

Keimschleuder Küchenschwamm: Studienautoren empfehlen häufige Entsorgung

Mi, 09.08.2017 - 10:20

Auf gute Küchen- und Arbeitsmittelhygiene achten!

Forscher der Hochschule Furtwangen (HFU), der Justus Liebig-Universität Gießen und dem Helmholtz Zentrum München haben in einer Studie 14 gebrauchte Küchenschwämme untersucht. Diese wurde in Scientific Reports veröffentlicht (2017; doi: 10.1038/s41598-017-06055-9 1). Demnach beherbergen Küchenschwämme ein Mikrobiom bestehend aus mehr als 360 verschiedenen Arten von Bakterien. Die Bakterien Dichten erreichten Konzentrationen, wie man sie sonst nur noch in Fäkalproben findet. Unter den häufigsten Erregern fanden sich auch solche, die potenziell pathogen sind.

Den Schwamm heiß auszuwaschen oder in der Mikrowelle zu behandeln, sei keine langfristige Lösung, sagen die Autoren. Sie empfehlen, vor allem in Krankenhäusern und Altenheimen Küchenschwämme einmal wöchentlich zu entsorgen. Besonders bedenklich: In Schwämmen, die laut ihrer Nutzer regelmäßig gereinigt wurden, etwa in der Mikrowelle oder durch Auswaschen, zeigten sich deutlich höhere Anteile der potenziell pathogenen Bakterien.

Insbesondere bei immungeschwächten Menschen, wie Kranken und Alten, können die nachgewiesenen Bakterien zu Infektionen führen. Die Übertragbarkeit vom Schwamm auf den Menschen wurde jedoch nicht untersucht.

In der Verbraucherzentrale Südtirol rät man auf eine gute Küchen- und Arbeitsmittelhygiene zu achten. Grundsätzlich, aber vor allem beim Hantieren mit rohem Fleisch oder Geflügel ist Händewaschen – auch zwischen einzelnen Arbeitsgängen – oberstes Gebot! Arbeitsflächen und alle Utensilien, die mit Geflügel, Fleisch, Fisch, und rohen Eiern in Berührung waren, am besten sofort nach dem Benutzen mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Außerdem sollten Lappen, Spülbürste und Küchenschwamm regelmäßig gewechselt und Putzhilfen gekauft werden, die sich bei 60 Grad waschen lassen.

