

10 Ιουνίου 2022

## Γιατί δεν πρέπει ποτέ να πλένεις τα πιάτα με σφουγγάρι - Ποιος είναι ο σωστός τρόπος

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Κίνδυνος μετάδοσης σοβαρών ασθενειών ελλοχεύει πίσω από το πλύσιμο πιάτων με σφουγγάρι, σύμφωνα με νέα έρευνα από τη Νορβηγία.



Πλύσιμο πιάτων GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Τα σφουγγάρια που όλοι χρησιμοποιούμε καθημερινά στα σπίτια μας για το πλύσιμο των πιάτων μοιάζουν, αθώα, αλλά δεν είναι, μιας και μπορεί να γίνουν «ξενιστές» βακτηρίων, όπως αποκαλύπτει νέα έρευνα από τη Νορβηγία.

«Η σαλμονέλα και άλλα βακτήρια αναπτύσσονται και επιβιώνουν καλύτερα στα σφουγγάρια... Ο λόγος είναι ότι τα σφουγγάρια δεν στεγνώνουν ποτέ», δήλωσε ο Trond Moretro, ερευνητής στο Nofima, ένα νορβηγικό ινστιτούτο έρευνας τροφίμων.

«Ένα και μόνο σφουγγάρι μπορεί να φιλοξενήσει μεγαλύτερο αριθμό βακτηρίων από τον πληθυσμό του πλανήτη Γη», δήλωσε ο Moretro, συγγραφέας της νέας μελέτης, η οποία δημοσιεύθηκε στο Journal of Applied Microbiology.

Και ενώ πολλά βακτήρια δεν είναι επιβλαβή, εκείνα που είναι, όπως η σαλμονέλα, μπορεί να μεταφερθούν από τα σφουγγάρια στα χέρια, στις επιφάνειες και σε άλλα αντικείμενα, οδηγώντας πιθανώς, σε ασθένειες.

«Το σφουγγάρι είναι υγρό και συσσωρεύει υπολείμματα τροφής που αποτελούν, επίσης, τροφή για τα βακτήρια, οδηγώντας σε ταχεία ανάπτυξη βακτηρίων», ξεκαθάρισε ο ίδιος.

Όπως γράφει το CNN, αυτό που εξέπληξε περισσότερο τους ερευνητές είναι πως δεν έχει σημασία το πώς ή το πόσο συχνά καθαρίζει κανείς το σφουγγάρι.

«Ο τρόπος με τον οποίο οι καταναλωτές χρησιμοποιούσαν τα σφουγγάρια τους δεν είχε μεγάλη σημασία όσον αφορά την ανάπτυξη βακτηρίων. Είναι πολύ δύσκολο για τους καταναλωτές να αποφύγουν την ανάπτυξη βακτηρίων στα σφουγγάρια, εφόσον αυτά δεν αντικαθίστανται καθημερινά», είπε ο ερευνητής.

Σφουγγάρι ή βούρτσα;

Στο πλαίσιο της έρευνας, συγκεντρώθηκαν σφουγγάρια από τις κουζίνες 20 κατοίκων της Πορτογαλίας, αλλά και 35 βούρτσες και 14 σφουγγάρια από άτομα που κατοικούν στη Νορβηγία.

Προηγούμενη έρευνα της ίδιας ομάδας σε 9.966 άτομα έκανε γνωστό ότι η πλειονότητα των Ευρωπαίων χρησιμοποιεί σφουγγάρια στις κουζίνες, ενώ οι βούρτσες αποτελεί εργαλείο καθαρισμού μόνο σε Νορβηγία και Δανία.

Όλα τα πορτογαλικά σφουγγάρια χρησιμοποιούνταν για το πλύσιμο των πιάτων και 19 από τα 20 χρησιμοποιούνταν πέντε έως έξι φορές την εβδομάδα ή και συχνότερα. Από τις βούρτσες που συλλέχθηκαν στη Νορβηγία, 32 από τις 35 χρησιμοποιήθηκαν πέντε έως έξι φορές την εβδομάδα ή συχνότερα, ενώ μικρότερη ήταν η χρήση των σφουγγαριών.

Δεν βρέθηκαν παθογόνα βακτήρια στις βούρτσες ή στα σφουγγάρια. Ωστόσο, τα συνολικά επίπεδα βακτηρίων ήταν χαμηλότερα στις χρησιμοποιημένες βούρτσες από ό,τι στα σφουγγάρια.

Όταν οι ερευνητές προσέθεσαν το βακτήριο της σαλμονέλας, διαπίστωσαν πως υπήρξε σημαντική μείωση της συγκέντρωσης στις βούρτσες που στεγνώνουν το βράδυ.

Το βασικό συμπέρασμα της μελέτης ήταν ότι οι βούρτσες, οι οποίες στεγνώνουν μεταξύ των χρήσεων, έχουν μικρότερο αριθμό βακτηρίων.

«Δεδομένου ότι η βούρτσα στεγνώνει πολύ γρήγορα, τα επιβλαβή βακτήρια θα πεθάνουν. Επιπλέον, οι περισσότερες βούρτσες έχουν λαβή που αποτρέπει την άμεση επαφή του χεριού με πιθανά επιβλαβή βακτήρια, σε αντίθεση με τα σφουγγάρια», ξεκαθάρισε ο ερευνητής και κάλεσε τους καταναλωτές να χρησιμοποιούν βούρτσες, αντί για σφουγγάρια.

Πηγή: [news247.gr](https://news247.gr)