

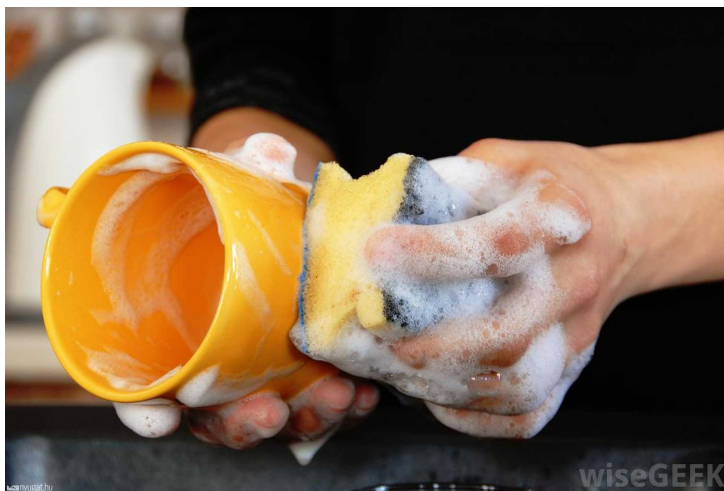
# Mennyi idő után kell kukába vágni a mosogatószivacsot?

BP - 2016-05-11 18:19:09

Mit válaszolnál, ha meg kéne mondanod, hogy szerinted melyik az a pont a lakásban, ahol a legtöbb baktérium éldegél? Valószínűleg te is a vécére vagy a lefolyóra tippelnél, de az igazság ennél sokkal drámaibb...

## A tiszta edények környékén a legkoszosabb

Charles Gerba, az Arizonai Egyetem mikrobiológiai professzora szerint a legtöbb baktérium – a fekália baktériumokat is ideértve – a mosogatószivacsokon lakik. Ezzel együtt pedig ez lehet a legkoszosabb pont az otthonodban. És hogy miért?



fotó: images.wisegeek.com

Az idő nagy részében nedves, és felszedi az ételmaradékot, amiben a baktériumok megtelepedtek – [mondja a professzor](#). Így belegondolva már egészen logikusnak tűnik a dolog ugye? De ha már ettől is kiborultál, szólunk, hogy lesz még rosszabb is. Szoktál konyhaszivacccsal takarítani a konyhában? Persze, ki nem? Hát most kiderült, hogy talán mind rosszul tesszük.

Amikor a szivacccsal takarítod a konyhádat, potenciálisan baktériumokat juttatsz át egyik felületről a másikra – [magyarázza Kathryn Jacobsen](#), a George Mason Egyetem járványtan-professzora.

Tegyük fel, hogy a mosogatószivacccsal elmosod a vágódeszkát, amin nyers húst vágta, majd gyorsan letörölsz vele az asztalt. Nagy hiba! Miért? Hiába futtattad át a szivacsot a csap alatt, ez nem fogja elpusztítani a nyers húsból származó baktériumokat, amiket máris egyenletesen eloszlattál a konyhaasztalodon.

## Mit tehetsz a baktériumok ellen?

Több módja is van annak, hogy a konyhai szivacsot fertőtlenítsd. Az egyik legegyszerűbb, ha a nedves szivacsot egy percre a mikróba teszed. A pontos időintervallum persze attól függ, hogy mennyire erős a készüléked. A lényeg, hogy a szivacsban lévő víznek felforrjon. Legyél óvatos, amikor kiveszed, először mindenképpen hagyd kihűlni!



fotó: [img.pandawhale.com](http://img.pandawhale.com)

Ha van konyhai mosogatógéped, akkor megoldás lehet az is, ha az edényekkel együtt a mosogatószivacsot is bedobod egy olyan programra, ami magas hőfokot használ. És hogy milyen gyakran kellene végigcsinálni ezen a mikroprocedúrán? Jacobsen szerint minden nap!

Ha ezt valamiért nem tudod megtenni, de azt sem szeretnéd, hogy a bacik ellepjék a konyhádat, akkor az a legjobb, ha a szivacsot alaposan elmosod és csavarod használat után, majd olyan helyen tárolod, ahol az meg tud száradni. A nedvességben tocsogó, állandóan vizes szivacson ugyanis a kórokozók is sokkal gyorsabban szaporodnak.

### **Milyen gyakran kell cserélni a szivacsot?**

A szakértők szerint az átlagos használat mellett körülbelül hetente érdemes friss mosogatószivacsot elővenni. Ha pedig a már használatban lévő elkezd megbomlani, vagy kellemetlen szaga lesz, az annak a jele, hogy ideje érzelmes búcsút venni kis baktériumtelepedtől, és egy új szivacsot bejáratni.