

Опасность губки для посуды



Поролоновая губка - главная помощница при мытье посуды и в поддержании чистоты на кухне, иногда может оказаться одним из самых опасных предметов, который способствует распространению микроорганизмов.

Разберемся, почему?

Губка имеет пористую структуру. Внутри губки могут задерживаться кусочки пищи и микроорганизмы (бактерий, вирусы, яйца гельминтов и др.). Кроме этого в помещении кухни тепло и влажно, что способствует быстрому размножению микроорганизмов.

Использование старой губки для уборки стола или мытья посуды фактически означает, что вы не очищаете поверхности, а буквально размазываете по всей кухне возбудителей кишечных инфекций.

Для защиты своего здоровья и здоровья близких, необходимо придерживаться простых, но важных правил:

- ❖ Меняйте губку каждую неделю. Максимальный срок службы одной губки – 7–10 дней. Это дешевая и эффективная мера профилактики кишечных инфекций.
- ❖ Хорошо отжимайте губку и сушите. После каждого использования тщательно промойте губку с мылом и храните ее в открытой подставке, чтобы она могла высохнуть. Никогда не оставляйте ее на дне раковины.
- ❖ Разделяйте задачи. Заведите несколько губок для разных целей: одну – для мытья посуды, другую – для раковины, третью – для протирания столов.
- ❖ Сырое мясо – табу! Никогда не вытирайте сок от сырого мяса или рыбы кухонной губкой. Для этих целей используйте одноразовые бумажные полотенца, которые сразу же выбрасывайте.

Соблюдайте правила гигиены и будьте здоровы!