

KompetenzCentrum

Validierung von Dental Aufbereitungsprozessen

(DAC Universal MK III, DAC Universal D und Careclave)

01.02 – 02.02.2022



01.02.2022 von 09:00 Uhr – 17:00 Uhr

02.02.2022 von 08:00 Uhr – 16:00 Uhr

Pausen: 2 x 15 Minuten Kaffeepause
45 Minuten Mittagspause

Ziel des Trainings:

- Sicherer Umgang mit der Software Winlog.validation, den Datenloggern EBI 11 und den Validierungsadaptern
- Sicherer Umgang mit den zu prüfenden Maschinen
- Sehen und Verstehen des sinnvollen Ablaufs einer Prozessvalidierung von Dental Aufbereitungsprozessen am Beispiel DAC Universal und Careclave

Benötigte Vorkenntnisse:

Grundkenntnisse Prozessvalidierung

Bitte mitbringen:

- Eigenes Notebook (WIN 10), idealerweise mit einer Winlog.validation Installation.
- Lokales Adminrecht für diesen PC (für SW Update oder DEMO Installation erforderlich).
- **-ebro-®** Datenlogger der EBI 11 Serie, Interface, Adapter, falls vorhanden

Inhalt: Validierung von Dental Aufbereitungsprozessen

- Software
 - aktuelles Release
 - Update
- Normung
 - Welche Normen und Leitlinien

KompetenzCentrum

Validierung von Dental Aufbereitungsprozessen

(DAC Universal MK III, DAC Universal D und Careclave)

01.02 – 02.02.2022



- Einführung DAC MK III,
 - Prozess
 - Maschinenvarianten und Deckel
- Einführung DAC MK IV,
 - Prozess
 - Maschinenvarianten und Deckel
- Unterschied MK III / MK IV
- Einführung Careclave,
 - Prozess
 - Careboxen
- Thermische Prüfung
 - Desinfektion A_0 Wert
 - Sterilisation F_0 Wert
 - Vergleich Testlauf
 - Auswerten
 - Bilddokumentation
- Prüfung der Reinigungsleistung
 - Prüfanschmutzung von SMP
- Benutzerdefinierte Programme mit der Winlog.validation
- Erstellen einer Auswertung mit einem benutzerdefinierten Programm
 - Auswerten
 - Bilddokumentation
- Manueller Eingriff in die Bewertung
 - Möglichkeiten

- **Validierung an DAC Universal und Careclave unter fachkundiger Anleitung**

Preis zzgl. MwSt., pro Person, gültig bis 12.2022 zu € 1.090,00

Weitere Termine gerne auf Anfrage.

Voraussetzung: Teilnehmeranzahl mindestens 6 Personen