

# دراسة تحذّر: إسفنجات الجلي تحتوي 362 نوعاً من الجراثيم



الأحد 6 أغسطس 2017 05:08 م

حدّرت دراسة ألمانية حديثة من استخدام إسفنجة المطبخ المستخدمة في تنظيف الأواني، لاحتوائها على مجموعة كبيرة من الجراثيم الضارة المسببة للأمراض □

ونصحت الدراسة بضرورة استبدالها بشكل أسبوعي، وعدم اللجوء إلى الاحتفاظ بها □

الدراسة أجراها باحثون في جامعة "فورتفاجن" الألمانية، ونشروا نتائجها السبت، في دورية (سستفك ريبورتس) العلمية □

وللوصول إلى نتائج الدراسة، فحص الباحثون 14 إسفنجة تم جمعها من المنازل في ألمانيا، إضافة إلى 7 إسفنجات جديدة تم شراؤها من المتاجر المحلية □

وبفحص الإسفنجات المستعملة، عثر الفريق البحثي على 362 نوعاً مختلفاً من الجراثيم المسببة للأمراض □

ووجد الباحثون أيضاً مليارات الجراثيم في مساحة صغيرة لا تتعدى بوصة واحدة فقط، وهي كمية معادلة للجراثيم الموجودة في عينة من البراز البشري □

وفي محاولة للتخلص من تلك الجراثيم، تم تنظيف الإسفنجة المتسخة بطرق؛ مثل تسخينها داخل فرن ميكروويف أو غسلها في غسالة الأطباق أو الملابس □

ووجد الباحثون أن الطرق المختلفة من التنظيف لا تجدي نفعاً، حيث يظل عدد أكبر من الجراثيم المسببة للأمراض موجوداً في تلك الإسفنجات حتى بعد تنظيفها □

وقال الفريق إن تنظيف الإسفنجة المتسخة في الميكروويف يؤدي إلى قتل الجراثيم الضعيفة، لكن تلك القوية والأكثر قدرة على التسبب بالأمراض تبقى على قيد الحياة □

أشار الباحثون إلى إمكانية تنظيفها في غسالة الملابس بدرجة حرارة مرتفعة مع استخدام منظف ومبيض، لكن على أن تستخدم مجدداً في أماكن أخرى غير المطبخ □