

Mikroorganismen und Händewaschen

Ziel:

Die desinfizierende Wirkung von Händewaschen und Abtrocknen soll untersucht werden.

Methode:

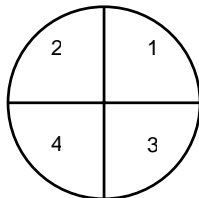
Eine Agarplatte (Vollmedium) wird benutzt, um mittels Fingerabdruckverfahren die Wirkung des Händewaschens auf das Vorkommen natürlicher Mikroorganismen zu untersuchen.

Material:

1 Nähragarplatte (Vollmedium) Papiertuch
Seife Handtuch

Durchführung:

1. Eine Nähragarplatte (Vollmedium) wird mit Hilfe eines Filzstiftes auf der Rückseite in vier Zonen unterteilt.



Ansicht von der Rückseite

2. Auf den Agar von Zone 1 wird mit dem Finger einer ungewaschenen Hand gedrückt (beschriftet). Bitte achten Sie darauf, den Fingerabdruck in allen Fällen möglichst mit gleichem Druck und gleicher Auflagefläche anzubringen, da sonst die Ergebnisse nicht aussagekräftig sind.
3. Der entsprechende Finger wird mit Seife gewaschen und durch Schwenken an der Luft getrocknet. Dann wird mit ihm auf den Agar von Zone 2 gedrückt.
4. Ein zweiter Finger wird nun ebenfalls gewaschen, diesmal mit einem sauberen Papiertuch abgetrocknet und auf Zone 3 gedrückt.
5. Ein dritter Finger wird nun gewaschen, diesmal jedoch mit einem mehrfach gebrauchten Handtuch abgetrocknet und auf Zone 4 gedrückt.
6. Die Agarplatte wird anschliessend mit Klebeband verschlossen und umgekehrt mehrere Tage bei 30°C inkubiert.

Entsorgung: da die Agarplatten unbekannte Mikroorganismen enthalten, ist es sinnvoll, die **zugeklebten** Platten separat zu sammeln (Abfallsack) und anschliessend mit dem Kehricht zu entsorgen.

Auswertung:

- ? Versuchen Sie die jeweilige Zahl gewachsener Kolonien pro Zone abzuschätzen und das Ergebnis zu interpretieren.



Ansicht von der Vorderseite

Welche Vorgehensweise zeigt die grösste desinfizierende Wirkung und warum?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gibt es noch wirkungsvollere Methoden um die Hände möglichst sauber (keimfrei) zu halten?

.....

.....

.....

.....

Infos zum Thema Hygiene:

- Gastro-Facts-Quiz: www.gastrofacts.ch/cgi-bin/quiz/index.cgi
- Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
- Alles zum Thema Lebensmittel / Sicherheit / Hygiene: www.lebensmittel.ch