

Economia & Finanza con BloombergHOME MACROECONOMIA FINANZA LAVORO DIRITTI E CONSUMI AFFARI&FINANZA **OSSERVA ITALIA** CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIO**ESPERTO DIRITTI CONSUMATORI**

Fai la tua domanda all'esperto:

esperto.diritti-consumatori@repubblica.it**Leggi l'informativa**

Le spugne, magazzini di batteri: i consigli per evitare infezioni in cucina

L'Istituto **zooprofilattico** delle Venezie ha calcolato in un miliardo per metro cubo il numero di batteri che può trovarsi in una spugna. E ha fornito alcuni consigli pratici per rendere più pulito l'ambiente in cui cuciniamo

di FEDERICO FORMICA

17 Febbraio 2019

In cucina l'igiene è fondamentale, e questo lo sappiamo più o meno tutti. Quello che molti non sanno, però, è che gli stessi oggetti che usiamo per pulire e igienizzare possono trasformarsi, a loro volta, in magazzini di batteri anche patogeni.

In un video pubblicato nei giorni scorsi, l'Istituto **Zooprofilattico** sperimentale delle Venezie ha parlato di spugne e strofinacci,

Bloomberg

Bloomberg DELAY DUE TO LOGISTICAL ISSUES: ELECTORAL BODY

Nigeria Election Delay Roils Markets**Nordea CEO Hits Back at 'Impatient' Critics With Revenue Message****Reykjavik Is Being Swamped by Empty Luxury Flats****Germany Bans Short Sales on Wirecard After Stock Volatility****DATI FINANZIARI**

MERCATI

MATERIE PRIME

TITOLI DI STATO

Descrizione

Ultimo

Var %



formendo consigli su come utilizzarli al meglio e sui comportamenti da evitare se vogliamo tenerci alla larga da infezioni alimentari. Se i piatti e la cucina vengono lavati con spugne sporche, infatti, uno dei maggiori rischi è quello della contaminazione incrociata mani-cibo-ambiente, che finisce per colpire anche il cibo che mangiamo.

Quando si parla di batteri spesso è difficile rendersi conto dei rischi.

Il microscopio in questi casi ci restituisce un quadro completo e piuttosto inquietante: nelle spugne da cucina, rileva l'istituto, possono trovarsi fino a un miliardo di batteri per centimetro cubo. Non avremmo mai pensato che potessero essere così popolate. E ai batteri piace la pacifica convivenza: in pochissimo spazio c'è spazio per diverse specie, dalle Moraxelle (che conferiscono il cattivo odore ai lavandini e alle spugne), agli enterobatteri fino a quelli più pericolosi come salmonella, listeria, klebsiella e stafilococco aureo. Gli strofinacci, seppure in numero inferiore, possono comunque ospitare un'ampia gamma di germi. I più rilevati dalle analisi dell'Istituto [zooprofilattico](#) sono i coliformi e gli stafilococchi.

Consigli pratici. Premesso che in cucina, come in qualsiasi altro ambiente non sterile, il contatto con i microrganismi è inevitabile, esistono diversi modi per abbattere la carica batterica di spugne e strofinacci.

Non lasciare le spugne bagnate sul fondo del lavandino. Dopo l'utilizzo bisogna sciacquarle bene e strizzarle il meglio possibile, poi riporli in un luogo asciutto;

- Disinfettare le spugne periodicamente. Un buon metodo è quello di lasciarle in acqua bollente per cinque minuti circa;
- Anche se le igienizziamo spesso, meglio sostituire le spugne con una buona frequenza;
- Lo stesso vale per gli strofinacci: dopo un paio di giorni è meglio che facciano "un giro" in lavatrice;
- Non utilizzare gli strofinacci per pulire o asciugare ripiani o fornelli;
- Non utilizzarli al di fuori della cucina.

[Istituto zooprofilattico sperimentale](#) [igiene Spugne cucina](#)

© Riproduzione riservata

17 Febbraio 2019

ARTICOLI CORRELATI



Guida Michelin 2019, una pioggia di stelle sull'Italia: Mauro Uliassi conquista la terza

DALLA NOSTRA INVIATA LICIA GRANELLO

DAX 11.310 **+0,09%**

Dow Jones 25.883 **+1,74%**

FTSE 100 7.229 **-0,10%**

FTSE MIB 20.268 **+0,27%**

Hang Seng 27.901 **-1,87%**

Nasdaq 7.472 **+0,61%**

Nikkei 225 21.282 **+1,82%**

Swiss Market 9.242 **+1,09%**

[LISTA COMPLETA](#)

CALCOLATORE VALUTE

EUR - Euro

IMPORTO

1

CALCOLA