

# Certificado



## Reprocessamento seguro e higiénico de roupa com máquinas de lavar roupa Miele Professional. do Modelo, 24/32 kg e gamas de máquinas de barreira.

Os programas de desinfeção da Miele instalados de fábrica em máquinas do Modelo (PW 413 MopStar, PW 418 MopStar, PW 811, PW 814 e PW 818), 24/32 kg (PW 6241 e PW 6321) e de barreira (PW 6163, PW 6243 e PW 6323) cumprem inteiramente as diretrizes emitidas pelo Instituto Robert Koch (RKI) e pela Associação para Higiene Aplicada (VAH).

Estes requisitos rigorosos dizem respeito, entre outros, à manutenção de temperaturas no líquido de lavagem. Estas máquinas garantem que as temperaturas selecionadas são mantidas durante o tempo especificado nos programas relevantes. Nos programas de desinfeção, em particular, as temperaturas são mantidas com histerese rigorosamente controlada acima do valor selecionado, de modo a evitar qualquer queda da temperatura abaixo da temperatura alvo.

Estas máquinas também incluem outras funções de segurança para assegurar a desinfeção adequada ou para informar os utilizadores caso a desinfeção não tenha sido obtida:

- **Bloqueio do programa: a porta da máquina apenas pode ser aberta no final de um ciclo de lavagem.**
- **Se, no caso de uma falha, a temperatura exigida não for mantida, o bloqueio do programa adequado recomeça desde o início.**
- **Cancelamento do programa no caso de um recipiente de alimentação vazio e mensagem "Recipiente de alimentação vazio"**
- **Não ocorre mais a entrada de água através do dispensador de detergente após a fase de desinfeção**

Dependendo da versão da máquina, os controlos são livremente programáveis, isto é, os clientes podem personalizar os programas de forma a adequarem-se aos requisitos individuais. As modificações efetuadas nos programas de desinfeção podem ter um impacto significativo no reprocessamento higiénico da roupa. Por isso, todas as reclamações relacionadas com a higiene e desinfeção adequadas estão exclusivamente relacionadas com os programas de lavagem Miele originais.

A par das especificações técnicas, uma higiene fiável também exige que os seguintes aspetos sejam assegurados pelo operador ou pelo proprietário da máquina: no caso de utilização de processos químico-térmicos:

- **Observância das instruções e informações contidas nas instruções de utilização**
- **Uso de detergente adequado para desinfeção**
- **Conformidade com as instruções fornecidas pelos fabricantes dos detergentes, em particular no que se refere às relações de carga-líquido, de modo a assegurar a dosagem correta de detergente**

Os programas de desinfeção químico-térmicos são regulados para uma relação de carga-líquido de aprox. 1:5 para uma carga nominal com capacidade média de absorção. Uma relação de carga-líquido de aprox. 1:4 a 1:5 aplica-se aos programas de desinfeção térmica. Parâmetros precisos nos programas de desinfeção químico-térmica com temperatura exata e pontos de dosagem, bem como uma relação carga-líquido adaptada à carga em causa podem ser definidos por um técnico de assistência durante a colocação em funcionamento da máquina.

O modo de programação "Relação carga-líquido" pode ser selecionado com precisão e automaticamente em conjunto com o sistema de pesagem como um extra opcional e um fluxímetro para cada tamanho de carga e tipo de roupa.

No caso de utilização de processos térmicos:

- **Observância das instruções e informações contidas nas instruções de utilização**

Por favor, note os excertos em anexo das instruções de utilização de máquinas Miele.

- **Validade:** 3 anos | Apenas para modelos da série de Modelos (PW 413 MopStar, PW 418 MopStar, PW 811, PW 814 e PW 818), gama "24/32 kg" (PW 6241 e PW 6321) e máquinas de barreira (PW 6163, PW 6243 e PW 6323)
- **Autores:** M. Röhl e J. Sielmann
- **Fonte:** Miele & Cie. KG
- **Âmbito e período de validade:** 01-11-2019 até 01-11-2022

[firma]

Tim van Zoest, Gestor Laboratorial, Miele Lehrte  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-StrBe 29, D-33332 Gutersloh

Anexo:

## Desinfecção - informações gerais

### O que é a desinfecção?

Desativação e redução do número de doenças transmissíveis por agentes patogénicos ao ponto de não ser necessário antecipar a transmissão de doenças e infeção.

### Desinfecção térmica

A desinfecção térmica é realizada pela ação de uma temperatura definida ao longo de um período de retenção. Na lista, de acordo com a § 18 IFSG, esta é de 90°C ao longo de 10 mins. ou 85°C ao longo de 15 mins. Com uma relação de carga-líquido de 1 - 4 a 1 - 5 com o intervalo de atividade AB (cf. Secção sobre "Processos de desinfecção, de acordo com o intervalo de atividade"). A desinfecção térmica não depende do detergente utilizado, o qual não tem de ser classificado.

### Desinfecção químico-térmica

A desinfecção químico-térmica difere da desinfecção térmica em termos de uma temperatura mais baixa do líquido durante a fase de desinfecção.

A compensação da temperatura baixa é assegurada através da utilização de componentes de lavagem e desinfecção listados. É importante que estes produtos sejam utilizados exatamente de acordo com as listagens. A temperatura da espuma, a relação de carga-líquido e o tempo de dosagem devem ser cumpridos rigorosamente.

Estão disponíveis duas listas para programas de lavagem e desinfecção nas quais os parâmetros processuais necessários relativamente aos agentes de lavagem e desinfecção estão listados.

### Lista do RKI (Instituto Robert Koch)

Descreve os procedimentos para desinfecção de acordo com a § 18 dos requisitos da Lei de Proteção contra Infeção. Estes processos apenas são necessários quando uma autoridade sanitária prescreve a utilização da desinfecção no caso de um surto de uma epidemia relacionada com uma doença transmissível e notificável, na qual existe um risco de contaminação dos itens. A lista do RKI descreve ambos os processos de desinfecção térmica e químico-térmica.

### Processo de desinfecção de acordo com as áreas de impacto

Os procedimentos de desinfecção diferem de acordo com as áreas de impacto A, B e C relevantes.

- Área de impacto A:

Adequado para a destruição de bactérias vegetativas, incluindo micobactérias, fungos e esporos fúngicos.

- Área de impacto B:

Adequado para desativar vírus.

- Área de impacto C:

Para desativar esporos de antraz.

No caso de desinfecção direcionada oficialmente, a primeira água de lavagem não pode ser descarregada antes da realização da desinfecção.

Anexo:

## Lista VAH

VAH - Associação para Higiene Aplicada  
(anteriormente DGHM = Sociedade Alemã para Higiene e Microbiologia)

A lista da VAH/DGHM descreve os procedimentos necessários para desinfeção profilática de rotina e, em particular, para a prevenção de infeção em hospitais, consultórios médicos, áreas públicas e áreas nas quais possa existir o risco de disseminação da infeção.

No que se refere a uma desinfeção notificável, é invocada a § 18 da Lei de Proteção contra Infeção.

Devem ser utilizados procedimentos e máquinas validados especiais para têxteis cirúrgicos como dispositivos médicos. Os procedimentos e máquinas listados aqui não são dispositivos médicos.

### Prevenção de contaminação ou recontaminação

- Desinfete as mãos antes de utilizar a máquina.
- Utilize recipientes de transporte limpos/desinfetados.
- Distribua agentes de lavagem e desinfeção de acordo com as instruções.
- Respeite os regulamentos relativamente à utilização de vestuário de proteção.
- Assegure que a água está isenta de bactérias quando utilizar uma alimentação de unidades de tratamento de água.
- Limpe as gavetas distribuidoras de detergente, os compartimentos de detergente e os sifões antes da utilização.

### Limpeza das gavetas distribuidoras e sifões

A gaveta distribuidora de detergente está sujeita a humidade constante. É necessário limpá-la regularmente para evitar a acumulação de bactérias transmitidas pela água.

- Limpe a gaveta distribuidora de detergente, os compartimentos de detergente e o sifão meticulosamente com água quente, conforme necessário para remover resíduos de detergente e incrustação.

Cabe ao operador a responsabilidade de garantir que o nível de qualidade de desinfeção nos procedimentos térmicos bem como nos procedimentos químico-térmicos é mantido (de acordo com os regulamentos de higiene e segurança nacionais e locais) através da realização de testes de validação adequados. Os procedimentos devem ser verificados periodicamente e do ponto de vista termoelétrico através de registadores ou bacteriologicamente utilizando bio-indicadores. O operador deve prestar particular atenção à observação do parâmetro processual da temperatura e, no caso de programas químico-térmicos, à concentração. Os programas de desinfeção não devem ser interrompidos, pois tal pode ter um efeito limitador no resultado da desinfeção.