

## **España y trapa rejilla ¿aliados para la limpieza o un problema en la cocina?**

**Los distintos ambientes de una casa, incluida la cocina, están colonizados por microorganismos. También nuestra piel, así como nuestro tracto digestivo. Estas condiciones no significan que estemos enfermos ni que vayamos a estarlo. Así como el lavado de manos resulta esencial a la hora de preparar alimentos o sentarnos a comer algo, mantener la higiene de la esponja y el trapa rejilla representa el punto clave para llevar adelante la limpieza dentro de la cocina, para así utilizar estos elementos como aliados en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.**

¿España o trapa? ¿O ambos? ¿O mejor cepillo? Son dudas que en ocasiones surgen en casa ante ciertas noticias que se difunden en los medios acerca de los niveles de bacterias que pueden encontrarse en estos “clásicos” elementos de limpieza. Es necesario considerar que la cocina no es un quirófano y que a esta parte de la casa ingresan muchas materias primas como carnes crudas o productos vegetales sin lavar que pueden tener una carga de bacterias importante e, incluso, alguna bacteria patógena. Y sin embargo, no nos enfermamos. El lavado de las frutas y verduras y la cocción de las carnes, huevos o incluso de los productos vegetales eliminará bacterias peligrosas. Lo importante será entonces una correcta higiene de las tablas y utensilios usados o de cualquier superficie que haya estado en contacto con las materias primas mencionadas.

Allí es donde volvemos a las esponjas, trapos rejilla o incluso cepillos en la cocina. Si la operación es la limpieza, estos elementos deben estar LIMPIOS. ¿Cómo hacerlo? La Dra. María Claudia Degrossi, quien investigó en la Universidad de Belgrano en torno a “Hisopados de manos y de superficies de trabajo en cocinas comerciales” señala que la tarea es sencilla: cada vez que terminamos de utilizar estos elementos de limpieza, por ejemplo para lavar la tabla de la cocina o higienizar la mesada, debemos eliminar todos los restos de comida que pudieran haber quedado (eliminar todos los restos visibles), ayudados con agua y detergente, y con “energía mecánica”, es decir, estrujando a la esponja o el trapa para ayudar en esta tarea. Luego sacar todo el exceso de agua que pudiera haber quedado, dejando estos elementos de limpieza de manera que sigan perdiendo agua y, en lo posible, se vayan secando. ¿Para qué tanto esfuerzo? Si quedan restos de comida y humedad, las bacterias que pudieran haber quedado en la esponja, el trapa rejilla o el cepillo van a estar muy contentas, procesando ese alimento y multiplicándose. Entre las consecuencias estarán el mal olor que suele percibirse en estos elementos (supuestamente de limpieza) luego de unas horas. Si en estas condiciones usamos, por ejemplo el trapa rejilla para repasar la mesada, estaremos esencialmente distribuyendo microorganismos, que desde ya son invisibles a nuestros ojos. Si bien la mayoría serán bacterias que alteran la comida, no sabemos si pudiera quedar allí alguna que sea patógena. Seguramente estará en muy baja proporción, con pocas posibilidades de causar un daño, pero es necesario prevenir este tipo de contaminación.

Al fin del día, o cada vez que lo consideremos necesario, **luego de haberlos lavado**, podemos realizar la desinfección de estos elementos. Una opción es sumergir el trapa rejilla o la esponja en una solución de lavandina que habremos preparado para ese fin, siguiendo las instrucciones del fabricante. Otra opción, es colocar en un recipiente apto para microondas, una vez limpia,

la esponja húmeda (si la presiono, libera agua), unos 30 a 45 segundos de potencia máxima, teniendo luego la precaución de no quemarse al retirarla y dejarla enfriar para volver a usarla.

Recordar también que, cuando estos elementos empiezan a deteriorarse, puede ser más difícil limpiarlos y, por ende, conviene renovarlos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos siguen siendo un problema de Salud Pública en todas partes del mundo y, sin dudas, la prevención es el mejor camino. ¡La correcta higiene es una de las estrategias más económicas en este sentido!

Dra. María Claudia Degrossi [Claudia.degrossi@ub.edu.ar](mailto:Claudia.degrossi@ub.edu.ar)  
Secretaria de Investigación Universidad de Belgrano

Lic. Ana Linares [ana.linares@ub.edu.ar](mailto:ana.linares@ub.edu.ar)  
Directora Ejecutiva Universidad de Belgrano

