

Attenzione ai carrelli del supermercato

Attenzione al carrello dei supermercati

Articolo pubblicato dal Corriere della Sera 09 marzo 2011

Le manopole manici sono un vero ricettacolo di batteri: nel 72% dei casi sono batteri fecali e nel 50% Escherichia coli

MILANO - Uno studio dei microbiologi dell'Università dell'Arizona diretti da Charles Gerba ha fatto una scoperta che sembra uno scherzo di carnevale e che invece pone grossi dubbi sull'igiene dei grandi magazzini: i carrelli dei supermercati e soprattutto le loro manopole sono un vero e proprio ricettacolo di batteri: nel 72% dei casi sono batteri fecali e nel 50% Escherichia coli, lo stesso agente che provoca numerose infezioni gastro-intestinali, genito-urinarie o addirittura meningiti nei bambini. Questo non significa che fare la spesa al super sia un rischio per la salute, dato che il nostro corpo non è sigillato, ma costantemente immerso nel microcosmo di batteri e virus con cui conviviamo costantemente (nella nostra gola e nel nostro intestino per esempio ce ne sono moltissimi), **ma è un monito per le "massaie" a non esporsi oltre il solito, magari utilizzando i guanti usa e getta messi in genere a disposizione nei banchi della frutta e che andrebbero usati già all'entrata, ancor prima di afferrare i carrelli.**

IN ITALIA - «Nei grandi magazzini si pensa che sia sufficiente disinfettare i bagni per evitare contaminazioni - ha commentato il professor Gerba, principale autore della ricerca - e non si pensa ai carrelli che la gente afferra toccandosi poi la bocca, il naso o gli occhi. Per non parlare dei carrelli degli aeroporti: una volta a bordo i passeggeri che li hanno afferrati toccano il cibo pulendosi le mani semplicemente con le salviette offerte dalle hostess». Il gruppo di Gerba ha condotto simili ricerche anche nei bagni degli aerei, dei treni, sui sedili dei mezzi pubblici, sui pulsanti degli ascensori e sulle tastiere dei computer trovando sempre gli stessi imbarazzanti risultati. In Italia pare che una volta tanto le cose vadano meglio che in America: una famosa catena di supermercati da noi interpellata, per esempio, assicura che in tutti i suoi 144 punti vendita sparsi per la penisola è prevista una programmazione di lavaggio con un ciclo ogni 3 mesi per i carrelli che viene effettuata in sede, mentre per quanto riguarda i più piccoli cestini di plastica messi a disposizione della clientela, questi vengono inviati in una sede variabile da regione a regione e in questa fase vengono sostituiti con cestini nuovi che andranno incontro allo stesso trattamento tre mesi dopo. La raccomandazione del professor Gerba resta comunque valida anche da noi: lavatevi le mani ogni volta che potete.

Cesare Peccarisi