

## Wenn Gabel sprechen könnten – Hygienegeschichten



*„Mein Name ist Roberta. Ich bin eine Gabel. Geboren wurde ich in Solingen. Meine Eltern waren einmal ein Stahlblock, aus dem ich dann hervorkam. „Zum Glück“ kann ich nur sagen, denn als Gabel erlebt man so allerhand.“*

*Roberta ist im Auftrag von Ecolab unterwegs, um das Thema Hygiene zu vermitteln – aber ganz anders. Hygiene muss Spaß machen. Hygiene braucht ein Gesicht. Roberta hat ein Gesicht, ist 1,20 m groß und lächelt den Betrachter freundlich an.*

*Robert kommt viel rum und erlebt so einiges. Und das was sie erlebt, verpackt sie in Geschichten, die sie dann erzählt – das tut sie besonders gerne. Hier eine kleine Auswahl.*

### Was nehmen wir so alles in den Mund?

Was nehmen Sie denn so alles in den Mund? Unter anderem mich, Roberta, bzw. meine Schwestern. Gabeln sind übrigens immer weiblich, nur für den Fall, dass Sie das nicht wussten. Wir Gabeln haben immer mit Menschen zu tun und ich kann Ihnen sagen – der Mensch ist nicht alleine. Denn im Menschen steckt nur wenig Mensch. Ihr habt immer Gesellschaft und auf dem menschlichen Körper wimmelt es nur so von Mikroorganismen. Oft erzählten Menschen, dass sie morgens auf der Waage stehen und sich ärgern, weil sie 2 kg zu schwer sind. „Mensch“, sag’ ich da immer, „da brauchst du dir eine Sorgen zu machen! Die 2 kg, das bist doch gar nicht du – das sind deine Bakterien!“ Glauben Sie mir: Das ist für viele Menschen ein Trost.

Was gibt es denn da so?

Wir finden zum Beispiel:

- ▲ Ca.1.000.000.000 Bakterien in 1ml. Speichel
- ▲ Ca.50.000.000.000 Bakterien auf der Haut
- ▲ Ca. 100.000.000.000.000 Bakterien im Verdauungstrakt

Der Mensch besteht ca. aus 75 Billionen Körperzellen, hat aber ca. 750 Billionen Mikroorganismen. Damit seid Ihr ein wandelndes Ökosystem und ein Sammelort für Mikroorganismen. Das ist auch gut, denn nur so könnt Ihr überhaupt leben. Alleine auf der Haut leben so viele Mikroorganismen wie Bewohner der Erde. Aber nur wenige Mikroorganismen, die wir beherbergen, verursachen Krankheiten. Sie gehören auch nicht zur normalen Flora und Fauna beim Menschen.

Von diesen Keimen, wie die Bakterien auch genannt werden, gibt der Mensch viele auf meine Zinken ab, zum Beispiel über die Hand - und auf jeden Fall über den Mund. Von den bisher bekannten lebenden Arten von Bakterien habe ich schon einige kennengelernt. Es war auch schon ein EHEC dabei. Nicht ganz ungefährlich, der Kollege. Aber mir als Gabel macht das nichts, ich bin ja hart wie Stahl. Ihr Menschen habt es da schon schwerer, ihr seid zwar von Geburt an mit einem angeborenem Immunsystem ausgestattet und erwerbt auch sogar noch im Laufe des Lebens ein spezifisches Immunsystem hinzu.

Aber wenn man mal geschwächt ist, zum Beispiel durch eine Viruserkrankung wie eine Erkältung oder eine echte Grippe, dann schlagen die Bakterien schon mal zu. Besonders gefährdet sind die YOPIs (Young (jung), Old (alt), Pregnant (schwanger), immunosuppressed (immunsupprimiert, also Menschen mit einem unterdrückten oder geschwächten Immunsystem)) Diese gilt es besonders zu schützen. Und in der Gemeinschaftsverpflegung treffe ich diese oft an.

Neulich habe ich wirklich gezittert. Ich lag auf dem Tisch im Betriebsrestaurant, auf dem Platz vom Geschäftsführer. Total netter Typ, und er hat auch noch alle seine Zähne. „Schöne Aussicht“, lobe ich ihn dann immer. Und er ist allergisch. „Auf rote Zahlen reagiere ich allergisch“ das sagt er ständig, ziemlich laut sogar, und dann zeigt er mit mir auf seinen Gesprächspartner. Er hat wohl einen stressigen Job, und das mit dem Stress scheint ansteckend zu sein, denn nach solchen Sätzen ist sein Gesprächspartner dann auch sehr gestresst. Aber er sollte lieber darüber reden, dass er neben diesen komischen Zahlen auch auf Erdnüsse allergisch ist. Das ist wirklich eine Allergie, und zwar eine sehr gefährliche. Da reichen schon kleinste Mengen, um eine Reaktion auszulösen. „Gott“, dachte ich, „hoffentlich haben die Menschenkollegen an der Geschirrspülmaschine alles im Griff. Ich fühle mich zwar sehr sauber, aber ALLES sehe ich ja nun auch nicht...“. Aber ich hätte mir –wie immer – keine Sorgen zu machen brauchen. Das Verfahren der Geschirraufbereitung funktioniert hier 1a. Hier wird der Prozess der Geschirraufbereitung wirklich ernst genommen. Auch dass Person in dem Bereich wird ernst genommen und geschult, worauf man bei der Geschirraufbereitung achten soll.

Zum Beispiel:

Bilder/Chart bzw. Wallchart Solid

### **Wo ich schon gewesen bin war ich schon gewesen (evtl. Bild Stand Internorga)**

Aber meine Aufgabe ist eigentlich eine ganz andere. Mein Job ist es, Hygiene zu vermitteln. Und da bin ich auf viel auf Reisen. So war ich auf der Internorga, bei den Lebensmittelkontrolleuren in Bernkastel-Kues, bei der DEHOGA Nordrhein und bei Kundenveranstaltungen wie zuletzt in Hamburg bei der Firma Hauni. Das gab es echt was zu sehen, auch für Roberta. Fachwissen wurde kompetent vermittelt. Zum Beispiel haben wir über das Thema Allergene gesprochen. Da gibt es nämlich demnächst eine neue Kennzeichnungspflicht für Allergene in Speisen, die wie in der Gemeinschaftsverpflegung lose und unverpackt abgegeben werden. Und wir haben darüber geredet, wie wichtig hygienerelevante Bereiche in der Geschirrspülmaschine sind und was da eigentlich passiert. Wußten Sie zum Beispiel, dass Ihre Löffel es gar nicht mögen, eng aneinandergeschmiegt durch die Spülmaschine zu laufen? Dann lachen die anderen Gegenstände in der Spülmaschine die Löffel nämlich immer aus. „Das sieht ja ganz kuschelig aus“, sagen sie dann, „aber da wird der Rücken nicht sauber!“ Und dann haben die Referenten vom großen Entdecker erzählt. „Xplorer“ nennt der sich, und er erfüllt mir als Gabel einen persönlichen Wunsch: Er guckt nämlich IN die Spülmaschine hinein (Ihr Menschen guckt ja immer nur von außen drauf und kriegt dann das meiste gar nicht mit), schreibt alles auf UND merkt sogar, wenn innen drin was schief läuft! Zum Beispiel, wenn die Temperatur zu kalt ist und somit die GSM nicht ausreichend Keime entfernt. Oder wenn zuviel Wasser verbraucht wird. Ich kann Ihnen sagen: Wenn der Mensch wüsste, wie viel Geld er manchmal durch den Abfluss spült, hätten die alle so einen Xplorer.

Ganz davon zu schweigen, dass der Betreiber der Spülmaschine damit seiner Pflicht nachkommt, ein Betriebsbuch zu führen, wie es die DINs 10510-12 vorschreiben. Das

macht dann alles der Xplorer. Der entdeckt nicht nur, der kann sogar schreiben, er ist nämlich ein Computerprogramm. Das seid Ihr Menschen ja doch weiter als wir Gabeln. Und die DIN...klar, eine DIN ist kein Gesetz aber...im Falle eines Falles entscheidet ein Richter nach dem, was in der DIN steht, denn es entspricht dem aktuellen Stand der Technik und Wissenschaft.

Stellen Sie sich vor, wir haben sogar Carpaccio gemacht mit der Starköchin Frau Poletto. Und das alles unter hygienischen Aspekten, zum Beispiel haben wir vorher gemeinsam eine Händedesinfektion durchgeführt – aber nicht so langweilig wie sonst, sondern die Mikrobiologin, die dabei war, hat uns einen Krimi erzählt, mit dem sich die sechs Schritte der Händedesinfektion ganz leicht merken lassen. Wirklich, als Gabel erlebt man so allerhand.

Auch konnte ich mein Wissen weitergeben bei den Dreharbeiten zu einem Schulungsfilm für die Studentenwerke Deutschland. Hier waren wir zwei Tage in Erlangen und haben den Prozess des Lebensmittelkreislaufes gefilmt, natürlich immer mit dem Fokus auf HYGIENE. Schade, das ich nicht schreiben kann, sonst hätte ich noch Autogramme gegeben.

Und das nächste Großereignis steht auch an: Die Olympiade der Köche in Erfurt. Da bin ich auch dabei. Ecolab ist als Partner des Verbandes der Köche für die Hygiene zuständig. Dort werden alle teilnehmenden Nationen mit den Systemen von Ecolab arbeiten. Auch darf ich dort auf der Bühne wieder Hygiene vermitteln. Und das nicht nur einmal. Das wird das Highlight sein in meinem bisherigen Gabelleben. Die Olympiade - und ich bin dabei!

### **Was ich mir wünsche**

Was ich mir wirklich wünsche, ist, dass die Aufbereitung des Geschirrs einen höheren Stellenwert erhält. Auch das Personal, das in dem Bereich arbeitet, sollte mehr Beachtung finden. Denn die Aufbereitung von Geschirr ist ein zentraler hygiesicherer Bereich im gesamten Hygieneprozess.

Jeder Küchenchef möchte seine Kreationen im sauberen Geschirr präsentieren. Das ist nicht immer der Fall. Manchmal führt schon ein Daumenabdruck dazu, dass alle Garnierkünste des Kochs zu Nichte gemacht werden und der Gast sich wünscht, doch hier lieber nicht essen gegangen zu sein. Das ist nicht nur schade, sondern auch noch ekelig. Ein Daumenabdruck überträgt ca. 500 Keime, und wenn die Person von der Toilette kommt und sich nicht die Hände gewaschen und desinfiziert hat, sind es noch viel mehr Keime, die Ihnen vom Teller zuwinken. Und mir...schließlich liege ich daneben.

Da der Mensch Keime nicht sehen, riechen, schmecken kann, nimmt er die Gefahr nicht immer wahr. Umso wichtiger ist es, das Thema Personalhygiene dem Anwender nahezubringen. Und das am besten durch mich, denn ich weiß, wovon ich rede.

Denn ich habe einen Auftrag von Ecolab: Hygiene den Menschen auf andere Art und Weise näherzubringen, Was nutzen die tollste Pläne und die schlauesten wissenschaftlichen Schriften, wenn kein Mensch sie versteht.

Denn gesagt ist nicht gehört,  
gehört ist nicht verstanden,  
verstanden ist nicht einverstanden  
und einverstanden nicht ausgeführt.

Und ich möchte auf verständliche Art Hygiene vermitteln damit sie ausgeführt wird.

„Es ist nicht genug zu wissen - man muss auch anwenden. Es ist nicht genug zu wollen - man muss auch tun.“ (Johann Wolfgang von Goethe, 1749 -1832)

Robert Diede  
Dr. Elke Jaspers