

Keine Chance für Keime

VON ANGELA RIETDORF

WINDBERG Alexander Pesch reicht den Besuchern nicht gleich die Hand. Der ärztliche Leiter der Klinikhygiene der Kliniken Maria Hilf wartet, bis die Hände, die er gerade mit Desinfektionsmittel gesäubert hat, auch trocken sind. Das Desinfektionsmittel wirkt, er schüttelt den Gästen die Hand. Jetzt zu Beginn der Erkältungszeit stellt sich die Frage: Sollte jeder so handeln? Die Hände sorgsam desinfizieren? Oder auf den Handschlag verzichten? Pesch schüttelt den Kopf. Im Krankenhausbereich, wo immer Kontakt zu Kranken bestehe, müssen die Hände desinfiziert werden. „Im häuslichen Umfeld reicht es, sich häufig gründlich die Hände mit Seife zu waschen. Das empfiehlt auch das Robert-Koch-Institut.“

Und was rät der Fachmann sonst noch, um möglichst gesund durch die kalte Jahreszeit zu kommen? „Die Kontaktflächen müssen regelmäßig gereinigt werden“, sagt Pesch. Also alles, was man selbst und andere häufig anfassen. Aber auch hier: Putzen genügt. Eine Desinfizierung ist im häuslichen Bereich überflüssig. Die Lappen, Schwämme und Handtücher aber müssen natürlich regelmäßig ausgetauscht und gewaschen werden. Im Küchenbereich kann es sinnvoll sein, die Handtücher sogar täglich zu wechseln.

In der heimischen Küche ist ohnehin erhöhte Sorgfalt angesagt. Und zwar nicht nur wegen möglicher Erkältungsviren, sondern auch um gefährlichen multiresistenten Keime keine Chance zu geben. „Beim Zubereiten von Hähnchenfleisch muss man damit rechnen, dass multiresistente Keime vorhanden sind“, erklärt Alexander Pesch. Dagegen hilft nur eine konsequente Trennung der Lebensmittel und wieder: Hände waschen, Hände waschen. Besondere Gründlichkeit ist bei Lebens-



Im häuslichen Umfeld reicht normales Reinigen, um Krankheitserreger fernzuhalten. In Krankenhäusern bekämpfen Klinikhygieniker Keime.

Im Krankenhaus ist erhöhter Aufwand im Kampf gegen Keime angesagt. Nicht nur Alexander Pesch, ärztlicher Leiter der Klinikhygiene in den Kliniken Maria Hilf, muss daher des Öfteren die Hände desinfizieren. FOTO: DETLEF ILGNER

mitteln wie Salat, die nicht gekocht werden, angesagt. „Nicht im Spülbecken waschen“, empfiehlt der Hygieniker. „Am besten in einer Schüssel.“

Was für den häuslichen Bereich gilt, lässt sich natürlich nicht so einfach auf den Krankenhausbereich übertragen. Hier ist nach jedem Patientenkontakt Händedesinfektion angesagt. „Patienten haben heute oft Angst, sich im Krankenhaus etwas einzufangen“, weiß Pesch. Nicht nur, aber auch deswegen wird in allen Krankenhäusern verstärkt auf die Klinikhygiene geachtet. Das eigentliche Problem liegt aber nicht im Krankenhaus. Pa-

INFO

Aktionstag gegen Krankenhausinfektionen

Termin Donnerstag, 7. November

Dauer 10 bis 15 Uhr, Hygiene-sprechstunde 11 bis 12 Uhr

Ort in der Eingangshalle der Kliniken Maria Hilf, Viersener Straße 450

tienten bringen die Keime, an denen sie später erkranken, oft selbst mit. Multiresistente Keime wie MRSA,

die auf der Haut noch keinen Schaden anrichten, können nach einer OP die Wunde infizieren. Deshalb wird bei geplanten Operationen vorher ein MRSA-Screening durchgeführt, und zwar bevor der Patient ins Krankenhaus kommt. Dann kann der Hausarzt die Behandlung einleiten, die dafür sorgt, dass die multiresistenten Keime abgetötet werden. Je nachdem, wo die Erreger identifiziert wurden, beispielsweise durch Nasensalbe oder aseptische Waschungen.

Auch im Bereich der Nahrungsmittelzubereitung sind im Krankenhaus besondere Vorkehrungen zu treffen. Im Maria Hilf etwa greift

man auf das Cook and Chill-Verfahren zurück, bei dem die Speisen vorgegart, dann gekühlt und schließlich auf den Stationen erhitzt werden. So kann ein Abkühlen der Speisen und damit die Gefahr einer Keim-Vermehrung vermieden werden.

Die Klinik-Hygieniker schulen die Mitarbeiter regelmäßig. Aber auch die Öffentlichkeit kann sich über das Thema informieren. Am kommenden Donnerstag, 7. November, findet in der Eingangshalle der Kliniken Maria Hilf wieder ein Aktionstag statt. Die Experten halten Infomaterial bereit und stehen in der Hygienesprechstunde für Auskünfte zur Verfügung.