de se poser des questions sur l'état de l'équipement de protection individuelle (EPI). Les forces d'intervention ont autre chose à faire ! Ils doivent non seulement compter aveuglément sur leurs collègues, mais aussi sur les masques de protection respiratoire, les détendeurs, etc.

Il en va de même dans l'atelier de maintenance des EPI : le préposé aux EPI ne devrait plus avoir à se soucier des lacunes en matière d'hygiène lors du reconditionnement. Selon Olaf Fernys du centre technique des pompiers de Leipzig, le reconditionnement avec le *TopClean M* apporte un plus en matière de sécurité et d'hygiène.

Boucle **SANITAIRE** dans les ateliers de maintenance des EPI

Pour les hommes et l'hygiène pendant les interventions.

Ceux qui risquent leur vie méritent le meilleur : le risque zéro en matière d'hygiène. C'est là que nous intervenons ! Le *TopClean M* est le résultat d'une étroite collaboration avec des pompiers professionnels spécialisés et les grands fabricants d'équipements de protection individuelle, résultat que vient compléter notre compétence dans le domaine du lavage mécanique et de la réduction des germes grâce à quelque 100 ans d'expérience dans le secteur des soins.

Dans le cadre de formations certifiées de la MEIKO Academy, nous partageons nos connaissances avec vous et portons à un niveau supérieur vos qualifications de préposé aux EPI.

Check-list **SANITAIRE**

Reconditionner manuellement les masques de protection respiratoire et les détendeurs ? Cela est plus rapide, plus économique et surtout plus hygiénique en machine, avec le *TopClean M*. Les caractéristiques et fonctionnalités suivantes rendent le reconditionnement particulièrement sûr sur le plan hygiénique.

Verrouillage de la porte après le démarrage du programme
Aucun dysfonctionnement possible (causé par le personnel ou par une panne de courant), processus de reconditiionnement en système fermé, valide et sûr.

Programme de remplacement de l'eau
L'eau de lavage est complètement pompée et renouvelée, afin de réduire le risque de recontamination pendant le prochain processus.

Autorisations des principaux fabricants
S'appliquent au processus de reconditionnement dans le *TopClean M* et aux produits lessiviels utilisés et à leur dosage. Pour un procédé optimisé et une haute compatibilité avec les matériaux.

Expertise en hygiène
Le docteur professeur Walter Popp atteste après une série de tests intensifs, l'efficacité du processus de reconditionnement dans le *TopClean M*.

Accédez à encore plus de contenus sur l'hygiène en scannant le code QR ci-contre ou sur le site **www.meiko.fr/articles/#Sécurité**

L'HYGIÈNE dans les ateliers de maintenance des EPI

Rapide et fiable !
Nettoyage classique env. 4 heures et demie
Nettoyage avec *TopClean M* env. 1 heure et quart
Avec le *TopClean M* de MEIKO, réduisez de plus de 60 % la durée de nettoyage de vos masques de protection respiratoire.

Assemblage et rangement des masques
(+ env. 5 min.)

Armoire de séchage
Séchage des masques
(+ env. 1,0 h)

Évier
Lavage préalable rapide des masques (en cas de fort encrassement)
(+ env. 1 min.)

Casier
Démontage des masques et chargement du casier dans le *TopClean M*
(+ env. 2 min.)

Égouttoir
Égouttage des masques, manuel (+ 2 min.)

TopClean M
Nettoyage et désinfection
(+ 6 min.)

DE LA ZONE SALE À LA ZONE PROPRE : UN FLUX DE TRAVAIL OPTIMAL.

TopClean M améliore la vitesse et l'hygiène dans les ateliers de maintenance des EPI : 4 masques peuvent être traités simultanément en 6 minutes environ. Et pendant que la machine fonctionne, les préposés peuvent continuer à démonter d'autres masques et à les préparer pour le nettoyage et la désinfection.

En outre, *TopClean M* permet une séparation conséquente entre zone sale et zone propre, nos experts vous assistent dans la conception adéquate de l'espace. Pour que l'équipement de protection ne soit plus contaminé après le reconditionnement, mais qu'il soit disponible dans un état impeccable sur le plan hygiénique. Pour la prochaine intervention.

Techniques de nettoyage et de désinfection MEIKO pour masques de protection respiratoire

TopClean M

Check-list **SANITAIRE**

TRAITEMENT DES DÉTENDEURS

- ✓ Dans un casier avec alimentation permanente en pression
- ✓ Technique brevetée
- ✓ L'humidité ne peut pas pénétrer pendant le processus
- ✓ Sécurité de processus maximale en cas d'utilisation conforme

SYSTÈME MODULAIRE À CASIER

- ✓ Un seul casier de base – différents supports
- ✓ Pour masques respiratoires, détendeurs, respirateurs à air comprimé
- ✓ Positionnement optimal et traitement idéal de toutes les pièces
- ✓ Multifonctionnalité

SERVICE APRÈS-VENTE MEIKO

- ✓ Maintien des standards d'hygiène par une maintenance régulière
- ✓ Techniciens agréés
- ✓ Hotline SAV 24/7 et 365 jours par an
- ✓ Contrats de maintenance individuels

MEIKO ACADEMY

- ✓ Formation des collaborateurs MEIKO
- ✓ Formation/instruction de l'exploitant et du personnel
- ✓ Sécurité élevée des utilisateurs
- ✓ Réduction des erreurs de commande

Chez MEIKO, nous pensons en termes de processus clients pour créer ensuite de nouvelles technologies. Ainsi, nous garantissons l'une des conditions essentielles à la santé et à la sécurité : l'hygiène !

À cet effet, nous entretenons une étroite collaboration avec des experts.

Tels des hygiénistes et des virologues. Comme le professeur Friedrich von Rheinbaben, titulaire d'un doctorat en sciences naturelles et en médecine, qui nous a aidés dès le début de la crise sanitaire du coronavirus à garantir la sécurité à nos clients, confirmant que les coronavirus sont inhibés efficacement avec les machines MEIKO.

Ou des médecins hygiénistes comme le docteur professeur Honoris causa Walter Popp, qui a expertisé notre *TopClean M*. Depuis, des milliers de pompiers comptent sur le fait que leurs masques de protection respiratoire remplissent exclusivement la fonction pour laquelle ils ont été conçus : les protéger.

Ou la microbiologiste canadienne, le docteur Elizabeth Bryce, qui a attesté au cours d'une étude à grande échelle que nos lave-bassins présentaient la meilleure conception d'interface – à lire dans l'American Journal of Infection Control.

L'institut indépendant HYGCEN Germany GmbH nous a confirmé que nos lave-bassins éliminent également de manière extrêmement efficace les bactéries et notamment les spores de type Clostridium difficile des ustensiles de soins.

Le plus important est et reste en fin de compte la question suivante : de quoi le monde a-t-il besoin ?

Aujourd'hui plus que jamais, de plus de santé et de sécurité. Nous apportons ce 'plus'.

Car nous savons : nous sommes évalués sur le sens de notre action. Et sur l'objectif que nous atteignons.

Dr.-Ing. Stefan Scheringer
Directeur général du Groupe MEIKO

L'HYGIÈNE, C'EST MEIKO

The clean solution

Member of the MEIKO GROUP

Conforme aux exigences d'hygiène de la norme DIN SPEC 10534.

MEIKO FRANCE SAS · 23, rue de Lamirault · 77090 Collégien, France
Tél. +33 1 64156520 · Fax +33 1 64617568
www.meiko.fr · contact@meiko.fr

MEIKO BVBA · Industriepark West 75 · 9100 Sint-Niklaas, Belgique
Tél. +32 78 150279 · Fax + 32 78 150281
www.meiko-bps.be · info@meiko-bps.be

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

Fabricant :
MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG · Englerstr. 3 · 77652 Offenburg, Allemagne
Tél. +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/FR/

Sous réserve de modifications techniques