

Keim-Alarm: Die schmutzigsten Orte in Ihrem Haushalt



Wo sind die richtig ekligen Stellen im Haushalt? Eine Studie von NSF International, einer globalen Gesundheits- und Sicherheitsorganisation, bringt es an den Tag.

Platz 1: Schneidebrett. Hier kommt alles drauf: Fisch, Fleisch, Gemüse, Früchte und vielleicht sogar noch der Karton, der in Stücke geschnitten werden sollte. Kein Wunder tummeln sich hier allerlei Bakterien.

NSF hat Alltagsgegenstände aus verschiedenen Haushalten auf Keime hin prüfen lassen und eine Art Hitliste der Keimschleudern erstellt. Sehen Sie hier die [Top Ten](#), für einmal mit dem Schlusslicht beginnend.

1. Schneidebretter

Ob Fleisch oder Fisch, Brot oder Zwiebeln – viele Menschen verwenden immer das gleiche Schneidebrett. Kein Wunder, findet man darauf jede Menge Kolibakterien.

Tipp: Für rohes Fleisch und Geflügel niemals dasselbe Rüstbrett benutzen wie fürs Gemüse. Ausserdem nach Gebrauch in die Maschine geben oder sehr heiss abspülen.

2. Herdknöpfe

Beim Kochen geht's manchmal hektisch zu und her. Da fasst man schon mal mit den ungewaschenen Händen an den Herdknopf, wo sich dann allerhand Bakterien ansammeln.

Tipp: Wenn möglich die Herdknöpfe regelmässig entfernen und gut mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Falls das nicht möglich ist, ein Desinfektionsmittel aufsprühen.

3. Arbeitsplatten

Rohes Fleisch, ungewaschenes Gemüse, womöglich auch noch die Einkaufstasche – auf der Arbeitsplatte läuft was.

Tipp: Mit heissem Wasser, Spülmittel und Haushaltspapier täglich gründlich reinigen.

4. Haustierspielzeug

Das Lieblingsspielzeug des Familienhundes lebt: Kolibakterien, Hefe- und Schimmelpilze, obendrauf noch ein paar Staphylokokken – ekliger geht's fast nicht mehr.

Tipp: Gummispielzeug regelmässig mit heissem Wasser waschen, Stoffspielzeug häufig in die Waschmaschine geben. Und natürlich nach dem Spielen mit dem Hund gründlich die Hände waschen.

5. Wasserhähne

Dass es an dem Ort, den man berührt, ehe die Hände sauber sind, Bakterien und anderes mehr hat, ist leicht nachzuvollziehen.

Tipp: Nicht nur das Waschbecken, sondern unbedingt auch die Wasserhähne gründlich reinigen. Und bei der Gelegenheit kommt auch der Kühlschrank- und Backofengriff mal wieder dran.

6. Kaffeemaschine

Das ist eher überraschend: Wo liegt das Problem? Im Wassertank, denn er ist die ideale Brutstätte für Keime.

Tipp: Wasser nicht nur einfach nachfüllen, sondern den Wassertank regelmässig, also etwa wöchentlich, gründlich reinigen und danach mit einem Papiertuch trocknen.

7. Tiernapf

Gerade bei Katzen bleiben oft noch Futterreste im Geschirr zurück, wo sich dann Keime ansammeln, die das Tier krank machen können. Dies erst recht bei warmen Temperaturen.

Tipp: Halbvolle Fressnapfe nicht ewig herumstehen lassen. Und: Trockenfutter hält sich besser als Nassfutter.

8. Zahnbecher

Egal ob Becher oder eine andere Art von Zahnbürstenhalter – von der nassen Zahnbürste tropft nach Gebrauch immer etwas Wasser in den Becher oder Bürstenhalter. Deshalb findet man darauf nebst Kolibakterien auch Staphylokokken.

Tipp: Zahnbecher in der Geschirrwaschmaschine spülen oder Pappbecher verwenden und diese regelmässig auswechseln.

9. Küchenspüle

Wenn man sich überlegt, was so alles in der Spüle landet, wundert's eigentlich nicht, dass auch hier Keime in grossen Mengen gefunden werden.

Tipp: Auch hier kommt man um eine regelmässige Reinigung, allenfalls mit Desinfektionsmittel, nicht herum.

10. Küchenschwamm

And the winner is ... der Küchenschwamm. Er hat von allen Gegenständen im Haushalt am meisten Bakterien. Kein Wunder, er bietet auch ideale Bedingungen fürs Keimwachstum: Immer schön feucht und oft nur ungenügend gereinigt, nachdem man irgendwas damit aufgesogen hat.

Tipp: Täglich für zwei Minuten in die Mikrowelle bzw. sehr häufig auswechseln.

Quelle: [Bluewin](#)