

Gut zu Wissen

Lebensnotwendige Keime!



Jeder von uns trägt sie an und in sich und wir kommen ständig mit ihnen in Kontakt: Mikroorganismen!

Nur wenige von ihnen sind wirklich gesundheitsschädlich. Sie sind größtenteils harmlos und sogar lebensnotwendig.

Auf der Haut wehren Mikroben schädliche

Umwelteinflüsse ab und bilden die wichtige „Mikroflora“. Sie sind für die Verdauung unerlässlich, schützen uns vor Krankheitskeimen und stärken das Immunsystem.

Und noch etwas Positives: Sei es Sauerteig, Käse oder Bier – ohne Mikroorganismen gäbe es rund ein Viertel aller verarbeiteten Lebensmittel nicht.

Desinfektionsmittel gehören nicht zum Alltag!

Der Markt boomt – aber sind Händedesinfektionsmittel, antibakterielle Waschlotionen und antibakterielle Spezialreiniger wirklich Alltagsprodukte?



Nein! Die Mittel enthalten besondere Chemikalien, so genannte Biozide, die schädliche Bakterien, Pilze oder auch Viren abtöten oder in ihrem Wachstum hemmen sollen. Allerdings können diese Substanzen gefährlich für Mensch und Umwelt sein und sie bekämpfen nicht nur die schädlichen, sondern auch die nützlichen Mikroorganismen.

Keimfreiheit ist im Operationssaal oder am Krankenbett wichtig – im normalen Lebensalltag jedoch nicht und ist auch gar nicht machbar. Deshalb empfehlen Hygieneexperten und die zuständigen Behörden die klassischen Hygienemaßnahmen, anstatt den Einsatz problematischer und unnötiger Biozide.

Auch im Betriebsalltag von Gaststätten und Restaurants reicht die „Gute Hygienepraxis“ ohne Desinfektion völlig aus. Dies gilt auch für das Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen.

Mehr dazu...

Das Pestizid Aktions-Netzwerk e.V. bietet weitere praktische Informationen zum Thema Hygiene & Desinfektion sowie zum Umgang mit Schädlingen im Haus unter: www.pan-germany.org, Stichwort „Biozide“

Informationen zu Bioziden und ihren Alternativen bietet das Umweltbundesamt unter: www.biozid.info

Auch für kleine Küchen hilfreich ist das Merkblatt „Hygiene in Großküchen“ vom Bundesinstitut für Risikobewertung (2006): www.bfr.bund.de/cm/350/hygiene_in_grosskuechen_deutsch.pdf

Rechtliche Grundlagen und praktische Tipps für das Gaststättengewerbe bietet das Buch „Was der Gastwirt wissen muss“ vom Deutschen Industrie- und Handelskammertag (DIHK, 2012). Zu bestellen unter: www.dihk-verlag.de



© Pestizid Aktions-Netzwerk (PAN) e.V.
Nernstweg 32, 22765 Hamburg
Tel. +49 (0)40 - 399 19 10 - 0
info@pan-germany.org
www.pan-germany.org

Spendenkonto:
GLS Gemeinschaftsbank eG
Konto 203 209 6800, BLZ 430 609 67

PAN Germany bedankt sich für die finanzielle Unterstützung bei:



Die Förderer übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit, die Genauigkeit und Vollständigkeit der Angaben sowie für die Beachtung privater Rechte Dritter. Die geäußerten Ansichten und Meinungen müssen nicht mit denen der Förderer übereinstimmen.

Text: Susanne Smolka, Gestaltung: grafik:sommer 040 - 98 23 51 35. Fotos: Titelbild: R. Kneschke / fotolia.com; Restaurant: contrastwerkstatt / fotolia.com; Zucchini: R. Kneschke / fotolia.com; Putzen: D. Krylov / fotolia.com; Tomato: Chr. Jung / fotolia.com; Waschraum: N. Leelaphasuk / fotolia.com; Koch: R. Kneschke / fotolia.com



Aber bitte
gesund & günstig!

Hygiene in der Gastronomie

Eine gesunde Welt für alle.
Mensch und Umwelt vor Pestiziden schützen. Alternativen fördern.

Machen Sie sich schlau

Wann ist eine Desinfektion notwendig?



Im Betriebsalltag von Gaststätten und Restaurants ist es wichtig, die vorgeschriebene Küchen- und Lebensmittelhygiene durchzuführen. Diese Maßnahmen benötigen keine Biozide wie Desinfektionsmittel oder antibakterielle Spezialreiniger.

Daher gilt: Desinfektion nur in Ausnahmefällen, z.B. aufgrund einer behördlicher oder ärztlichen Anweisung zum Seuchenschutz.

Ist eine Händedesinfektion notwendig, verwenden Sie nur Mittel mit alkoholischen Wirkstoffen. Sie wirken deutlich sicherer als antibakterielle Seifen oder Waschlotionen. Die richtige Anwendung sollte nach Anleitung eingeübt werden.

Bedenken Sie: Jedes einfache Reinigungs-, Geschirrspül- oder Waschmittel wirkt bereits über die enthaltenen Tenside antibakteriell. Sie sorgen dafür, dass Schmutz und eben auch Keime leicht abgewaschen werden können.

Biozide vermeiden – aber wie?

Um Biozide im Alltag zu vermeiden, muss man sie zunächst erkennen. Achten Sie auf...



... Werbeaussagen der Hersteller wie „keimhemmend“, „antibakteriell“ oder „beseitigt Bakterien und Viren zu 99,9%“.

... den gesetzlich vorgeschriebenen Warnhinweis in der Werbung: „*Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen*“.

... die Biozid-Registriernummer: ein „N“ mit einem fünfstelligen Zahlencode.

Erst in den nächsten Jahren wird die Zulassungsbehörde, die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA), die Mittel erstmals auf Wirksamkeit und ihren Gesundheits- und Umweltrisiken hin prüfen und darüber entscheiden, ob sie weiter vermarktet werden dürfen (www.biozid-portal.de).

Vermeiden Sie unnötige Risiken

Das Beste für Ihre Gäste

Ein sauberer Waschraum ist ein wichtiges Aushängeschild für jeden Gastronomiebetrieb. Ein PAN-Check in Hamburg ergab,



dass je nach Stadtteil bis zu einem Drittel der besichtigten Betriebe Desinfektionsmittelspender auf den Gästetoiletten installiert hatten. Davon ist abzuraten.

Glänzen Sie statt mit problematischer Chemie lieber mit Sauberkeit und einem freundlichen Ambiente.

... für Ihre Gesundheit

Desinfektionsmittel führen vergleichsweise häufig zu Vergiftungen und zu Verletzungen, wie die ärztlichen Vergiftungsmeldungen belegen (www.bfr.bund.de/de/vergiftungen-7467.html).



Desinfektionsmittel können Allergien wie Asthma oder Hautekzeme auslösen. Besonders gefährdet sind Kinder, deren Immunsystem sich noch entwickelt sowie bestimmte Berufsgruppen, wie z.B. Krankenhauspersonal.

Bestimmte Desinfektionsmittel können zu langfristigen Schädigungen führen, z.B. die Fruchtbarkeit oder das Hormonsystem schädigen oder krebserregend wirken. Viele Wirkstoffe sind noch gar nicht oder unzureichend auf solche irreversiblen Gesundheitsrisiken hin geprüft worden.

Problematisch ist auch das Risiko von Bakterienresistenzen. Überlebende Keime können gegenüber den eingesetzten Wirkstoffen (z.B. Triclosan oder Silberverbindungen) unempfindlich werden und darüber hinaus auch gegenüber Antibiotika.

... und die Umwelt!

Die antibakteriellen Stoffe gelangen mit dem Abwasser in die Umwelt. Dort können sie die nützlichen Mikroorganismen in Kläranlagen und die Lebewesen in den Gewässern schädigen oder sich z.B. in Fischen anreichern.

Bewährte Verfahren bevorzugen

Verzichten Sie gänzlich auf antibakterielle Seifen oder antibakterielle Reiniger. Abgesehen von den Gesundheits- und Umweltrisiken und den oft höheren Anschaffungskosten sind die Wirkversprechen der Hersteller oft übertrieben (z.B. zu 99,9% wirksam). Es ist daher ein gefährlicher Trugschluss zu glauben, durch ihre Verwendung könnten Reinigungs- oder andere Hygienemaßnahmen reduziert werden.

Vermeiden Sie antibakteriell behandelte Gegenstände!

Zunehmend werden Küchenartikel aus Kunststoff (Schneidebretter, Messer, etc.) antibakteriell ausgerüstet („hemmt das Bakterienwachstum an der Oberfläche“).

Allerdings ist dies oft ein Materialschutz und sorgt nicht für mehr Hygiene, denn nach Gebrauch müssen auch diese Gegenstände gereinigt werden.

Antibakteriell ausgerüstete Reinigungstücher enthalten oft Silberverbindungen, die jedoch recht schnell herausgewaschen und als Zellgift in der Umwelt landen.

Ab September 2013 sind Hersteller und Anbieter in der EU verpflichtet, Auskunft über die bioziden Inhaltsstoffe zu geben und die behandelten Waren zu kennzeichnen.

Setzen Sie auf bewährte Verfahren der Küchenhygiene.

Das Wichtigste: regelmäßiges und ausgiebiges Händewaschen! Küchen- und Servicepersonal sollten regelmäßig darin geschult werden. Eine hautfreundliche Flüssigseife aus dem Spender reicht bei richtiger Waschtechnik völlig aus. Mit ca. 85° Grad heißem Wasser können Keime auf Flächen und Böden abgetötet werden. Wechseln Sie Tücher, Lappen und Arbeitskleidung täglich und waschen sie diese bei höchster Temperatur (mindestens bei 60° Grad) mit einem Vollwaschmittel.

Weitere Empfehlungen zur Küchen- und Lebensmittelhygiene finden Sie in den Literaturhinweisen auf der Rückseite.

