

Kinderärzte mahnen verstärkte Hygiene an

(ri) Steigende sommerliche Temperaturen bedeuten leider auch eine verstärkte Vermehrung krankmachender Keime. Da vor allem Säuglinge und Kleinkinder besonders infektanfällig sind, raten die Kinder- und Jugendärzte in Mönchengladbach zu besonderer Vorsicht bei der Lagerung und Zubereitung der Lebensmittel.

Dazu schreibt Dr. Renate Harnacke, Sprecherin der Kinder- und Jugendärzte in Mönchengladbach: „Es ist unbedingt ratsam, frische Nahrungsmittel im Kühlschrank bei Temperaturen bis zu 8 Grad aufzubewahren. Obst und Gemüse haben einen idealen Platz im untersten Fach. Vor der Essenszubereitung sollten die Hände immer mit Wasser und Seife gewaschen werden; zum Trocknen empfiehlt sich die Benutzung von Einmalpapier, das gleich nach dem Trocknen entsorgt wird. Die regelmäßige Anwendung eines Handdesinfektionsmittels ist bei nicht vorliegenden Krankheiten in der Familie und nahen Umgebung nicht erforderlich.“

Obst und Gemüse sollten stets mit reichlich Wasser gewaschen



Dr. Renate **Harnacke**

FOTO: RICK

und – falls möglich – mit einer Bürste gesäubert werden. Auch so genannte „Fresh cut“-Salate, die in Tüten als sofort verzehrfähig deklariert sind, seien besser noch einmal zu waschen. So sei eine größtmögliche Sicherheit zur Vermeidung von durch Nahrungsmitteln übertragenen Krankheiten möglich, was auch für die in den letzten Wochen zunehmend aufgetretenen Infektionen mit EHEC-Bakterien gelte. Harnacke: „Die besondere Vorsicht, die bei der Lagerung und Zubereitung von Nahrungsmitteln für Säuglinge und Kleinkinder anzuwenden ist, ist natürlich auch empfehlenswert für ältere Kinder, Jugendliche und Erwachsene.“