Guía rápida de **reprocesamiento manual de endoscopios**

SonoScape | Gastrotex — JUNTOS EN LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



1 PRE-LIMPIEZA

1. Limpie el tubo de inserción utilizando un paño libre de pelusa embebido en detergente enzimático.
2. Succione solución con detergente enzimático durante al menos 5 segundos.
3. Active alternadamente la insuflación y la irrigación mediante la válvula de aire/agua durante al menos 5 segundos.
4. Repita los pasos 2 y 3 utilizando agua limpia.
5. Desconecte el endoscopio de la fuente de luz de forma segura presionando una vez el botón de encendido de la procesadora.
6. En caso de corresponder*, coloque el tapón de inmersión y traslade el endoscopio a la sala de reprocesamiento.

** Los modelos de las series 430 y 500 requieren la colocación del tapón de inmersión.*



2 PRUEBA DE FUGA

1. Remueva las válvulas y el tapón del canal de biopsia.
2. Si corresponde, asegúrese de que el tapón de inmersión esté colocado herméticamente y conecte el manómetro.

En seco

3. Cierre la válvula del manómetro y realice la prueba de fuga a 22 kPa. Transcurrido 1 minuto, flexione el extremo distal en las cuatro direcciones.

   A. Si la prueba es positiva, **suspenda el reprocesamiento y contacte al servicio técnico.**
   B. Si la prueba es negativa, continúe con el reprocesamiento.

Bajo inmersión

4. Sumerja el endoscopio en una batea con agua (sin detergente) y repita el paso 3. Si observa un burbujeo constante, contacte al servicio técnico.
5. Retire el conector del endoscopio del agua, abra la válvula del manómetro y desconéctelo del endoscopio.

***Nota:** Nunca sumerja el manómetro ni retire el probador de fuga mientras el conector del endoscopio permanezca sumergido.*



3 LIMPIEZA

1. Agregue detergente enzimático al agua **(según las indicaciones del fabricante)** y sumerja el endoscopio junto con sus accesorios.
2. Utilice un cepillo largo para limpiar todos los canales del endoscopio.
3. Utilice el cepillo corto para limpiar los puertos de válvulas y el canal corto de biopsia.
4. Limpie externamente el endoscopio con una esponja o un paño suave.
5. Limpie la lente siguiendo la dirección del flujo de lavado con el cepillo corto.
6. Coloque el sistema de irrigación e inyecte solución mediante una jeringa por todos los conectores, asegurando el paso por todos los canales.
7. Descarte la solución con detergente y repita el procedimiento utilizando agua limpia para realizar el enjuague.
8. Seque el endoscopio antes de realizar la desinfección de alto nivel (DAN).



Nuevo procedimiento

4 DESINFECCIÓN DE ALTO NIVEL

1. Sumerja el endoscopio y todos sus accesorios en una solución desinfectante de alto nivel.
2. Inyecte la solución desinfectante en todos los canales mediante el sistema de irrigación, evitando la formación de burbujas.
3. Deje actuar el desinfectante durante el tiempo recomendado por el fabricante.

Enjuague:

Sumerja el endoscopio en agua limpia y enjuague completamente todos sus canales mediante el sistema de irrigación.

Almacenamiento

Secado:

Pase aire comprimido por los canales y seque completamente el equipo con paños limpios.

***Nota:** La presión del aire comprimido no debe superar los 2 bar (200 kPa).*



5 DESPUÉS DE LA DESINFECCIÓN

Inspección del endoscopio

1. En la sala, verifique el correcto funcionamiento del endoscopio: aire, agua, succión y angulación.



Retire todos los componentes

1. Antes del almacenamiento, pase alcohol al 70% por todos los canales y luego aire comprimido para eliminar cualquier resto de humedad.
2. Cuelgue el endoscopio en un lugar ventilado y libre de polvo, manteniendo el tubo de inserción recto y el conector apoyado, evitando que quede suspendido.

pperez@gastrotex.com.ar / serviciotecnico@gastrotex.com.ar · +54 9 11 3592-6409 · +54 9 11 2888-5143 · gastrotexsrl · www.gastrotex.com.ar