

[greenme.it](https://www.greenme.it)

Attenzione agli strofinacci della cucina! Un nuovo studio mette in guardia

Germana Carillo

3-4 minuti

Strofinacci nidi di batteri. L'uso ripetuto di canovacci in cucina potrebbe mettere le famiglie a rischio di intossicazione alimentare. Un loro utilizzo "multiplo", infatti, aumenterebbe la possibilità di contaminazione incrociata di potenziali agenti patogeni che possono diffondere batteri e portare a contaminazioni pericolose.

A confermare l'esistenza di batteri sugli asciugamani che usiamo tra i fornelli sono stati i [ricercatori dell'Università di Mauritius](#) che hanno esaminato 100 asciugamani che erano stati usati per un mese.

Non solo, quindi, le [spugne con cui laviamo i piatti](#), ma anche i **canovacci** si confermano essere - già un'altra [ricerca](#) li aveva elevati ad "*oggetti più infestati da germi*" in cucina - un bel ricettacolo di batteri.

Dallo studio il batterio più presente è risultato essere l'*Escherichia coli*, che si trova soprattutto negli asciugamani multiuso, come quelli per pulire i mestoli o asciugare le mani in cucina, confermando un dato: **l'uso multiplo dei**

canovacci aumenta la possibilità di contaminazione e la diffusione dei batteri.

Lo studio

I ricercatori hanno coltivato i batteri trovati sugli asciugamani per identificarli e hanno determinato il loro carico virale. Di questi, il 49% ha visto formarsi una crescita batterica, una percentuale che aumentava nel momento in cui ad usare lo strofinaccio era una famiglia numerosa o con bambini.

Dei 49 campioni positivi alla crescita batterica, il 36,7% ha sviluppato batteri coliformi, un gruppo che comprende gli E. coli, mentre sul 14,3% aveva preso vita lo stafilococco aureo.

Batteri coliformi e stafilococchi sono stati trovati con una “prevalenza significativamente più alta” sugli asciugamani delle famiglie che mangiavano **carne** e ricordiamo che i batteri coliformi possono causare una vasta gamma di condizioni nell'uomo, dai crampi allo stomaco alla febbre e vomito a condizioni più gravi come la polmonite e le malattie respiratorie, mentre i batteri di *Staphylococcus aureus* possono portare a condizioni potenzialmente letali come la meningite, la batteriemia e la sindrome da shock tossico.

“Il nostro studio dimostra che la composizione familiare e le pratiche igieniche in cucina hanno influenzato il carico microbico degli asciugamani da cucina - [afferma](#) Susheela Biranjia-Hurdoyal dell'Università di Mauritius. Abbiamo anche scoperto che la dieta, il tipo di utilizzo e gli asciugamani da cucina umidi potrebbero essere molto importanti nel promuovere la crescita di potenziali patogeni responsabili dell'avvelenamento da cibo”.

Come fare allora per evitare intossicazioni? Quel che è

fondamentale è seguire lettera per lettera tutte le [regole di igiene in cucina](#), oltre a cambiare regolarmente gli strofinacci e gli strofinacci e assicurarsi che le superfici di preparazione dei cibi siano pulite prima e dopo l'uso.

Leggi anche:

- [I 5 luoghi più sporchi della cucina che non ti aspetti](#)
- [Frigorifero: 4 domande e 6 consigli per una corretta igiene e pulizia](#)
- [Luffa, la spugna vegetale: come utilizzarla e dove trovarla](#)

Germana Carillo