

Δεν θα πιστεύετε ποιο είναι το πιο βρόμικο μέρος του ψυγείου!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Εσείς

πόσο συχνά καθαρίζετε το ψυγείο σας;

Είναι σίγουρα μια κουραστική διαδικασία, αφού πρέπει πρώτα να βγάλτε τα πάντα από μέσα και με υπομονή να τρίψετε καλά κάθε ράφι και κάθε γωνίτσα, οπότε δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι οι περισσότεροι από εμάς δεν καθαρίζουμε το ψυγείο μας όσο συχνά θα θέλαμε -ή όσο συχνά θα έπρεπε.

Επειδή όμως στο ψυγείο φυλάσσουμε διάφορα τρόφιμα, πολλά από τα οποία μπορεί να αρχίσουν να μουχλιάζουν ή να απελευθερώνουν υγρά όσο περνούν οι μέρες, τα μικρόβια που αναπτύσσονται στο εσωτερικό του μπορεί να φτάσουν σε εξωφρενικά επίπεδα, παρά τη χαμηλή θερμοκρασία.

Σύμφωνα με τους ειδικούς, το πιο βρόμικο μέρος του ψυγείου είναι το συρτάρι στο οποίο φυλάσσουμε τα φρούτα και τα λαχανικά. Πειράματα έχουν υποδείξει ότι σε ένα συρτάρι ψυγείου μπορεί να υπάρχουν έως και 8.000 βακτήρια ανά τετραγωνικό εκατοστό, 750 φορές περισσότερα απ' όσα θεωρούνται ασφαλή για

τον άνθρωπο.

Όσον αφορά τα είδη των βακτηρίων που «παραμονεύουν» στο ψυγείο μας, η ποικιλία είναι αρκετά μεγάλη και περιλαμβάνει παθογόνους μικροοργανισμούς όπως η σαλμονέλα, το Εσερίχια κόλι και η λιστέρια, ειδικά αν ξεχάσουμε τα φρούτα και τα λαχανικά μέσα στο συρτάρι και αυτά αρχίσουν να αποσυντίθενται.

Σύμφωνα με τις οδηγίες του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα δεν πρέπει να κουβαλούν πάνω από 10 μονάδες βακτηρίων ανά τετραγωνικό εκατοστό.

Για να εξασφαλίσετε υψηλότερα επίπεδα ασφάλειας των τροφίμων στο σπίτι, φροντίστε να καθαρίζετε το ψυγείο –και ιδιαίτερα το συρτάρι όπου φυλάσσετε τα φρούτα και τα λαχανικά– τουλάχιστον μία φορά τον μήνα.

Πηγή: onmed.gr