

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

Nemici in casa: lo strofinaccio, questo sconosciuto - Focus.it

3-4 minuti

La [spugna da cucina](#) non è lo strumento più igienico per lavare i piatti, questo lo sappiamo. In cucina, però, ci sono anche altri pericoli: uno [studio recente](#) condanna senza appello anche lo strofinaccio con cui asciughiamo le stoviglie.

Secondo la ricerca può essere infatti responsabile della diffusione di germi, batteri e addirittura di intossicazioni alimentari. A sostenerlo sono i ricercatori dell'University of Mauritius che hanno presentato la loro indagine all'incontro annuale dell'American Society for Microbiology, ad Atlanta (Usa).



La classica spugnetta non è l'ideale per lavare i piatti sporchi: l'analisi al microscopio ha rivelato che sulla sua superficie ci sono in media 10.000 batteri ogni 6 centimetri di tessuto. Va insomma cambiata molto spesso. | Shutterstock

Che schifezze! L'analisi si basa su un esperimento durato un mese, fatto su 100 strofinacci. Il test ha rivelato che, dei 100, almeno 49 erano contaminati da una significativa crescita batterica e oltre un terzo era positivo ai batteri coliformi (*E. coli*).

Mentre la proliferazione di colonie batteriche è tipica degli [asciugamani umidi](#), i batteri coliformi e lo *Staphylococcus aureus* sono più frequenti tra gli strofinacci usati da famiglie numerose e dove si mangia carne.

Nel complesso, il 37% degli strofinacci oggetto di test ha prodotto batteri coliformi, il 37% è risultato positivo a *Enterococcus* (batteri resistenti agli antibiotici) e il 14% a *Staphylococcus aureus*.

Un giorno e via... Come evitare di entrare troppo in contatto con questo universo di microrganismi, alcuni dei quali possono provocare serie patologie? In mancanza della lavastoviglie, il consiglio più sensato è quello di lavare ogni giorno gli strofinacci oppure di usare salviette di carta monouso (meglio ancora).