



Schutz- und Hygienekonzept

Wir reinigen und desinfizieren unser Apartment mit jedem Bettenwechsel gründlich

HÄNDEWASCHEN

Ob beim Naseputzen, beim Toilettengang, beim Streicheln eines Tieres oder bei der Zubereitung von rohem Fleisch: Die Hände kommen häufig mit Keimen in Kontakt und können diese auf alles übertragen, das anschließend angefasst wird. Beim Händeschütteln oder über gemeinsam benutzte Gegenstände können auch Krankheitserreger leicht von Hand zu Hand gelangen. Berührt man mit den Händen dann das Gesicht, können die Erreger über die Schleimhäute von Mund, Nase oder Augen in den Körper eindringen und eine Infektion auslösen. Händewaschen unterbricht diesen Übertragungsweg. Steht unterwegs keine Waschmöglichkeit zur Verfügung, sollten Sie zumindest vermeiden, mit den Händen Mund, Augen oder Nase zu berühren oder Speisen mit der Hand zu essen.

Schmutz und auch Krankheitskeime abwaschen – das klingt einfach. Richtiges Händewaschen erfordert aber ein sorgfältiges Vorgehen. Häufig werden die Hände beispielsweise nicht ausreichend lange eingeseift und insbesondere Handrücken, Daumen und Fingerspitzen vernachlässigt.

1. Halten Sie die Hände zunächst unter fließendes Wasser. Die Temperatur können Sie so wählen, dass sie angenehm ist.
2. Seifen Sie dann die Hände gründlich ein – sowohl Handinnenflächen als auch Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Daumen. Denken Sie auch an die Fingernägel. Hygienischer als Seifenstücke sind Flüssigseifen, besonders in öffentlichen Waschräumen (20 Sekunden).

HUSTEN UND NIESEN

Beim Husten oder Niesen sollte möglichst kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht werden. Sich beim Husten oder Niesen die Hand vor den Mund zu halten, wird oft für höflich gehalten. Aus gesundheitlicher Sicht aber ist dies keine sinnvolle Maßnahme: Dabei gelangen Krankheitserreger an die Hände und können anschließend über gemeinsam benutzte Gegenstände oder beim Hände schütteln an andere weitergereicht werden.

Um keine Krankheitserreger weiterzuverbreiten und andere vor Ansteckung zu schützen, sollten Erkrankte die Regeln der sogenannten Husten-Etiquette beachten, die auch beim Niesen gilt:

- Halten Sie beim Husten oder Niesen mindestens einen Meter Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.
- Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel. Wird ein Stofftaschentuch benutzt, sollte dies anschließend bei 60°C gewaschen werden.
- Und immer gilt: Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich die Hände waschen!
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten und ebenfalls sich dabei von anderen Personen abwenden.
- bis 30 Sekunden
- Danach die Hände unter fließendem Wasser abspülen. Verwenden Sie in öffentlichen Toiletten zum Schließen des Wasserhahns ein Einweghandtuch oder Ihren Ellenbogen
- Trocknen Sie anschließend die Hände sorgfältig ab, auch in den Fingerzwischenräumen. In öffentlichen Toiletten eignen sich hierfür am besten Einmalhandtücher. Zu Hause sollte jeder sein persönliches Handtuch benutzen.

ENGE KONTAKTE MEIDEN

Menschen mit ansteckenden Infektionskrankheiten sollten möglichst Abstand zu anderen halten, um eine direkte Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Akut Erkrankte sollten vor allem besonders gefährdeten Menschen wie Schwangeren, Säuglingen, alten oder immungeschwächten Menschen fern bleiben.

- Viele Krankheitserreger werden zum Beispiel über Speichel direkt von Mensch zu Mensch übertragen. Vermeiden Sie deshalb im Krankheitsfall enge Körperkontakte wie Küssen und Umarmen.
- Nach dem Kontakt zu Erkrankten sollte man sich gründlich die Hände waschen. Insbesondere sollte vermieden werden, mit ungewaschenen Händen Augen, Nase oder Mund zu berühren, da dies häufig die Eintrittspforten für Krankheitserreger sind.
- Verzichten Sie im Krankheitsfall auf das Händeschütteln. Erklären Sie Ihrem Gegenüber, dass dadurch eine Ansteckung vermieden werden kann.
- Bei hochansteckenden Infektionen wie Masern, Windpocken oder Magen-Darm-Infektionen sollten Sie vor einem Arztbesuch die Praxis telefonisch informieren, damit entsprechende Schutzvorkehrungen getroffen werden können.

TOILETTENHYGIENE

Ein keimfreies Zuhause ist weder möglich noch notwendig. Im privaten Haushalt genügt gründliche Sauberkeit. Diese lässt sich in Bad und Toilette mit einfachen Hygieneregeln erreichen:

- Handelsübliche Putzmittel reichen im Alltag für die Reinigung aus.
- Verwenden Sie für den Sanitärbereich separate Putzlappen. Putzen Sie zuerst das Waschbecken, dann das WC.
- Auch Türklinken, Lichtschalter und andere Hand-Kontakt-Flächen regelmäßig abwischen.
- Lassen Sie nach dem Gebrauch Wischlappen oder Mopp immer gut trocknen, denn Bakterien vermehren sich im feuchten Milieu besonders gut.
- Putzlappen sollten Sie häufig wechseln und bei mindestens 60°C waschen.
- Auf der Toilette sollte stets ausreichend Toilettenpapier vorhanden sein. Mehrlagiges Toilettenpapier verhindert eine Verschmutzung der Finger.
- Das Papier sollte so angebracht sein, dass es leicht erreichbar ist. So kann es mit nur einer Hand berührt werden.
- Feuchttücher sollten nur im Ausnahmefall verwendet werden, da ein Befall mit Krankheitserregern sowie ein Allergierisiko aufgrund der enthaltenen Konservierungs- und Parfümstoffe nicht ausgeschlossen werden kann.
- Händehandtücher sollten personenbezogen genutzt, regelmäßig gewechselt und bei 60°C gewaschen werden.
- Mädchen und Frauen sollten grundsätzlich von vorne nach hinten wischen, um eine Verschleppung von Darmkeimen in die Scheide und Harnwege zu vermeiden.
- Benutztes Toilettenpapier gehört in das WC.
- Vor dem Spülen am besten den Toilettendeckel schließen. Anschließend den Toilettendeckel öffnen und mit einer Toilettenbürste Restverschmutzungen entfernen. Die Spülung nach dem Schließen des Toilettendeckels erneut betätigen. Durch das Schließen des Deckels soll vermieden werden, dass beim Spülen Krankheitserreger in die Umgebung versprüht werden.
- Nach dem Toilettenbesuch oder wenn Sie Ihrem Kind beim Toilettengang geholfen haben ebenso wie nach dem Windeln wechseln immer gründlich Hände waschen und die Hände gut abtrocknen!

KÜCHENHYGIENE

Die Vermehrung der meisten Bakterien kann durch stetige Kühlung verlangsamt oder gestoppt werden. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch sowie Meeresfrüchte oder Milchprodukte müssen daher stets gut gekühlt transportiert und aufbewahrt werden.

- Eine Kühltasche hilft, nach dem Einkauf leicht verderbliche Ware oder tiefgefrorene Lebensmittel nach Hause zu transportieren, ohne dass die Kühlkette unterbrochen wird.
- Nach dem Einkauf gehören diese Lebensmittel sofort in den Kühlschrank bzw. tiefgefrorene Ware in den Gefrierschrank.

- Bewahren Sie Fleischprodukte und Eier getrennt von anderen Produkten auf.
- Lebensmittel werden auch im Kühlschrank am besten in geschlossenen Behältern oder abgedeckt gelagert.
- Gefrorene Lebensmittel sollten Sie im Kühlschrank auftauen. Denn Salmonellen beispielsweise überleben auch auf tiefgefrorener Ware und können sich nach dem Auftauen auf ungekühlten Lebensmitteln vermehren.
- Nehmen Sie Lebensmittel erst kurz vor dem Verzehr oder der Verarbeitung aus dem Kühlschrank.
- Reste gegarter Speisen sollten Sie schnell abkühlen lassen. Bewahren Sie die Reste dann im Kühlschrank unter 7°C auf und verbrauchen sie innerhalb von zwei bis drei Tagen.
- Die Temperatur des Kühlschranks sollte maximal bei 7°C liegen (besser unter 5°C), die des Gefrierschranks bei -18°C.

Um eine Übertragung von Krankheitserregern zu unterbinden, mit denen rohe Produkte möglicherweise belastet sind, sollten Sie diese verarbeiten, ohne dass sie in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen.

- Verpackungen sowie Tauwasser von Fleisch und Geflügel sollten Sie sofort entsorgen. Alle Arbeitsflächen und Gegenstände, die damit in Kontakt waren, sollten Sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, wenn möglich in der Spülmaschine.
- Für die Zubereitung von roh zu verzehrenden und zu garenden Lebensmitteln sollten Sie jeweils unterschiedliche Küchenutensilien verwenden. Nach Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.

Die meisten Keime können durch Erhitzen auf 70 bis 100°C abgetötet werden:

- Speisen sollten Sie daher bei der Zubereitung oder auch beim Aufwärmen ausreichend erhitzen, so dass mindestens 70°C für zwei Minuten im Inneren des Lebensmittels erreicht werden. Überprüfen Sie im Zweifelsfall bei Fleisch und Geflügel die Temperatur mit einem Fleischthermometer.
- Wenn es erforderlich ist, warme Speisen bis zum Verzehr heiß zu halten, sollte die Temperatur der Speisen dabei nicht unter 65°C fallen.
- Rohmilch (unpasteurisierte Milch) sollten Sie vor dem Verzehr abkochen.
- Für Kleinkinder, Schwangere oder Menschen mit geschwächtem Immunsystem sind Nahrungsmittel wie Rohmilchprodukte, rohes Fleisch wie Tatar oder Carpaccio, Rohwurst, roher Fisch wie Sushi, Räucherlachs und rohe Meeresfrüchte wie Austern sowie Speisen mit rohem Ei nicht zu empfehlen.

Auch pflanzliche Nahrungsmittel wie Obst, Gemüse, Kräuter, Sprossen und Blattsalate können mit Krankheitserregern verunreinigt sein:

- Pflanzliche Lebensmittel, die roh verzehrt werden, sollten Sie zuvor gründlich waschen, am besten unter fließendem Wasser. Erdnah wachsende Sorten sollten möglichst geschält werden.
- Um einer Vermehrung von Keimen vorzubeugen, sollten Obst, Gemüse und Salat nach dem Kleinschneiden umgehend gegessen oder im Kühlschrank abgedeckt zwischengelagert werden.
- Wer sicher gegen eine mögliche Keimbelastung vorgehen will, sollte beispielsweise Sprossen und tiefgekühlte Beeren vor dem Verzehr erhitzen.

Auch Haustiere können Krankheitserreger übertragen. Deshalb sollten sie während der Zubereitung von Speisen nicht gestreichelt und von Ihren Lebensmitteln ferngehalten werden.

- Geschirr, Besteck und Küchenutensilien sollten Sie mit möglichst warmem Wasser und reichlich Spülmittel oder in der Spülmaschine bei mindestens 60°C reinigen.
- Spülen Sie mit der Hand, sollten Sie dies möglichst bald nach der Mahlzeit tun, denn bei Zimmertemperatur vermehren sich Keime sehr schnell.
- Verwenden Sie für Geschirr, Arbeitsflächen und Fußboden getrennte Reinigungstücher.
- Lappen, Hand- und Geschirrtücher sollten Sie ausgebreitet trocknen lassen sowie regelmäßig bei mindestens 60°C waschen.
- Spülbürsten sollten Sie regelmäßig in der Spülmaschine reinigen und hin und wieder ersetzen. Schwämme sind aus hygienischen Gründen weniger gut geeignet. Werden sie dennoch eingesetzt, sollten sie regelmäßig ausgetauscht werden.
- Für das Aufwischen von möglicherweise keimbelasteten Lebensmittelrückständen eignen sich am besten Einmaltücher.
- Spülbecken, Arbeitsflächen, Küchengeräte und auch Tür- oder Schrankgriffe sollten Sie regelmäßig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel säubern und anschließend gut abtrocknen.

- Der Kühlschrank sollte ebenfalls regelmäßig gereinigt werden.
- Abfallbehälter sollten Sie häufig leeren und mindestens einmal pro Woche mit warmem Wasser und Reinigungsmittel auswaschen.
- Immer nützlich: regelmäßiges und gründliches Händewaschen bei der Küchenarbeit!

DESINFEKTIONSMITTEL

Wir sind ständig umgeben von „Mikroben“ – Mikroorganismen wie Bakterien, Viren oder Pilze sind überall in der Umwelt. Der überwiegende Teil ist für uns jedoch harmlos oder sogar nützlich! Nur ein kleiner Prozentsatz ist für uns Menschen schädlich: Man nennt diese Mikroben daher auch oft Krankheitserreger. Mit Desinfektionsmitteln kann man die Zahl der Mikroben in der Umgebung oder auf Händen und Haut eindämmen. Dazu muss man sich überlegen, wann dies überhaupt notwendig ist, welche Desinfektionsmittel man verwenden sollte und wie man sie richtig einsetzt.

Im privaten Haushalt sind Desinfektionsmittel in der Regel überflüssig. Ein keimfreies Zuhause ist nicht notwendig und kann auch mit Desinfektionsmitteln nicht erreicht werden.

In den Supermarktregalen gibt es lange Reihen von antibakteriellen Produkten, vom antibakteriellen Toilettenpapier über Mülltüten bis hin zu Putztüchern. Doch auch wenn die Werbung mit antibakteriellen Reinigern wirbt: Normale Haushaltsreiniger reichen aus. Die „Bakterienblocker“ bieten keine Vorteile. Auch keimtötende Textilien wie Socken oder Sportbekleidung sind unnötig.

In Einzelfällen kann der Einsatz von Desinfektionsmitteln, die im medizinischen Bereich verwendet werden, auch im privaten Haushalt sinnvoll sein. Grundsätzlich gilt: Eine normale Haushaltsreinigung reicht aus. Dennoch bieten wir Ihnen Desinfektionsmittel an

Wenn ein Familienmitglied oder Haushaltsangehöriger an einer hochansteckenden Infektion leidet. Desinfektionsmittel helfen, die Infektionskette zu unterbrechen.

Wenn das Ansteckungsrisiko bei Kontaktpersonen von Erkrankten besonders hoch ist, weil sie zum Beispiel durch eine Krankheit, Immunschwäche oder Chemotherapie in ihrer Abwehr geschwächt sind.

...last but not least:

- 1. Halten Sie Abstand (1,5 m)**
- 2. Schütteln Sie keine Hände**
- 3. Tragen Sie, wenn erforderlich, Mund – u. Nasenschutz**
- 4. Lüften Sie ausreichend und regelmässig das Apartment**

Dann sind Sie und andere bestmöglich geschützt. Danke für Ihr Verständnis.

Sollten Sie dennoch gesundheitliche Probleme bekommen, Symptome ausweisen oder sich nicht wohlfühlen, halten wir Ihnen folgende Adressen und Telefonnummern bereit:

Nächster Arzt: Frau Dr. Breyer, Kringelstr. 5 – 21614 Buxtehude, Tel 04161 – 7226799

Nächstes Krankenhaus: Elbe Kliniken, Am Krankenhaus 1 - 21614 Buxtehude, Tel 04161 – 7030

Nächstes Gesundheitsamt: Heckenweg 7 – 21680 Stade, Tel 04141 – 125300

NOTRUF: 112

Protection and hygiene concept

We clean and disinfect our apartment thoroughly with every bed change

WASH YOUR HANDS

Whether cleaning your nose, going to the toilet, petting an animal or preparing raw meat: your hands often come into contact with germs and can transfer them to anything that is touched afterwards. When shaking hands or using shared objects, pathogens can easily get from hand to hand. If you then touch the face with your hands, the pathogens can enter the body through the mucous membranes of the mouth, nose or eyes and trigger an infection. Washing hands interrupts this transmission path. If there is no washing facility on the go, you should at least avoid touching your mouth, eyes or nose with your hands or eating food by hand.

Washing off dirt and germs - that sounds easy. However, proper hand washing requires careful handling. For example, the hands are often not soaped up long enough and the back of the hand, thumb and fingertips in particular are neglected.

1. First put your hands under running water. You can choose the temperature so that it is comfortable.
2. Then soap your hands thoroughly - both the palms of your hands and the back of your hands, fingertips, spaces between fingers and thumbs. Also think of your fingernails. Liquid soaps are more hygienic than soap bars, especially in public washrooms (20 seconds).

COUGH AND SNEEZE

When coughing or sneezing, no saliva or nasal secretions should be sprayed into the environment. Holding your hand over your mouth when coughing or sneezing is often considered polite. From a health point of view, however, this is not a sensible measure: pathogens reach the hands and can then be passed on to others via shared objects or by shaking hands.

In order not to spread pathogens and protect others from infection, sufferers should observe the rules of the so-called cough etiquette, which also applies to sneezing:

- When coughing or sneezing, keep at least one meter away from other people and turn away.
- It is best to sneeze or cough in a disposable handkerchief. Use this only once and then dispose of it in a trash can with a lid. If a tissue is used, it should then be washed at 60 ° C.
- And always apply: Wash your hands thoroughly after blowing your nose, sneezing or coughing!
- If no handkerchief is at hand, you should hold your arm in front of your mouth and nose when coughing and sneezing and also turn away from other people.
- up to 30 seconds
- Then rinse your hands under running water. In public toilets, use a disposable towel or your elbow to close the tap
- Then dry your hands carefully, also in the spaces between your fingers. Disposable towels are best suited for this in public toilets. At home, everyone should use their own towel.

AVOID CLOSE CONTACTS

People with contagious infectious diseases should keep their distance from others to avoid direct transmission of pathogens. Acute sufferers should stay away from particularly vulnerable people such as pregnant women, infants, the elderly or immunocompromised people.

- Many pathogens are transmitted directly from person to person via saliva, for example. In the event of illness, avoid close physical contact such as kissing and hugging.
- After contact with the sick, you should wash your hands thoroughly. In particular, avoid touching eyes, nose or mouth with unwashed hands, as these are often the entry points for pathogens.
- Do not shake hands in the event of illness. Explain to your counterpart that this can prevent contagion.
- In the case of highly contagious infections such as measles, chickenpox or gastrointestinal infections, you should inform the practice by phone before visiting a doctor so that appropriate protective measures can be taken.

TOILET HYGIENE

A germ-free home is neither possible nor necessary. Thorough cleanliness is sufficient in private households. This can be achieved in the bathroom and toilet with simple hygiene rules:

- Commercial cleaning agents are sufficient for everyday cleaning.
- Use separate cleaning rags for the sanitary area. Clean the sink first, then the toilet.
- Regularly wipe door handles, light switches and other hand-contact surfaces.
- Always let the mop or mop dry well after use, because bacteria multiply particularly well in a moist environment.
- You should change cleaning rags frequently and wash them at a temperature of at least 60 ° C.

- There should always be enough toilet paper on the toilet. Multi-layer toilet paper prevents finger soiling.
- The paper should be attached so that it is easily accessible. So it can be touched with just one hand.
- Wet wipes should only be used in exceptional cases, as infestation with pathogens and an allergy risk cannot be ruled out due to the preservatives and perfumes contained.
- Hand towels should be used personally, changed regularly and washed at 60 ° C.
- Girls and women should always wipe from front to back to prevent intestinal germs from spreading into the vagina and urinary tract.
- Used toilet paper belongs in the toilet.
- It is best to close the toilet lid before flushing. Then open the toilet lid and remove residual dirt with a toilet brush. Operate the flush again after closing the toilet lid. By closing the lid, it is to be avoided that pathogens are sprayed into the environment when rinsing.
- After using the toilet or if you have helped your child to use the toilet or after changing diapers, always wash your hands thoroughly and dry your hands well!

KITCHEN HYGIENE

The proliferation of most bacteria can be slowed down or stopped by constant cooling. Perishable foods such as meat, fish, seafood or dairy products must therefore always be transported and stored well refrigerated.

- A cool bag helps to transport perishable goods or frozen food home after shopping without interrupting the cold chain.
- After shopping, these foods should be put in the fridge immediately, or frozen goods in the freezer.
- Store meat products and eggs separately from other products.
- Food is also best stored in the refrigerator in closed containers or covered.
- Thaw frozen foods in the refrigerator. Because salmonella, for example, survive on frozen goods and can multiply after thawing on uncooled food.
- Do not take food out of the refrigerator until shortly before eating or processing.
- You should let leftovers of cooked food cool down quickly. Then keep the leftovers in the refrigerator below 7 ° C and consume them within two to three days.
- The temperature of the refrigerator should be a maximum of 7 ° C (better below 5 ° C), that of the freezer at -18 ° C.

In order to prevent the transmission of pathogens with which raw products may be contaminated, you should process them without coming into contact with other foods.

- You should immediately dispose of packaging and defrosted water from meat and poultry. All work surfaces and objects that have come into contact with them should be cleaned thoroughly with warm water and detergent, if possible in the dishwasher.
- You should use different kitchen utensils for the preparation of raw food and food to be cooked. Wash thoroughly after use with water and detergent or in the dishwasher.

Most germs can be killed by heating to 70 to 100 ° C:

- You should therefore heat food sufficiently during preparation or when warming up so that at least 70 ° C is reached for two minutes inside the food. If in doubt, check the temperature of meat and poultry with a meat thermometer.
- If it is necessary to keep warm food hot until ready to eat, the temperature of the food should not drop below 65 ° C.
- You should boil raw milk (unpasteurized milk) before consuming it.
- For toddlers, pregnant women or people with a weakened immune system, foods such as raw milk products, raw meat such as tartar or carpaccio, raw sausage, raw fish such as sushi, smoked salmon and raw seafood such as oysters and dishes with raw egg are not recommended.

Plant-based foods such as fruits, vegetables, herbs, sprouts and leafy salads can also be contaminated with pathogens:

- Plant foods that are consumed raw should be washed thoroughly beforehand, preferably under running water. Grades close to the ground should be peeled if possible.
- To prevent the multiplication of germs, fruits, vegetables and lettuce should be eaten immediately after chopping or stored covered in the refrigerator.
- If you want to act safely against possible bacterial contamination, you should, for example, heat up sprouts and frozen berries before eating them.

Pets can also transmit pathogens. Therefore, they should not be petted and kept away from your food while preparing food.

- You should clean dishes, cutlery and kitchen utensils with water that is as warm as possible and plenty of detergent or in the dishwasher at at least 60 ° C.
- Rinse by hand, you should do this as soon as possible after the meal, because germs multiply very quickly at room temperature.
- Use separate cleaning cloths for dishes, work surfaces and floors.
- You should let cloths, hand towels and tea towels dry out and wash them regularly at least 60 ° C.
- You should regularly wash dish brushes in the dishwasher and replace them every now and then. Sponges are less suitable for hygienic reasons. If they are used anyway, they should be replaced regularly.

- Disposable wipes are best suited for wiping up possibly contaminated food residues.
- You should regularly clean the sink, work surfaces, kitchen appliances and door or cupboard handles with warm water and cleaning agents and then dry them well.
- The refrigerator should also be cleaned regularly.
- You should frequently empty waste containers and wash them with warm water and detergent at least once a week.
- Always useful: regular and thorough hand washing when working in the kitchen!

DISINFECTANT

We are constantly surrounded by "microbes" - microorganisms such as bacteria, viruses or fungi are everywhere in the environment. Most of it is harmless or even useful for us! Only a small percentage is harmful to humans: these microbes are therefore often called pathogens. Disinfectants can contain the number of microbes in the area or on hands and skin. You have to think about when this is necessary, which disinfectants you should use and how to use them correctly.

Disinfectants are usually superfluous in private households. A germ-free home is not necessary and cannot be reached with disinfectants.

There are long rows of antibacterial products on supermarket shelves, from antibacterial toilet paper to garbage bags to cleaning cloths. But even if the advertisement advertises antibacterial cleaners: normal household cleaners are sufficient. The "bacteria blockers" offer no advantages. Germicidal textiles such as socks or sports clothing are also unnecessary.

In individual cases, the use of disinfectants that are used in the medical field can also make sense in private households. Basically, normal household cleaning is sufficient. Nevertheless, we offer disinfectants

If a family member or family member has a highly contagious infection. Disinfectants help to break the chain of infection.

When the risk of infection is particularly high among contact persons of sick people, for example because their immune system is weakened by an illness, immunodeficiency or chemotherapy.

...last but not least:

1. Keep your distance (1.5 m)
2. Do not shake hands
3. Use mouth and nose protection if necessary
4. Ventilate the apartment sufficiently and regularly

Then you and others are protected in the best possible way. Thank you for your comprehension.

If you still have health problems, show symptoms or do not feel well, we have the following addresses and telephone numbers available:

Next doctor: Dr. Breyer, Kringelstr. 5 - 21614 Buxtehude, Tel +49 4161 - 7226799

Nearest hospital: Elbe Kliniken, Am Krankenhaus 1 - 21614 Buxtehude, Tel +49 4161 - 7030

Nearest health department: Heckenweg 7 - 21680 Stade, Tel +49 4141 - 125300

EMERGENCY CALL: 112