

Что скрывают тележки супермаркетов!

Автор: Сергей Шматко

05.03.2011 14:15 - Обновлено 06.03.2011 06:55



Сотрудники Университета Аризоны (США) утверждают, что тележки для покупок — **одно из самых грязных мест в продовольственных магазинах**, сообщает «Компьюлента».

Группа ученых во главе с **профессором Чарльзом Герба** взяли мазки с ручек 85 тележек из торговых центров в четырёх штатах, чтобы определить степень бактериального заражения. Результаты анализа образцов шокировали исследователей: **72% тележек имели позитивный маркер фекальной бактерии** !!! А изучение мазков с 36 тележек обнаружило кишечную бактерию **Escherichia coli** и другие типы вредоносных микроорганизмов, кои присутствовали в половине из них.

По словам исследователей, на ручках магазинных тележек больше фекальных бактерий, чем водится в ваннных комнатах. Парадокс легко объясним: ваннные обрабатываются дезинфицирующими средствами куда чаще, чем тележки, в некоторых магазинах их вообще никогда не моют.

И еще один важный итог работы: теперь понятно, почему дети, прикасающиеся к ручкам магазинных тележек, чаще прочих инфицируются бактериями вроде сальмонеллы (а это было выяснено в ходе предыдущих исследований). Ученые настоятельно советуют родителям, прежде чем сажать детей в тележки, протирать ручки последних влажными антибактериальными салфетками (кстати, некоторые супермаркеты уже выдают тележки с такими салфетками в комплекте).

Столь же опасными, говорят ученые, являются и пакеты многократного использования. Профессор Герба рекомендует почаще обращать внимание на то, что вы в них кладете. Нужно проверять хотя бы то, что купленное мясо и овощи запакованы в пленку, поскольку пакеты, которые не моются регулярно, могут стать настоящим «бактериальным болотом».

Газета.Ru