



۵ اشتباه رایج که می‌تواند ویروس کرونا را به خانه شما دعوت کند

نیازی به گفتن نیست که بسیاری از افراد برای مبارزه با ویروس کرونا همه تلاش خود را به کار بسته اند و سعی دارند با نظافت مداوم خانه و شستشوی دست‌ها مسیرهای ورود ویروس کرونا به خانه خود را مسدود کنند.

نیازی به گفتن نیست که بسیاری از افراد برای مبارزه با ویروس کرونا همه تلاش خود را به کار بسته اند و سعی دارند با نظافت مداوم خانه و شستشوی دست‌ها مسیرهای ورود ویروس کرونا به خانه خود را مسدود کنند. اما گاهی با برخی از اشتباهات ساده، فرش قرمز را جلوی ویروس کرونا پهن می‌کنیم. آن هم بدون آن که خودمان مطلع باشیم. پایگاه خبری تحلیلی انتخاب: نیازی به گفتن نیست که بسیاری از افراد برای مبارزه با ویروس کرونا همه تلاش خود را به کار بسته اند و سعی دارند با نظافت مداوم خانه و شستشوی دست‌ها مسیرهای ورود ویروس کرونا به خانه خود را مسدود کنند. اما گاهی با برخی از اشتباهات ساده، فرش قرمز را جلوی ویروس کرونا پهن می‌کنیم. آن هم بدون آن که خودمان مطلع باشیم.

به گزارش سرویس خواندنی‌های انتخاب، اکثر کارشناسان قبول دارند که احتمال انتقال کروناویروس از طریق مواد غذایی یا بسته بندی آن بسیار خطرناک است و خاطرنشان می‌کنند که سطوح لمسی بالا در فروشگاه‌های مواد غذایی (مانند سبد خرید و پیشخوان سابدان فروشگاه) به طور بالقوه خطرناک تر هستند. در ادامه به بررسی برخی نکات مهم انتقال کرونا از طریق مواد غذایی می‌پردازیم:

شما بخشی مشخص از آشپزخانه را به نظافت خوراکی‌ها اختصاص نمی‌دهید

وقتی سفارش‌های خود را وارد خانه می‌کنید، آن‌ها را کجا قرار می‌دهید؟ بهتر است بخشی از خانه، مثل پیشخوان آشپزخانه را به این موضوع اختصاص دهید و هر بار یک خوراکی جدید را وارد خانه می‌کنید در همین منطقه بگذارید. شاید بپرسید این موضوع چه حسنی دارد؟ بزرگ‌ترین حسنی این است که کمک می‌کند مرتب همان نقطه را ضدعفونی کنید و اجازه ندهید میکرو و ویروس‌ها وارد بخش‌های دیگر خانه شود. شاید بهترین مناطق را بتوان سینک ظرفشویی و سطوح مجاور آن دانست که قابلیت تمیز شدن بیشتری دارند.

شما قبل و بعد از تمیز کردن سفارش‌ها خود دستتان را نمی‌شوید

شما بارها و بارها در ماه‌های اخیر شنیده‌اید که باید مرتب دستتان خود را بشویید، اما برخی از ما به جز هنگام ورود به خانه یا استفاده از سرویس بهداشتی، دستتان خود را نمی‌شویم و این موضوع باعث می‌شود که دستتان ما آلوده‌تر از آن چیزی باشد که فکر می‌کنیم. بهتر است دستتان خود را حداقل ۲۰ ثانیه در آب گرم و صابون بشویید.

شما بسته بندی مواد غذایی را به خوبی تمیز نمی‌کنید

برخی از کارشناسان ایمنی مواد غذایی فکر می‌کنند ضدعفونی‌کننده مواد غذایی باید بسیار محتاطانه انجام می‌شود. در واقع بسیاری از افراد تصور می‌کنند نیازی به تمیز کردن خوراکی‌هایی که بسته بندی شده اند نیست. اما این یک اشتباه بزرگ است و باید خوراکی‌هایی را نیز که بسته بندی شده اند به خوبی تمیز کنیم.

شما مرتب از مواد ضد عفونی‌کننده شیمیایی برای نظافت استفاده می‌کنید

دستمال مرطوب و اسپری‌های شیمیایی ابزاری عالی برای ضد عفونی‌کننده سطوح هستند، اما زیاده روی در استفاده از مواد ضد عفونی‌کننده می‌تواند برای شما مخاطره آمیز باشد و سلامتی شما را به خطر بیندازد. سعی کنید در استفاده از محصولات شیمیایی زیاده روی نکنید چرا که این موضوع نتیجه ای معکوس و خطرناک خواهد داشت.

شما از سیم ظرفشویی یا موارد مشابه برای نظافت میوه‌ها استفاده می‌کنید

وقتی شما از ابزارهای ضد عفونی‌کننده ای استفاده می‌کنید که مناسب گیاهان و سبزیجات نیست، در واقع به میوه و سبزیجات آسیب می‌زنید. خش افتادن و آسیب رسیدن به میوه‌ها می‌تواند باعث از بین رفتن سلامت میوه و حتی زودتر فاسد شدن آن شود. برای شستشوی میوه‌ها از دستان خود در دستکش کمک بگیرید و از استفاده از مواردی مثل دستمال‌های زبر یا ابزار ظرفشویی خودداری کنید.