
Le spugnette da cucina: un 'paradiso' per i batteri: uno studio consiglia di sostituirle spesso

Mer 09/08/2017 - 10:20

Il CTCU: importante l'igiene di cucina ed utensili!

I ricercatori della „Hochschule Furtwangen“ (HFU), dell'Università Justus Liebig di Gießen e del Centro Helmholtz di Monaco, tutte e tre site in Germania, hanno analizzato 14 spugnette da cucina usate. Lo studio è stato pubblicato nella rivista Scientific Reports (2017; doi: 10.1038/s41598-017-06055-9 1). Lo studio ha mostrato nelle spugnette un microbioma composto da oltre 360 tipi diversi di batteri. La densità di batteri raggiunge poi concentrazioni che si hanno di norma soltanto in campioni di feci. Fra i microbi più presenti se ne trovano anche alcuni potenzialmente patogeni.

Anche lavare la spugna in acqua calda, oppure trattarla nel microonde, non è una soluzione adatta nel lungo termine, spiegano gli autori dello studio. Gli stessi consigliano, soprattutto negli ospedali e nelle case di riposo, di cambiare le spugnette almeno una volta in settimana. Un'evidenza molto preoccupante: nelle spugne che, a dire degli utilizzatori, vengono pulite spesso (appunto nel microonde oppure lavandole), la concentrazione di microbi potenzialmente patogeni è significativamente più alta.

In particolare per le persone con sistema immunitario compromesso, come anziani o malati, i batteri trovati possono causare anche gravi infezioni. La possibilità di una contaminazione da spugna a persona non è stata però analizzata.

Il Centro Tutela Consumatori Utenti consiglia di mantenere sempre buoni standard di igiene per cucina ed utensili. Lavarsi le mani fra i singoli passi di preparazione delle pietanze è buona norma, ma diventa un dovere quando si lavorano carne o pollame crudo. Le superfici di lavoro ma anche tutti gli utensili venuti a contatto con pollame, carne, pesce e uova crude andrebbero lavati subito con acqua calda e detersivo lavapiatti. Inoltre le spugnette, spazzole e panni andrebbero cambiate frequentemente; ogni attrezzo usato per le pulizie in cucina dovrebbe poi essere adatto ad essere lavato a 60°.

