<u>温,构選兼姤缃,温,潔鏃ユ湰鏂伴椈鏃朵簨,</u> 鍋儿梅鍗凑沒绀惟觤挺內겵

家中筷子怎样放细菌最少

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2006/12/13 14:05

一日三餐,人们总离不了筷子,可是,你对筷子的使用究竟了解多少?

随着生活水平的提高,人们在饮食上越来越讲究,不但追求食品的色、香、味俱全,就连筷子也要精心挑选。目前市场上筷子花样繁多,琳琅满目,各种材质的筷子应有尽有。究竟如何选择既健康 又实用的筷子,那是大有学问的。

竹筷是首选,它无毒无害,而且非常环保,还可以选择本色的木筷。相反,涂彩漆的筷子不要使用,因为涂料中的重金属铅以及有机溶剂苯等物质具有致癌性,会严重危害人的健康。塑料筷子质感较脆,受热后容易变形、融化,产生对人体有害的物质。骨筷质感好,但容易变色,价格也比较昂贵。银质、不锈钢等金属筷子太重,手感不好,而且导热性强,进食过热的食物时,容易烫伤嘴。

吃饭时人们往往几双或十几双筷子同到一个盘子里夹菜。其实,筷子混用,很容易沾染各种细菌。研究发现,许多病菌都是通过筷子传染的。据检测,一双不干净的筷子上可能带有几万甚至几十万个细菌和病毒。人一旦使用了这样的筷子,就容易染上相关疾病,如肝炎、痢疾、伤寒、急性胃肠炎等。当家长用这样的筷子给孩子喂饭,或餐桌上很多人用筷子夹同一盘菜时,这些病原微生物就会通过筷子传播,引起交叉感染。对此且不可小视之,家里的筷子最好做到专人专用。

实践证明,洗刷过的筷子也并非"干净"。一双筷子用久了之后,表面就不再光滑,而且经常搓洗也容易使筷子变粗糙,筷子上面细小的凹槽里就会残留许多细菌和清洁剂,在这种情况下致病的机会很多。建议家中筷子最好半年换一次。

由于筷子经常使用,特别是我们在洗刷筷子时往往把整把的筷子放在水龙头下搓,筷子上极易残留细菌、病毒。为此要定期消毒,筷子最好存放在通风干燥的地方,以防霉菌污染,放筷子的盒子也要定时清洗、消毒。