**Das Wettrüsten um die Keimfreiheit hat begonnen – So gelingt die saubere Wiedereröffnung**

Nach monatelanger Corona-bedingter Schließung lockern die Bundesländer derzeit nach und nach die Beschränkungen. Hotels und Gastrobetriebe sowie Kunst- und Kultureinrichtungen dürfen unter bestimmten Auflagen wieder Gäste und Besucher empfangen. Um das Risiko einer Infektion mit dem Coronavirus für Gäste, Besucher und Mitarbeiter zu reduzieren, ist es von hoher Wichtigkeit, eine keimfreie Umgebung zu schaffen. Hygiene und Sauberkeit scheinen sogar die neuen Maßstäbe zu sein, mit denen sich Hotels nach dem Shutdown positionieren möchten. So locken viele Hotelketten ihre Gäste aktuell mit klaren Hygiene- und Gesundheitsversprechen. Hygiene- und Schädlingsexperte sowie wissenschaftlicher Leiter Academy & Science von Rentokil Initial, Dr. Christian Klockhaus, erklärt, was Sie tun können, um Ihre Räumlichkeiten keimfrei zu bekommen und zu halten.

**Desinfektion als Präventions- oder Akutmaßnahme**

Da nicht jede Infektion mit Symptomen verläuft, können unentdeckte Fälle und demzufolge auch Kontaminationen im Betrieb nicht ausgeschlossen werden. „Unabhängig von der Befalls-/ Infektionssituation ist es für alle Unternehmen ratsam, professionelle Desinfektionsmaßnahmen als Teil des verantwortungsbewussten Hygienemanagements vorzunehmen, genauso wie es auch von zuständigen Behörden wie dem Robert-Koch-Institut empfohlen wird“, erklärt Dr. Christian Klockhaus. „Wir unterscheiden hier präventive und akute Maßnahmen. Präventive Maßnahmen finden regelmäßig – zum Teil auch täglich – in abgestimmten Bereichen und auf festgelegten Oberflächen statt. Geeignete Desinfektionsmittel werden hierfür gezielt zur Wirkung gegen die gefährlichen Keime ausgebracht“, so der Experte. Optional kann im Anschluss daran eine Nachreinigung wichtiger Kontaktflächen, zum Beispiel von Türgriffen, Handläufen oder Lichtschaltern stattfinden. „Bakterien und Viren wie SARS-CoV-2 werden durch diese Maßnahmen effektiv beseitigt bzw. sehr geringgehalten und die Belegschaft sowie Besucher vor einer Ansteckung geschützt“, sagt Klockhaus. Das Risiko einer künftigen, eventuell erneuten, Betriebsschließung wird infolgedessen ebenso verringert.

Sollte durch Erkrankungsfälle der Verdacht vorliegen, dass verstärkt Keime im Betrieb vorhanden sein können, sollte aus präventiven Maßnahmen eine bekämpfende Desinfektion werden. Hier empfiehlt Dr. Klockhaus eine umfassende Wisch- und Scheuerdesinfektion aller möglichen Kontaktflächen mit einer Vor- und Nachreinigung. „Dies ist die wirkungsvollste Desinfektionsmethode“, so der Experte.

**Nach der Reinigung ist vor der Reinigung**

Auch nach einer vollständigen Desinfektion gilt es, alle Räume und Oberflächen so weit wie möglich keimfrei zu halten. Das Hygienekonzept der Bundesregierung schreibt eine regelmäßige, gründliche Reinigung vor. Erstellen Sie ein Reinigungskonzept nach HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenzen von Kontaktflächen, wie zum Beispiel Türklinken. Das HACCP-Konzept beinhaltet alle Maßnahmen, die Betriebe treffen müssen, um die hygienische Sicherheit für Mensch und Produkt zu gewährleisten.

**Schädlingsbekämpfung unterstützt die Keimeindämmung**

Schädlinge können verschiedenste Keime und somit gefährliche Krankheiten übertragen. Kommt eine Infektion mit dem Coronavirus hinzu, kann dies unter Umständen für den schon geschwächten Körper tödlich enden. Dies gilt sowohl für die Mitarbeiter, Gäste und Besucher eines Betriebes als auch für die Konsumenten von verunreinigten Lebensmitteln. „Höchste Hygieneanforderungen, besonders in Lebensmittel- und Gastrobetrieben, sind unerlässlich und können nur durch ein ununterbrochenes Schädlings- und Hygienemanagement – auch in bis dato stillgelegten Betrieben – gewährleistet werden“, betont Dr. Klockhaus. Ohne Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen käme es in den meisten Betrieben zu einer unkontrollierten Ausbreitung von Schädlingen und zu vermehrten unerwünschten Infektionsübertragungen. „Vor dem Hintergrund gesetzlicher Bestimmungen zum Lebensmittelhygienerecht und HACCP ist auch eine professionelle Schädlingsbekämpfung für die meisten Unternehmen zum Schutz von Menschen und Waren ohnehin unbedingte Pflicht“, erklärt der Experte.

Über Rentokil Initial:

Die Rentokil Initial GmbH & Co. KG ist weltweit führend im Bereich Unternehmenshygiene sowie Schädlingsbekämpfung, Vorratsschutz und Innenraumbegrünung. Sie gehört zu einem der größten Service-Konzerne weltweit und setzt als Innovationsmarktführer seit fast 100 Jahren weltweit Maßstäbe in ihren Bereichen. Die Rentokil Initial Gruppe ist in über 75 Ländern aktiv und beschäftigt mehr als 40.000 Menschen im Dienste einer gemeinsamen Mission: „Menschen schützen, Leben verbessern“. Mit Expertise und Leidenschaft. In Deutschland setzen sich jeden Tag mehr als 700 Mitarbeiter an 19 Standorten dafür ein, mehr als 30.000 Kunden einen exzellenten Service zu bieten.

Weitere Informationen unter: <https://www.rentokil-initial.de/>

**Pressekontakt:**

Susann Piersig

Tel.: +49-177-236 15 27

Susann.piersig@pi-essenz.de