

Scritto da Tatta Bis

Lunedì 17 Novembre 2014 14:00



Da ai risultati di uno studio americano, ora sappiamo che **per difendersi da germi e batteri** bisogna **tenere gli asciugamani sempre puliti.**

Lo studio condotto da un gruppo di ricercatori dell'Università dell'Arizona ha rivelato che gli **asciugamani di bagno e cucina sono pieni di batteri**, questi proliferano a causa dell'**umidità** e si diffondono poi per tutta la casa.

La minaccia è costituita dai **batteri coliformi**, presenti nelle feci che **causano intossicazioni alimentari**, che sono rilevabili nell'89% dei **panni della cucina**. Nel 25% degli asciugamani del bagno è presente invece il **batterio dell'Escherichia Coli** (provoca diarrea e cistite).

In cucina, come spiega Charles Gerba, uno degli autori dello studio, c'è più possibilità che gli

strofinacci entrino in contatto con alcuni cibi contaminati oppure con batteri contenuti nella carne.

Noi ci asciugiamo lì e poi tocchiamo altri cibi oppure tocchiamo il nostro volto, la nostra bocca e ci infettiamo. I ricercatori raccomandano quindi di lavare gli asciugamani alle giuste temperature per eliminare tutti i virus.

Secondo quanto emerso dallo studio texano è importante prima del lavaggio immergere i panni nella candeggina per alcuni minuti oppure utilizzare gli additivi che funzionano già a basse temperature. Fortemente consigliato è inoltre lavare spesso gli asciugamani, almeno una volta a settimana, asciugarli preferibilmente all'aria e fare in modo che ogni membro della famiglia ne abbia uno personale.

Per renderli più soffici, secondo la dottoressa Lisa Ackerley, esperta di igiene alla University of Salford è usare l'aceto al posto dell'ammorbidente. Contro i germi, è importante tenere pulito il tagliere da cucina, che può essere ricettacolo di batteri pericolosi, le manopole della cucina e i rubinetti spesso molto sporchi perché entrano in contatto con le nostre mani contaminate.

Attenzione poi al piano della cucina, dove poggiamo di tutto e al portaspazzolino e lo spazzolino, spesso ottimi conduttori di batteri che finiscono direttamente nella nostra bocca.

Anche la macchinetta del caffè è uno dei luoghi più sporchi di casa perché ci sono dei residui lasciati dall'acqua, così come il lavello della cucina, contiene scarti di cibo, i piatti sporchi, l'acqua sporca di quando lavate frutta e verdura, il lavandino va pulito e disinfettato dopo ogni utilizzo, meglio se con la candeggina.

Anche la spugna del lavandino, che resta sempre umida, crea un ambiente in cui proliferano i batteri: la spugna va cambiata spesso, ma per igienizzarla quotidianamente si può mettere per due minuti nel microonde e i batteri resteranno stecchiti.

Attenzione ai giochi dei vostri animali domestici, giochini e ciotole di Fido e Micio sono pienissimi di batteri.