

洗碗布比马桶圈还脏

健康

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/04/23 12:29

有时候,厕所比厨房更干净。美国亚利桑那大学的研究人员近日以厨房和厕所的14处为对象,对15个家庭做了历时30周的调查后发现,厨房剁肉板上的细菌是厕所马桶坐板的3倍,而洗碗布上的细菌则是马桶坐板的100倍。

有些家庭认为,把洗碗布洗干净就行了,只要不破旧就没必要更换。其实,看似不起眼的洗碗布,每天至少要和碗筷、茶杯等接触三次,肉屑、菜渣、油污和洗洁精的残迹,或多或少地都会遗留在洗碗布上。而且洗碗布用得越久含菌数就越多。有研究显示,20%的洗碗布内都隐藏着如大肠杆菌、沙门氏菌等足以导致疾病的细菌。特别是夏天,部分清洁不够的洗碗布更会滋生大量细菌,让餐具在洗涤过程中因为与洗碗布接触而"交叉感染",非但起不了清洁作用,更可能造成"二次污染"。美国疾病控制与预防中心的统计就显示,该国每年至少有7600万民众因食用了含病菌的食物而生病,而厨房是这些病菌的"聚集地"之一。

因此,每天刷完锅碗瓢盆后,应该将洗碗布打上肥皂,用清水彻底冲洗,然后挂在通风处自然晾干。如果有条件的话,在每餐过后,最好将洗净的洗碗布放在微波炉里用中高火加热两分钟。因为美国佛罗里达州立大学环境工程系的研究人员称,将微波炉打到高火两分钟,就可以杀死或者抑制超过99%的细菌、病毒和寄生虫。因此,美国专家建议人们最好每两天将洗碗布加热消毒一次。不过,专家称,即使这些都做到了,也最好每月更换一次,以更好地保障家人健康。

需要提醒的是,在挑选洗碗布时,最好不要选择化纤质地的或钢丝球。因为化学纤维和钢丝球碎 屑容易粘在餐具上,随食物一起进入并滞留在人体的胃肠道内,刺激或诱发胃肠道疾病。尽量选择纯 木纤维洗碗布,因为它具有很强的亲水性和排油性,此外,干丝瓜络、白色旧毛巾及洗干净的旧口罩 也是不错的选择。