

MARKT & PRODUKTE

Hygiene nach dem Shutdown



Foto: Hagleitner Hygiene / Klaus Bauer

Nach dem Corona-Shutdown geht es jetzt um die richtigen Hygienemaßnahmen. Was zu tun ist, erklären die Landesregierungen in Deutschland für das jeweilige Bundesland individuell. Hygienespezialist Hagleitner gibt Tipps für die Umsetzung.

Die Gefahr verstehen

Das Coronavirus bleibt auf unbelebten Oberflächen unter optimalen Bedingungen nachweislich mehrere Tage infektiös ? auf Plastik sind es beispielsweise bis zu neun Tage. Studien bestätigen die Gefahr einer möglichen Übertragung des Erregers über Nasen-, Mund- und Augenschleimhäute durch kontaminierte Oberflächen. Diese Gefahrenquelle zu verstehen, wird der wesentlichste Faktor für einen erfolgreichen Kampf gegen die Ausbreitung des Virus im eigenen Hotel- oder Gastronomiebetrieb sein. Welche Oberflächen jeweils eine Gefahr darstellen, ist dabei individuell zu prüfen. Die folierte Speisekarte, der Türgriff und das Zierkissen auf dem Bett kommen eher infrage als die Dunstabzugshaube in der Küche. Übertragungswege zu erkennen und mit dem richtigen Desinfektionsmittel gezielt zu unterbrechen, ist also entscheidend und gilt zudem als wichtigster Grundpfeiler gegen die Ausbreitung von SARS-CoV-2.

Das Risiko minimieren

Das bedeutet aber nicht, folierte Speisekarten vom Tisch oder Zierkissen und Tagesdecken vom Bett verbannen zu müssen. Hier gilt: Das Rad muss nicht neu erfunden, sondern bloß gegen ein neues getauscht werden. War vorher ein Universalreiniger üblich, kommt fortan ein desinfizierender Reiniger zum Einsatz. Statt herkömmlichen Waschmitteln und

Geschirrspültabs sind seit Corona chemothermische Verfahren gefragt. Da bekämpft nicht die hohe Temperatur, sondern die Chemie das Virus. 40 Grad können in der Waschmaschine beispielsweise ausreichend sein. Besonderes Augenmerk gilt jeweils