

...ebe Leserinnen und Leser,

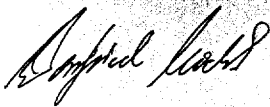
mit dieser Ausgabe geht die *aseptica* in den 15. Jahrgang. Das ist schon ein kleines Jubiläum und es ist zu hoffen, dass dann auch in ein paar Jahren der runde Geburtstag gefeiert werden kann. Im letzten Jahr hatten wir einige Fachkunderbeiten abdrucken können. Diese möchten wir auch weiterhin und bitten, solche einzureichen.

In dieser Ausgabe finden Sie einen Bericht aus einer Zahnarztpraxis zur Aufbereitung von Übertragungsinstrumenten sowie einen Beitrag, der darstellt, welche Volumen an Kontamination unter Umständen ein Patient vom zuvor behandelten Patienten übertragen bekommt, wenn Instrumente nicht aufbereitet werden. Bei immer mehr implantologischen Eingriffen wird die Hygiene der Instrumentenaufbereitung immer wichtiger und auch die Standardisierung durch maschinelle Prozesse. Noch ist die Situation im Dentalbereich so, dass nur etwa 40 % der Praxen über Reinigungs-Desinfektionsgeräte verfügen.

Der Bericht über das 10. Internationale Forum Medizinprodukte und Prozesse, für den darüber wir interessant die Veranstaltung wieder einmal war. Bedauerlich war nur der mäßige Besuch. Ab 2010 soll das Forum in anderer Form stattfinden und hoffentlich so, dass mehr Anwender mobilisiert werden.

Die gezielte Pflege von Instrumenten mit Gelenken bzw. Instrumententeilen, die aufeinander gleiten, ist eine wichtige Wert erhaltende Maßnahme. Ist selten eine Pflege nach der Reinigung nötig, muss man die Effizienz der Reinigung hinterfragen. Gegebenenfalls sorgen Proteinreste für ein noch gutes Gleiten und das selbst bei deklarierter effizienter Reinigung unter Bedingungen, die sogar präventiv in Hinsicht der Priondekontamination eingesetzt werden. Das ist bedenklich! In dem Beitrag dieses Heftes wurde die Sicherheit der Sterilisation bei Anwendung von Pflegemitteln untersucht. Beeinflussungen sowohl durch Ölmenge wie auch mit oder ohne Emulgatoranteil konnte nicht festgestellt werden.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre.



Dr. Winfried Michels

Meldung

Lebensmittelinfektion über Obst und Gemüse oft unterschätzt

Rohes Obst und Gemüse mögen grundsätzlich der Gesundheit förderlich sein. Im Einzelfall können sie aber als Auslöser von Lebensmittelinfektionen fungieren. Dieser Tatsache sind sich aber Verbraucher, Handel, Verarbeitung und Überwachungsbehörden oft nicht bewusst. So kommt es vor, dass bei der Aufklärung von Krankheitsausbrüchen »die üblichen Verdächtigen« wie Eier, Geflügel und Fleisch genau untersucht werden, andere pflanzliche Infektionsquellen unerkannt bleiben. In einer Publikation in der Fachzeitschrift »Epidemiology and Infection« verweisen die Autoren der »United States Centers

for Disease Control and Prevention« in Atlanta und von der Universität von Minnesota in Minneapolis auf eine ganze Reihe von Lebensmittelinfektionen, die durch Obst und Gemüse ausgelöst wurden. So auf Salmonellosen durch Ruccola, Basilikum, Melonen, Pfefferschoten, Alfalfa – Sprossen oder auf E. coli – Infektionen durch Spinat. Dokumentiert sind auch Salat und der Erreger »Yersinia pseudotuberculosis« oder Noroviren auf Himbeeren.

Quelle: <http://www.lme-online.de>, zugesandt von Ludwig Fesenmeier, Klinikum Großhadern.

Inhalt

Schwerpunkt

Kontamination und Aufbereitung
zahnärztlicher Übertragungsinstrumente
sowie rotierender Instrumente **S. 3**

Erfahrungsbericht nach über einem
Jahr maschineller Aufbereitung von
Übertragungsinstrumenten in der
Zahnarztpraxis **S. 6**

Technik + Hygiene

Hygienegrundsätze bei Geratenutzung
in der Homecare **S. 8**

Möglicher Einfluss von
Pflegemitteln auf Sterilisation **S. 10**

Einfluss des Werkstoffes und der
Oberfläche auf die Keimreduktion
bei NanoSilberbeschichtungen **S. 15**

Tagung

FORUM Medizinprodukte & Prozesse
– Anwender und Experten **S. 17**

Service

wfk-Kolloquium
Medizinische Instrumente

Impressum