

# Когда менять губку



объясняемрф

# Благоприятная среда



**Менять губку для мытья посуды нужно еженедельно**, потому что в ней активно размножаются микробы:

- ◆ её пористая структура **удерживает** частицы пищи и влагу
- ◆ материал **сложно полностью промыть** и продезинфицировать



**Если долго использовать одну и ту же губку**, на ней могут появиться кишечная палочка, сальмонелла, золотистый стафилококк, листерия и другие патогенные организмы.

# Основные правила:



- ◆ тщательно **смывайте средство** для посуды
- ◆ используйте **отдельную губку для мытья** посуды после сырого мяса и рыбы
- ◆ **если протираете кухонные поверхности губкой**, не кладите на них сумки, смартфоны и другие вещи, которые берёте на улицу



# Дезинфицируем правильно



**Губку можно поместить в кипяток на 5–10 минут.** Это убьёт даже самые стойкие бактерии, в том числе кишечную палочку и листерию.

## Что не подходит для дезинфекции:

- ◆ уксус и сода не убивают большинство бактерий
- ◆ хлорка, «Белизна» и другие средства бытовой химии могут попасть на посуду и спровоцировать отравление