

Aufbereitung von Tafelschwämmen

Peter Heeg, Jürgen Gebel

Frage

Welche Infektionsgefahr geht von der gemeinschaftlichen Nutzung eines Tafelschwamms aus? Wie kann man Schwämme aufbereiten? Das Einlegen in eine Tensid-Lösung zur Dekontamination würde die Beschreibbarkeit der Tafel durch Kreide verhindern und kann daher nicht angewendet werden.

Antwort

Untersuchungen zu den Infektionsrisiken speziell durch Tafelschwämme sind uns nicht bekannt, jedoch wurden Küchenschwämme schon häufiger untersucht (1, 2, 3). Dabei konnten Bakterien, Pilze und Amöben nachgewiesen werden. Die Bedingungen in einer Küche und die Nutzung von Küchenschwämmen sind mit denen der Nutzung von Tafelschwämmen in einem Klassenraum jedoch nicht vergleichbar. Es ist zwar theoretisch möglich, dass Tafelschwämme ebenfalls Krankheitserreger übertragen könnten, aber es kann davon ausgegangen werden, dass das Infektionsrisiko für Nutzer gering ist und noch weiter reduziert werden kann, wenn folgende Maßnahmen eingehalten werden:

- Tafelanschrieb so organisieren, dass möglichst nur einmal nach der Stunde bzw. möglichst selten die Tafel gewischt werden muss.
- Schwämme vor dem Ablegen im Waschbecken auswaschen und ausdrücken.
- Schwämme in einer Ablage vollständig trocknen lassen.
- Nach dem Gebrauch von Tafelschwämmen die Hände sorgfältig waschen.
- Alternativen der trockenen Tafelreinigung prüfen (Latex-Schwamm) oder andere Utensilien wie Tafellappen einsetzen, die bei 60 °C gewaschen werden können.
- Schülerdienst „Tafelwischen“ zu Zeiten von COVID-19 aussetzen, es sei denn, das oben beschriebene Prozedere einschließlich Händewaschen wird sicher eingehalten.

Ein Aufbereitungsverfahren (z. B. Reinigung bei > 60° C) kann, in Abhängigkeit von Material und Ausführung, vom Hersteller von Tafelschwämmen angegeben worden sein. Dieses wird in der Gebrauchsanleitung beschrieben.

Literatur

1. Cardinale M, Kaiser D, Lueders T, Schnell S, Egert M. Microbiome analysis and confocal microscopy of used kitchen sponges reveal massive colonization by Acinetobacter, Moraxella and Chryseobacterium species. Scientific Reports 2017; Article number 5791(2017). Download über <https://www.nature.com/articles/s41598-017-06055-9>
2. Jacksch S, Thota J, Shtetty S, Smidt H, Schnell S, Egert M. Metagenomic Analysis of Regularly Microwave-Treated and Untreated Domestic Kitchen Sponges. Microorganisms 2020;8(5),736. Download über <https://www.mdpi.com/2076-2607/8/5/736>
3. Knoll S. The Microbial Community of Kitchen Sponges: Experimental Study Investigating Bacterial Number, Resistance and Transfer. 2019. Honors Theses. 54. Download über <https://digitalcommons.assumption.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1052&context=honorstheses>

Prof. Dr. P. Heeg, Ammerbuch

Dr. J. Gebel, Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn

Kontakt zum VAH

Verbund für Angewandte Hygiene (VAH) e.V.
c/o Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit
der Universität Bonn
Venusberg-Campus 1
D-53127 Bonn
E-mail: info@vah-online.de
Webseite: www.vah-online.de
Tel: 0049 (0)228-287 1 4022 oder 1 4911
Fax: 0049 (0)228 287 1 9522

© VAH e.V. 2020

Zitierweise: Heeg P, Gebel J. VAH Fragen und Antworten: Aufbereitung von Tafelschwämmen. Stand 28. Juli 2020. Abrufbar über <https://vah-online.de/de/wissenschaft-praxis> oder <https://hygiene-tipps-fuer-kids.de/fragen-und-antworten>