

ProCare Protein Check: Schnelle Überprüfung des Reinigungsergebnisses



Schnelle Prüfung von Instrumentenoberflächen

Am Spülgut anhaftende Proteine werden beim Durchlaufen des vollständigen Reinigungs- und Desinfektionsprozesses einschließlich thermischer Desinfektion denaturiert und fixiert. Eine objektive Prüfung der Reinigung von Instrumenten mittels gängiger Probengewinnung und analytischer Methoden ist dann praktisch nicht mehr möglich. Mit ProCare Protein Check stellt Miele Professional einen Schnelltest vor, der auch nach Ablauf der thermischen Desinfektion eine einfache und schnelle Überprüfung auf Proteinrückstände auf visuell zugänglichen Instrumentenflächen ermöglicht.

ProCare Protein Check gestattet den Nachweis von Proteinrückständen. Der neue Schnelltest stellt eine hervorragende Ergänzung für die Objektivierung bei der Routinekontrolle dar. So kann auch schnell Klarheit geschaffen werden, ob es sich bei einer auffälligen Stelle um Rost, einen Silikatbelag oder doch Proteinrückstand handelt.

Die zu prüfende Oberfläche wird zunächst mit der roten Farbstofflösung benetzt – die schmale Spitze des Indikatorstifts ermöglicht ein tropfenfreies, präzises Auftragen und Verteilen der Lösung. Nach einer Einwirkzeit von 3 Minuten wird der benetzte Bereich für 2 Sekunden unter fließendem Wasser abgespült. Eine verbleibende Rotfärbung weist auf anhaftendes Protein hin.

ProCare Protein Check ist besonders schnell durchführbar und sehr einfach zu handhaben. Damit ist der Schnelltest hervorragend für den Einsatz in der zentralen bzw. dezentralen Instrumentenaufbereitung sowie in niedergelassenen Praxen und ambulanten OP-Einrichtungen geeignet.

- Test auf Proteinrückstände nach Abschluss der thermischen Desinfektion
- Nachweis evtl. Rückstände direkt auf dem Instrumentarium
- Präzise Applikation mit Indikatorstift
- Kurze Einwirkdauer von 3 Minuten

Artikel	Beschreibung	Mat. Nr.
ProCare Protein Check	Verpackungseinheit mit 3 Indikatorstiften und Anwenderinformation	11 626 810