

1 adet

TAM OTOMATİK ENDOSKOPI  
YIKAMA VE DEZENFEKSİYON CİHAZI TEKNİK BİLGİLERİ  
AYNI ANDA ÇİFT YIKAMALI

1. Cihaz, hastanelerde kullanılan marka gözetmeksizin tüm fleksibl endoskopların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu için tam veya yarı otomatik olarak kullanıma uygun olmalıdır.
2. Cihaz, endoskopi cihazları için kullanılmakta olan cihazın bütünlüğünü bozmayan (köpürmeyen ve köpüren) sıvı dezenfektanların tümünün kullanımına uygun olmalıdır.
3. Cihaz, dezenfekte sürelerini 1 dakika ile 540 dakika arasında programlayabilmelidir.
4. Cihaz, tek kullanımlık dezenfeksiyon kimyasalı kullanmak için programlanabilir olmalıdır.
5. Cihaz dezenfektan, (deterjan veya enzimatik) için kullanıcı istediği oranları cihazın çalışma programlarında ayarlanabilir olmalıdır.
6. Cihazda dezenfektan filtreleme sistemi bulunmalı , bu sistem kullanıcının rahatlıkla görebileceği yerde bulunmalı ve istenildiği takdirde kolaylıkla temizlenebilir olmalıdır.
7. Cihazın dezenfektan ve su tankı krom paslanmaz malzemeden yapılmış olmalıdır.
8. Cihaz üzerinde yıkama süresinin manüel ve otomatik seçilebilmesi için kontrol ünitesi olmalıdır. Bu sayede cihaz otomatik yıkama programına sahip olmalıdır.
9. Cihaz yapılan işlemleri gösteren dokunmatik sahip bir dijital göstergeye sahip olmalıdır.
10. Cihaz yıkama ve dezenfeksiyon işlemini otomatik bir program haricinde manüel olarak gerçekleştirebilmelidir.
11. Cihaz dezenfektan işlemi sırasında iken çalıştığı sürece endoskobun iç kanallarından sürekli olarak dezenfektan geçirmelidir.
12. Cihaz endoskopların hava kaçak testini kontrol edebilme özelliğine sahip olmalıdır.
13. Cihaz farklı marka dahi olsa iki adet endoskopi cihazını aynı anda dezenfekte edebilmelidir.
14. Cihazın ön bölümünde dezenfektan, water ve deterjan gibi sıvıları boşaltmaya yarayan 3 adet vana bulunmalıdır.
15. Su tankının içerisindeki 2 adet U.V. ışığı sayesinde mikroorganizmalara karşı bakteristatik özelliği olmalıdır.
16. Cihazda bulunan özel sistem sayesinde uv. Lambasının ömrünü ve etkisini gösteren indigatöre sahip olmalıdır.
17. Cihazda dezenfektan, enzimatik veya deterjan ve alkol doldurma yerleri olmalı ve kullanıcı bu yerlerden kimyasalları cihaza doldurabilecek şekilde olmalıdır.
18. Cihazda kullanıcının yıkama ve dezenfeksiyon ayarlarının yaptığı programın kullanıcı panelin işlemlerin hatalı yapılmaması için ayrıntılı(fotoğraflı) Türkçe kullanma kitapçığı verilmelidir.
19. Cihazda enzimatik veya deterjan kimyasalı kullanmak için cihazda ayarlanabilir valf bulunmalı ve bu valf sayesinde istenilen ölçüde enzimatik veya deterjan tam otomatik olarak kullanılmalıdır.
20. Cihaz dezenfektan işlemi boyunca dezenfektanı endoskobun bağlanılan tüm kanallarından geçirmelidir.
21. Cihaz endoskobun dış yüzeyini temizlemek üzere en az 4 adet fiskiye sistemine sahip olmalı ve 360° dönebilen fiskiyeli mekanizmayla yüzey temizliği yapabilmelidir.

Prof. Dr. İbrahim DOĞAN  
T.C. SÜTÇE ÇİFT HASTANESİ  
İÇ HASTALIKLARI A.B. GASTROENTEROLOJİ B.D.  
İç Hastalıkları ve Gastroenteroloji Uzm.  
Dip.No: 9619 Dip.Tescil No: 61756

Prof. Dr. Mehmet İBİŞ  
T.C. Gaz. Üniversitesi  
Gazi Hastanesi  
İç Hastalıkları Gastroenteroloji Öğrt. Üyesi  
Dip.No: 92-955 Dip. Tes.No: 71571

22. Cihaz dezenfekte işlemini endoskopların iç kanallarında deterjan, dezenfektan ve su geçirerek yapmalıdır.
23. Cihaz endoskopların içini havayla kurutabilmelidir.
24. Endoskobun zarar görmemesi için Cihaz kullandığı suyu 2 ana filtreden geçirmelidir.
25. Cihazın içerisinde maksimum 15 litre su alabilen bir su tankı ayrıca 1 litre alkol ve 1 litre deterjan tankları bulunmalıdır.
26. Cihaz kullandığı suyu otomatik olarak atık su kanalına atabilmelidir.
27. Cihazın ön iki tekerleğinde kilitlenebilme mekanizması bulunmalıdır.
28. Cihaz 230vac ve 50hz şebeke geriliminde çalışabilmelidir.
29. Cihazda temizlikte kullanılan sıvılar için bir tanka sahip olmalı ve bu tank sıvıların pompalanması sırasında sıçramayı engelleyecek şekilde dizayn edilmelidir.
30. Cihaz endoskopları full programda (yıkama-enzimatik-yıkama-dezenfektan-yıkama-hava) çalıştırılarak yıkama ve dezenfektan işlemini toplam en az 12 dakika en fazla 18 dakika içerisinde yapmalıdır. İki hasta arasındaki zaman 18 dakikayı geçmeyecek şekilde dezenfeksiyon işlemini gerçekleştirmelidir.
31. Cihaz isteğe bağlı olarak süreli dezenfeksiyon kimyasalı kullanabilmelidir.
32. Cihazda bulunan dezenfeksiyon tankı kapalı bölümde olmalıdır.
33. Cihaz herhangi bir aşırı akıma karşı koruma sistemi bulunmakta olup bu konudaki tüm riskler ortadan kaldırılmalıdır.
34. Cihaz fabrikasyon ve montaj hatalarına karşı 2 ( iki ) yıl garantili olmalıdır.
35. Cihazın yıkama işlemini gerçekleştirmek üzere 4 adet otomatik program, farklı amaçlara yönelik yıkama programları bulunmalıdır. Programlar sırasıyla
  - a. Ful yıkama modu
  - b. Sadece deterjanla yıkama modu
  - c. Deterjansız yıkama modu
  - d. Tek kullanımlık dezenfektan için kullanılan mod.
36. Cihazın üst kapağının kenarları özel bir conta ile çevrili olmalı ve dezenfeksiyon etkilerine karşı kullanıcıyı korumalıdır.
37. Cihaz kullandığı dezenfektanı isteğe bağlı olarak 4° ile 40 °c arasında ısıtılma özelliği olmalıdır.
38. Cihazın üzerinde yaptığı işlemlerin süre ve zamanını bildiren bir printer'ı bulunmalıdır.
39. Cihaz su tankının ve su kanallarının dezenfeksiyonunu sağlayan sisteme sahip olmalıdır.

Prof. Dr. İbrahim DOĞAN  
T.C. Sağlık Bakanlığı  
Göğüs Hastalıkları ve Gastroenteroloji Uzmanı  
Dip.No: 9619 Tescil No: 61766

Prof. Dr. Mehmet İBİS  
T.C. Gazî Üniversitesi  
Gazî Hastanesi  
İç Hastalıkları Gastroenteroloji Öğrt.Üyesi  
Dip.No:92-955 Dip.Tes.No:71571