



# 抹布: 最脏“清洁品”

在餐厅与居家卫生中,人们常忽略一个死角,那就是抹布,特别是餐厅和厨房里的抹布,每天使用的频率最高,如果你不格外注意它的清洁卫生,就会成为滋生细菌的温床。流行病学调查显示,一条全新的抹布在使用一周后,细菌高达22亿,包括大肠杆菌、沙门氏菌、霉菌以及病毒,带菌量远比马桶座要多得多,使抹布变成家中带菌最多的“清洁品”。如果使用这样的抹布抹擦案板、刀具及容器等,就会再次污染使用者的手及食品用具、容器,进而造成加工制作的食品污染。在现实生活中,尤其是某些餐厅酒店,人们在使用抹布过程中,采用一“布”多用,如一块抹布即擦餐具又用来擦桌椅等,这些都是非常不健康的。

小小的抹布,生活中少不了它,卫生安全更不能小觑。

梦蝶

## 洗碗布应怎样选?

“不沾油的天然丝瓜络”、“纯软木纤维的神奇洗碗布”“柔棉制成的洗碗布”……在市面上,各式洗碗布纷纷亮出了自己的“卖点”。洗碗布应怎样选?来听听专家及使用者对它们优劣的评价吧。

### 纯棉类洗碗布

【优点】柔软舒适

【缺点】吸水后易膨胀,易藏细菌,用久后易脆变硬

不少市民认为用纯棉类洗碗布洗碗,手感舒适,可更好地保护餐具。卫生防疫专家表示,纯棉手感好,但纯棉洗碗布在吸水后,易膨胀。如清洗后不及时拧干,纯棉易黏糊而滋生细菌。同时纯棉洗碗布用久之后,易变脆变硬,清洁效果会大打折扣。

### 木质纤维洗碗布

【优点】亲水性好 排油效果强

【缺点】价格较贵

在不少超市里,木质纤维洗碗布一直是畅销的。据部分超市销售员介绍,如今主妇们都喜欢买植物纤维或木质纤维的洗碗布,两者在质量上比较,植物纤维的亲水性、排油性、吸水透气性,都比木质纤维洗碗布要弱,但木质纤维的售价会更贵些。

### 化纤类洗碗布

【优点】综合性质稳定

【缺点】沾上油污则难清洗

许多市民因化纤类洗碗布用后很难清洗油污,因此不愿选择这类洗碗布。卫生防疫专家表示,化纤类洗碗布虽难洗,但稳定性较高,不易滋生细菌,如今,很多洗车场也是使用这种化纤类的布来洗车,效果很好。

### 天然丝瓜络

【优点】韧性好 去污能力强

【缺点】清洗费力费时

丝瓜囊就是利用丝瓜自然长老后干制而成的。它独有的网状结构和内在品质使它有超强的去污能力和抗菌能,是很受人们欢迎的绿色环保日用品。卫生防疫专家表示,丝瓜络的韧性较好,吸污能力很强。因为丝瓜络的植物纤维呈网状,可在清洗过程中,方便地带走油污,但因呈现网状,所以清洗丝瓜囊时,比较费力。

吕斌

### ■温馨提醒

## 钢丝球:“肠胃凶手”

近年来,部分家庭里,常用钢丝球作为洗碗刷锅的用具,以图方便快捷,而不少市民外出吃饭时,也从菜肴中吃出过钢丝球的钢丝。

家庭在厨房用钢丝球清洁,一定要慎重。目前,最主要的问题是刷锅时因钢丝脱落,误食后引起胃肠道出

血。这几年,不少医院就接到越来越多的病例,因在家里或餐馆就餐,误食钢丝而导致呕吐,胃肠道出血,尤其以小孩为主。

医学专家指出,大人吃下钢丝不一定会出现症状,但小孩的胃肠道较娇嫩,易被刮伤。

唐慧

## 抹布

### 还是浅色的好

在超市里,各种抹布琳琅满目,消费者应按用途挑选材质不同的抹布。按照不同的用途,抹布可分为清洁厨房、卫生间、打扫客厅和打扫卧室四大类,而在厨房中清洗擦拭餐具的,又必须和擦拭台面等的抹布分开。因此,家里只备一块抹布,显然是不够的,应该根据不同的用途,准备不同的抹布。

**钢丝抹布** 在所有的抹布中,去污能力最强的恐怕就是钢丝抹布了,再脏的餐具也可以用它擦得十分干净。但多数钢丝抹布是用工业废钢制作的,有的甚至还挂着钢材表面的工业油脂。因此,买回钢丝抹布后,一定要在沸水中煮几次,以便除掉钢丝表面的工业油脂和碎屑。同时,少用它清洗细瓷餐具。

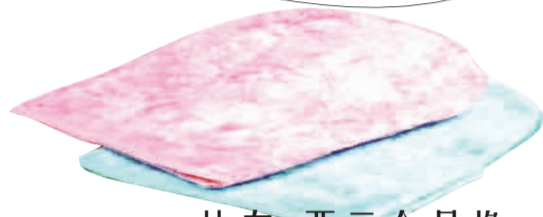
**海绵抹布** 海绵抹布的吸水性特别好,擦拭时,海绵里的水分能对餐具进行充分冲洗,清洗起来省时省力。但海绵抹布经常湿漉漉的,这样其中的很多透气孔中容易藏有细菌,非常难彻底清洁,因此,最好每周煮沸或放在微波炉里灭菌1-2次。

**无纺布抹布** 无纺布抹布质地非常柔软,可以对陶瓷餐具起到很好的保护作用,擦得比较干净。不过,无纺布抹布不太结实,使用一段时间以后容易撕破,要注意及时更换。

而洗碗布可选用传统的丝瓜瓢,既能去污,又很环保。现在有种一次性的纸抹布,虽然方便,但因是纸制品,上面浸泡着一些化学物质,用来擦拭人造大理石台面会影响台面的光泽度,用来擦拭碗筷,会给健康带来安全隐患。

许多主妇在搞卫生时,常会把不同用途的抹布弄混,所以,购买时,不妨选择一些不同颜色的抹布,以便区别使用。不过,在挑选抹布时,还是尽量选择浅色的为好。浅色抹布相对深色来说,化学染料等也会较少,特别是接触餐具和熟食的抹布,更要选择白色。

此外,如果家有老人、孩子,清洁他们的房间及玩具、桌椅等专用物品时,最好单备一块棉抹布,并且要勤更换,以免造成交叉污染。浏阳市疾控中心 谭西顺



## 抹布:两三个月换一次

为了不使抹布成为带菌品,抹布的清洁就尤为重要。抹布应该基本保持其柔软度、清洁度、不能过硬,且不应有黏湿感,特别是不应该出现明显的不清洁印迹。而细菌最喜欢呆在潮湿的环境里,因此,抹布应尽量保持干燥。人们可视抹布的清洁程度来决定是否需要更换,一般来说,两三个月换一次。特别是频繁接触餐具等的抹布,更要在一个星期左右,就用加少许碱的沸水煮一煮,时间一般不少于5分钟。

每次使用后,要用清洁剂彻底清洗,并充分漂洗。清洗后的抹布,除了在太阳下暴晒杀菌外,还可浸湿后放入家用微波炉,用高温进行两到三分钟的微波消毒。如果对卫生要求比较高,可以使用含氯消毒剂,每1000毫升水放250毫克左右,浸泡30分钟以上。

抹布用得愈长,细菌就愈多。常更换或消毒抹布极其重要。过于油污的抹布要及时淘汰。

苏雨霞

### ■相关链接

## 蛋壳+清水 抹布去污快

一块抹布,用不了几次就会变得脏兮兮的,尤其是清洁厨房用的抹布,常常沾满了油污,抓在手里黏糊糊的。如何能去掉这难受的油污,令抹布瞬间漂白,这里有个好办法,大家不妨一试。

先把脏抹布放入盛有清水的锅里,放入3-5个生鸡蛋的蛋壳,用大火煮5-10分钟。然后,取出抹布,用清水清洗就可以了。在这里需要特别提醒的是,每次洗干净抹布后都要充分晾干,这样才不容易滋生细菌。一定要挂在通风和有太阳光的地方晾晒。

范宇