

POZOR NA VNITŘEK LEDNICE

Neděle, 14. července 2019

Víte, že ve vašim v lednici mohou bujet nebezpečné mikroorganismy? Vyhněte se jim udržováním správné teploty a s pravidelným důkladným čištěním. Britská spotřebitelská organizace Which? (totéž, co náš dTest) objevila patogenní bakterie v sedmi z deseti zkoumaných chladniček. Z každé ledničky odebrali pět vzorků "á" po jednom ze šuplíku na zeleninu, ze spodní části na maso a ryby (tzv. nulová zóna), z horní police ve dveřích, ze zadní stěny a z kliky dveří.

Víte, že ve vašim v lednici mohou bujet nebezpečné mikroorganismy? Vyhněte se jim udržováním správné teploty a skutečným pravidelným důkladným čištěním. Britská spotřebitelská organizace Which? (totéž, co náš dTest) objevila patogenní bakterie v sedmi z deseti zkoumaných chladniček. Z každé ledničky odebrali pět vzorků "á" po jednom ze šuplíku na zeleninu, ze spodní části na maso a ryby (tzv. nulová zóna), z horní police ve dveřích, ze zadní stěny a z kliky dveří.

Určitě mnohstvá bakterie bylo objeveno ve vašich pádech. Problematických bylo zejména na 19 z celkem 50 vzorků. Ve dvou bylo vysoké množství bakterií rodu Aeromonas, které způsobují horečku, otravu a infekci od kožních vředů po sepsi. Znepokojivá byla koncentrace bakterií E. cloacae a Klebsiella oxytoca, které vyvolávají infekce dýchacích a močových cest a pravděpodobně pocházejí z nemytých zeleniny.

Obecně platí, že každá rozbalená potravina do chladicího prostoru přináší další mikroby. Proto je třeba sledovat teplotu chladničky, abychom nepodporovali množení nežádoucích patogenů. Teplota uvnitř stěny a spodní části lednice by neměla přesáhnout 5 °C.

Nastavení teploty je však třeba kontrolovat. 40 % testovaných přístrojů mělo nepřesné nebo nespolehlivé nastavení termostatu. Udržováním stabilní teploty v chladničce komplikuje také horko nebo chlad v místnosti, ve které je spotřebič umístěn.

Buďte mikroorganismů napomíhají také nedostatek hygieny. Součástí na jejich testování chladniček je proto také jednoduchost čištění.

Jak o ledničku pečovat? Vnitřek myjte jednou měsíčně a rozhodně nečekejte, až se viditelně zaminuje. Po vyjmutí věšáků potravin vyndejte všechny police, šuplíky i poličky ve dveřích a omyjte je měkkou vodou. Mydlinkami otřete také celou vnitřek.

Nepoužívejte antibakteriální spreje, protože by se mohly dostat i na potraviny. Na těžko odstranitelné skvrny použijte vodu s jedlou sodou. Vánujte zvláštní pozornost rohům a jinak těžko dostupným místům.

Ážle samotná sody umístěná do lednice pomůže odstranit pádnicí nežádoucích pachů. P.S. jak často odmrazujete mrazák? Jak často čistíte lednici? Převzato z časopisu dTest