

Amoxicilline/Clavulaanzuur (1000/200 mg injectie)

Aandachtspunten

- Lees de bijsluiters.
- Neem de lokale werkvoorschriften in acht.
- No touch. Raak niets aan wat steriel of gedesinfecteerd is, en ervoor te zorgen dat de aansluitpunten niet in contact komen met de omgeving.
- Gesloten systeem. Zorg dat via de gebruikte infuusmaterialen zo min mogelijk of zo kort mogelijk een open verbinding is met de omgeving.

Grondstoffen en materialen (PER GIFT)

- 1 st Amoxicilline/Clavulaanzuur 1000 mg/200 mg.
- 1 st Water voor injecties 100 ml.

Bereidingswijze

1. Los de inhoud één Amoxicilline/Clavulaanzuur 1000/200 mg flacon op in 20,0 ml water voor injectie.
2. Schud zorgvuldig het flacon, na enkele minuten wordt de oplossing kleurloos tot geel gekleurd.
3. Trek de gehele inhoud van de flacon op in de spuit van 20 ml.
4. Je hebt nu Amoxicilline/Clavulaanzuur 1000/200 mg in een spuit van 20 ml.

Houdbaarheid

Het eindproduct dient binnen 15 minuten te worden geïnjecteerd.

Amoxicilline/Clavulaanzuur (2000/400 mg infuus)

Aandachtspunten

- Lees de bijsluiter.
- Neem de lokale werkvoorschriften in acht.
- No touch. Raak niets aan wat steriel of gedesinfecteerd is, en ervoor te zorgen dat de aansluitpunten niet in contact komen met de omgeving.
- Gesloten systeem. Zorg dat via de gebruikte infuusmaterialen zo min mogelijk of zo kort mogelijk een open verbinding is met de omgeving.

Grondstoffen en materialen (PER GIFT)

- 2 st Amoxicilline/Clavulaanzuur 1000 mg/200 mg.
- 1 st Water voor injecties 100 ml (Oplosmiddel).
- NaCl 0,9% 100 ml.

Bereidingswijze

1. Los de inhoud van twee flacons Amoxicilline/Clavulaanzuur 1000/200 mg op in 20,0 ml water voor injectie.
2. Schud zorgvuldig het flacon, na enkele minuten wordt de oplossing kleurloos tot geel gekleurd.
3. Trek de gehele inhoud van de twee flacons op in de spuit van 50 ml.
4. Spuit dit volume bij in de infuuszak van 100 ml.
5. Je hebt nu een infuuszak met Amoxicilline/Clavulaanzuur 2000/400 mg.

Houdbaarheid

Het eindproduct dient na bereiding onmiddellijk aangekoppeld worden.
Na bereiden is het product 4 uur houdbaar bij kamertemperatuur.