

Revelan la transmisión de peligrosas infecciones porque el 97% de las veces nos lavamos mal las manos



Una investigación asegura que los errores al lavarse las manos cuando cocinamos facilitan la propagación de enfermedades de transmisión alimentaria.

Un reciente estudio del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) asegura que un altísimo porcentaje de la población estadounidense se lava las manos de manera incorrecta antes de comer, una práctica que provoca la propagación de enfermedades a través de distintas superficies y de los alimentos.

La investigación subraya que al menos el 97% de las veces las personas cometen errores claves durante el lavado. De acuerdo con Carmen Rottenberg, subsecretaria interina de Seguridad Alimentaria del USDA, esto acontece con tal frecuencia porque

es imposible “ver, oler o sentir “a las bacterias, pero con un simple y adecuado lavado de manos se puede “proteger a la familia” y evitar que la contaminación de “alimentos y áreas clave en la cocina”.

Para demostrar la hipótesis, el estudio contó con la participación de 383 personas a quienes se les pidió preparar una hamburguesa de pavo en cuyos ingredientes fue inoculado un bacteriófago inofensivo. La idea era determinar las conductas de higiene de cada participante a lo largo de la preparación del plato. Posteriormente, se tomaron muestras microbiológicas de los alimentos y se preguntó a cada uno sobre sus hábitos a la hora de cocinar.

Errores más comunes

Los resultados revelaron que la mayoría de los participantes no se lavaron las manos con jabón el tiempo suficiente y un numeroso porcentaje no se las secó con una toalla limpia. Asimismo, esta indebida práctica provocó que en el 48% de las veces el bacteriófago se diseminara por los contenedores de alimentos y en los refrigeradores al entrar en contacto con otros alimentos.

Por otro lado, solo el 34% de los involucrados usó un termómetro de alimentos para comprobar que la carne estaba cocida adecuadamente y menos de la mitad de ellos conocía las temperaturas internas mínimas recomendadas para los productos cárnicos.

La forma correcta

Según datos de la USDA, 48 millones de estadounidenses padecen enfermedades transmitidas por los alimentos cada año, lo que resulta en aproximadamente 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes.

Por tal motivo, el departamento recomienda lavarse las manos

con agua limpia y con jabón, frotando tanto las palmas como la parte posterior, entre los dedos y las uñas. Este costumbre deberá prolongarse durante al menos 20 segundos y hacerlo siempre después de tocar “carne, aves o huevos crudos”, sin olvidar secarse con una toalla limpia.

Fuente: rt.