



Trinkwasser Norbert Eckschlag war fast 30 Jahre beim Wahnbachtalsperrenverband tätig Seite 44

## Waldgrüne Bakterien zum Kuscheln

Aktionstag „Saubere Hände“ im St.-Franziskus-Krankenhaus sensibilisierte für die richtige Hygiene

VON ANNETTE SCHROEDER

Etort. Die Salmonelle sieht so putzig aus: Flauschig weiß mit rotem Bändchen ist das Bakterium. Daneben lockt aber auch die Streptokokke in samtigem Waldgrün zum Kuscheln, und ganz treuerzig in die Welt blickt Staphylococcus aureus aus hellgrünem Stoff. Dabei ist dieses Kerlchen keineswegs harmlos, sondern ein multiresistenter Keim, wie die kleinen Besucher des St.-Franziskus-Krankenhauses erfahren. Die Vorschulkinder des Kindergartens St. Patricius erlebten dort den Aktionstag „Saubere Hände“. Dazu bot Marianne Windscheif, neue Hygienefachkraft der Klinik, nicht nur niedliche „Teddy-Bakterien“ im Körbchen an. Die Chefin der Küche hatte 300 Hefe-Hände gebacken, die auch die erwachsenen Besucher mitnehmen konnten.

„Alle Bakterien sind böse, stimmt das?“ fragte Dr. Olivier Hejl die Kinder, für die der Chefarzt der Inneren Medizin eine spannende Lehrstunde vorbereitet hatte. Danach wussten die meisten auch, dass es unter den Keimen freundliche Helfer gibt, die Milch in Joghurt oder Käse umwandeln.

### Waschen – aber richtig

Unter dem Mikroskop ließen sich solche probiotischen Bazillenstudieren. Aber auch Wasserblöße, die Hejl extra in einem Fachgeschäft für Aquaristik besorgt hatte, präsentierten sich im Makro-Format; sogar die Augen waren für die erstaunten Kinder gut zu erkennen.

Dass Wirklichkeit nicht nur aus der sichtbaren Welt besteht, ernten die Vorschulkinder ebenso wie das richtige Händewaschen. Wenn man zum Wasser keine Seife benutzt, kann man es feilch lassen“, meinte Hejl trocken, der die Bewegungen beim Händewaschen anschaulich vermittelte: „Vogel, Kräftemessen, Fotorrad, Kreisel“ – und der track ist weg. Kinder müssten auch im Matsch spielen, findet er zweifache Väter, der vor Hygiene-Hysterie im Haushalt arm: „Sagrotan-Kinder sind



Olivier Hejl, Chefarzt der Inneren Medizin am St. Franziskus Krankenhaus, zeigte den Besuchern, wie wichtig saubere Hände im Klinikalltag sind. Fotos: Schroeder



Bakterien gab es auch zum Anfassen (l.). Eine Blackbox brachte die Sauberkeit der Hände ans Licht.



Über die Superkräfte von Bakterien sprach Olivier Hejl vor den kleinen Besuchern, links Marianne Windscheif, Fachkraft für Krankenhaushygiene.

allergen.“ Doch in der Klinik könne man nicht pingelig genug sein. „Die Besucher bringen nicht nur Blumensträuße, sondern auch Bakterien mit“, die das ohnehin geschwächte Immunsystem der Patienten angreifen.

Händewaschen allein nützt nichts, wie Mitte des 19. Jahrhunderts der Arzt Ignaz Semmelweis erkannte, der als erster die Hände-Desinfektion einführte – dem Pionier schlug damals Spott und Verachtung der Kollegen entgegen. Das Personal musste die Hände mindestens fünf Minuten in eine aggressive Chloralkali-Lösung halten. Heute reichen 30 Sekunden Einreiben mit einer alkoholischen, rückfettenden Lösung. Aber auch die Zeit fehlt dem gestressten Personal in manchen Kliniken. „99,999 Prozent aller Keime können so abgetötet werden“, erklärte Christian Deutsch vom Vertrieb einer Hygienefirma, die den Aktionstag mit gestaltete.

Ob die Besucher ihre Hände wirklich gründlich desinfiziert hätten, konnten sie mittels eines Blackbox testen. Der Selbstversuch ergab: Ein paar unbenetzte Stellen an den Fingerknöcheln gab es immer noch. Deshalb lagen auch Informationen zur Standard-Elmreibemethode aus, die Angehörige, Ärzte und Pflegekräfte vor und nach Verlassen der Krankenzimmer anwenden sollen. Die Blackbox brachte auch ans Licht, dass medizinische Personal Latexhandschuhe – ausgenommen die teuren OP-Ausführungen – nicht vollständig keimdicht sind.

Der Präsident der Semmelweis-Gesellschaft, Dr. Bernhard Kleinburg, ermuntert Patienten, selbstbewusst dem medizinischen Personal entgegenzutreten. „Haben Sie heute schon Ihre Hände desinfiziert?“ sollte eine normale Frage sein. Die würde Olivier Hejl nicht in Verlegenheit bringen. „Ich bin da völlig entspannt. Die Händedesinfektion ist bei uns Standard“, sagt der Arzt, als er die Wasserlöcher auf der Wiese vor der Klinik auskippte – ihre Lebensdauer von drei Tagen haben die Kleinkrebse so wieso erreicht.

### 4 FRAGEN AN: Johannes Westarp

## „Beim Kunden zählt eher der Faktor Ekel“

Müssen Verkäuferinnen in Metzgereien und Bäckereien Handschuhe tragen, oder reicht es auch, die Hände zu waschen? Cordula Orphal sprach mit Johannes Westarp, Leiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Rhein-Sieg-Kreises, über Hygiene im Einzelhandel.

Die Verkäuferin greift in den Brötchenkorb, kassiert und sagt: „Der Nächste bitte!“ Was sagen Sie dazu?

Die Keime auf dem Geldstück sind nicht problematisch, das haben jüngste Untersuchungen ergeben. Hier zählt eher der Faktor Ekel: Die Münze ging durch viele Hände. Aber uns erreichen in solchen Fällen tatsächlich Beschwerden von Verbrauchern. Viele Geschäfte haben die Bereiche schon getrennt: Beidient wird an der Theke, bezahlt an der Kasse.



Johannes Westarp

### Sind Handschuhe eine Lösung?

In Einzelfällen ja. Sie sind nicht unbedingt hygienischer als Haut und daher auch nicht vorgeschrieben. Wer mit Lebensmitteln verschiedener Art, wie zum Beispiel Fleisch und Wurst, in Berührung kommt, muss sich sonst häufiger die Hände waschen. Kunststoffhandschuhe hingegen können beim Träger für Gesundheitsprobleme sorgen, Allergien auslösen und Hautkrankheiten verursachen. Deshalb werden sie zunehmend wieder abgeschafft. Zangen oder Gabeln sind Alternativen.

An Obst- und Gemüsetheken sieht man immer häufiger Desinfektionsmittelspender wie im Krankenhaus. Halten Sie das für übertrieben?

Das ist auf jeden Fall nicht vorgeschrieben. Obst und Gemüse ohnehin der Umwelt ausgesetzt