Bis zu 3.000 Bakterienarten auf einem Geldschein

Im aktuellen Newsletter geht es um sechs Fakten zu Geld und Hygiene.

GELD IST SCHMUTZIG – ODER AUCH NICHT

Fäkalbakterien, Salmonellen und Co. kann man auf Geldscheinen finden. Allerdings in einer so geringen Anzahl, dass sie keine direkte Gefahr für den Menschen darstellen. Bevor diese Keime auch eine Gefahr für den Menschen sein können, müssen sie erst mal in unseren Körper gelangen.

KEIMFREIE SCHEINE

In Japan gibt es Geldautomaten, die mit Heißluft durchströmt werden. Das Geld wird so auf 200 °C erhitzt und kann dann keimfrei am Geldautomaten ausgegeben werden.

Aber an der weltweiten Spitze, was die Hygiene betrifft, liegen die Japaner damit nicht. Ein internationaler Vergleich aus dem Jahr 2010 zur Sauberkeit von Geldscheinen hat ergeben, dass der australische Dollar der sauberste und der chinesische Yuan der dreckigste Schein der Welt ist.

KEIME MÖGEN FEUCHTIGKEIT

Geldscheine und Münzen sind überwiegend trocken und damit nicht keimbelasteter als zum Beispiel ein Türgriff oder die Tasten im Fahrstuhl. Wird das Geld aber nass oder schlimmstenfalls sogar nass und warm, können sich Erreger lange halten. Daraus lässt sich eine grundlegende Regel ableiten: Geld nicht in den Mund nehmen!

Aber auch auf losen Geldscheinen in einer Hosentasche, nah am Körper, fühlen sich Keime wohl. In einem solchen warmen Milieu können die Bakterien lange überleben.

DAS METALL MACHT EINEN UNTERSCHIED

Die 1-, 2- und 5-Cent-Münzen aus Kupfer schneiden im Hygiene-Vergleich etwas besser ab. Silber und Kupfer setzen Ionen frei, die Bakterien abtöten und so reduziert sich die Menge an Keimen. Aus diesem Grund verwendet man dies auch für Beschichtungen von Türgriffen.

PAPIERGELD IST BESONDERS ANFÄLLIG

Forscher untersuchten weltweit Geldscheine, um die darauf vorhandenen DNA-Spuren zu verfolgen. Auf jedem Schein fanden sich etwa 3.000 unterschiedlichen Bakterien-Typen. Dabei werden hunderte Bakterien übertragen, wenn ein Schein den Besitzer wechselt. Umso älter der Schein, desto höher ist seine Keimbelastung. Dies liegt daran, dass die Baumwollfasern immer rauer werden. Das ist auch der Grund warum sie in der EU nach wenigen Jahre aus dem Verkehr gezogen werden.

KEIN KONTAKT IST DER BESTE SCHUTZ

Der Verkäufer beim Metzger oder Bäcker trägt Einmal-Handschuhe? Das ist eine gute Sache, solange er sie auszieht, wenn er kassiert. Besser ist es, wenn ein Mitarbeiter die Lebensmittel anfasst und ein anderer an der Kasse steht. Eine technische Lösung wie ein Kassensystem verhindert komplett, dass Keime zwischen Geld und Ware den Wirt wechseln.