

Si vous avez mal au ventre, c'est peut-être la faute de votre essuie de vaisselle

Entre chaque vaisselle, laissez sécher votre essuie de vaisselle sous peine de rendre toute votre petite famille malade. Une étude de l'Université de Maurice révèle que les torchons qui sont réutilisés alors qu'ils ont encore humides sont porteurs d'un tas de bactéries peu ragoûtantes.

Sur les 100 essuies de vaisselle examinés, 49 étaient testés positifs à la croissance bactérienne, 36 était contaminés par E. coli, autant par des entérocoques (qui causent notamment des infections urinaires ou intestinales) et 14% par le staphylocoque doré (qui provoquent furoncles et cloques).

Selon l'étude, publiée par The Sun, plus la famille est grande, plus les chances de croissance bactérienne sur les essuies de vaisselle sont élevées. Le risque d'E.Coli. est plus élevé sur les serviettes qui restent humides que sur les autres. Le régime alimentaire joue également un rôle dans la contamination: les gens qui mangent de la viande sont plus susceptibles d'avoir des bactéries sur leurs torchons de cuisine.

Les chercheurs insistent sur l'importance d'un bon lavage à chaud ("Les rincer sous le robinet ne suffit pas") et demandent à ce qu'ils ne soient pas utilisés pour nettoyer, par exemple, la surface de la table.

https://www.7sur7.be/7s7/fr/1518/Sante/article/detail/3437973/2018/06/13/Si-vous-avez-mal-au-ventre-c-est-peut-etre-la-faute-de-votre-essuie-de-vaisselle.dhtml?utm_medium=rss&utm_content=7sur7beinfosportetshowbiz24/247/7plusde350mises%C3%A0jourquotidiennes