**Informacja prasowa**

**Warszawa, 9 czerwca 2020**

**Co tak naprawdę oznacza „czysta lodówka”?**

**Sprawdź!**

**Pakując zakupy do naszej lodówki wierzymy, że to najlepsze i najczystsze dla nich miejsce. Jak się okazuje – niekoniecznie. Na powierzchni nie tylko świeżych owoców i warzyw, mięsa czy serów, ale także na plastikowych opakowaniach, które przynosimy ze sklepu, kryje się multum drobnoustrojów. Dbałość o higieniczną czystość lodówki powinna być więc naszym codziennym nawykiem. Podpowiadamy, jak utrzymać ją w prosty sposób.**

**Co kryje się w Twojej lodówce?**

Lodówka jest niezastąpionym sprzętem kuchennym, obecnym w każdym domu. Staramy się dbać o jej czystość możliwie często. Jednak jak wiadomo, nie zawsze nam się to udaje, co więcej – bywa, że mimo szczerych chęci nie robimy tego prawidłowo. W lodówce przechowujemy surowe mięso, owoce i warzywa czy sery, które spożywamy bezpośrednio po wyjęciu. Czystość półek oraz szuflad ma zatem kolosalne znaczenie dla naszego zdrowia. Powinniśmy zwrócić uwagę na to, w jakim są stanie. Mycie samą wodą nie wystarczy, by zabić bakterie i wirusy, a także zmyć trudniejsze zabrudzenia. Uniwersalny płyn do mycia wszystkich powierzchni ma w swojej ofercie marka BeSymbio, która postawiła na roślinne substancje aktywne. Dzięki temu pozostawisz swoją lodówkę bez chemicznego śladu.

- Zaniedbana lodówka to siedlisko bakterii, grzybów oraz wirusów. Przynosimy ja nieświadomie do domu razem z zakupami. Dlatego przechowując mięso, nabiał czy warzywa w lodówce powinniśmy zwrócić szczególną uwagę na to, czy produkt nie dotyka bezpośrednio jej powierzchni – półek, szuflad czy blatów. Dobrze jest zaopatrzyć się w pojemniki, tacki czy podkładki, na których będziemy mogli położyć świeży produkt. W ten sposób zanieczyszczenia nie przejdą na inne powierzchnie. - mówi dr inż. Jolanta Janiszewska z Sieć Badawcza Łukasiewicz - Instytutu Chemii Przemysłowej im. Prof. Ignacego Mościckiego.

**Jak zadbać o czystość lodówki? Postaw na naturę!**

Na powierzchni świeżych produktów, ale także opakowań, które przynosimy ze sklepu także kryją się bakterie szkodliwe dla nas i całej rodziny.

- Zakażenia często są nierozpoznawalne naszymi zmysłami węchu i wzroku, jedzenie nie musi być zepsute by być zasiedlone przez chorobotwórcze patogeny. Najczęstszymi drobnoustrojami, jakie możemy spotkać w naszych lodówkach są E. coli i Salmonella. Mikroorganizmy po przedostaniu się do naszego organizmu mogą być przyczyną wielu schorzeń. Jak podaje WHO, ponad 200 chorób przenoszonych jest drogą pokarmową. Drobnoustroje potrafią przeżyć w warunkach chłodniczych, namnażać się w szybkim tempie, a także przenosić z produktu na produkt. Dlatego tak ważne jest mycie produktów przynoszonych ze sklepu, zwłaszcza owoców i warzyw, zanim trafią do naszej lodówki. Pamiętajmy jednak, że mycie samą wodą nie wystarcza by pozbyć się chorobotwórczych drobnoustrojów– wskazuje dr inż. Jolanta Janiszewska.

Czystość lodówki powinna być więc naszym nawykiem. Jak ją utrzymać?

**Higieniczna czystość krok po kroku**

Najważniejsza, a zarazem najprostsza rada - regularnie myj półki i szuflady specjalistycznymi produktami. To pozwoli Ci na zachowanie higienicznej czystości, co będzie miało również wpływ na świeżość produktów. Jeśli zdarzy się, że wewnątrz coś się rozleje, nie odwlekaj wytarcia tego na później. Przetrzyj miejsce najpierw suchą szmatką lub ręcznikiem papierowym, a później czystym materiałem lekko nasączonym płynem (warto postawić na płyn, którego zapach jest całkowicie neutralny, a on sam działa silnie przeciwdrobnoustrojowo, m. in. dzięki ekstraktowi z pestek grejpfruta). W tej sposób zapobiegniesz rozwojowi bakterii. To bardzo ważne by zwracać uwagę na rodzaj środków jakimi czyścimy lodówkę, ponieważ mają one kontakt z żywnością, którą spożywamy. Nie powinny zawierać syntetycznych konserwantów i środków zapachowych, które mogą pośrednio dostać się do naszego organizmu. Najlepiej, jeśli są to naturalne produkty, które poza tym, że zmyją brud i osad, dodatkowo zabiją bakterie, grzyby i pleśnie oraz wirusy. Dobrze, jeśli produkt na który postawisz będzie miał w swoim składzie także absorbery nieprzyjemnego zapachu, np. enzymy cukru trzcinowego, które dodatkowo zneutralizują nieprzyjemne zapachy.