

CÓ ÍT NHẤT 17 LOẠI VI KHUẨN GÂY HẠI TRÊN KHĂN GIẤY SẠCH

Có ít nhất 17 loại vi khuẩn được phát hiện trên các khăn giấy, phổ biến nhất là vi khuẩn *Bacillus* gây ngộ độc thực phẩm.

Mới đây, Đại học Laval ở thành phố Quebec (Canada) công bố một nghiên cứu mới trên tạp chí Kiểm soát nhiễm trùng Mỹ khẳng định vi khuẩn có thể sinh sôi và phát triển trên các sản phẩm giấy, ngay cả khăn giấy sạch chưa sử dụng. Do đó, một số vi khuẩn có thể lây cho con người sau khi họ lau tay bằng khăn giấy.

Có ít nhất 17 loại vi khuẩn gây hại trên khăn giấy sạch

Nghiên cứu được tiến hành đối với sáu nhãn hiệu khăn giấy có bán ở Canada. Kết quả cho thấy tất cả đều có vi khuẩn. Có ít nhất 17 loại vi khuẩn được phát hiện trên các khăn giấy, phổ biến nhất là vi khuẩn *Bacillus* có thể lây nhiễm qua người và gây ngộ độc thực phẩm khi họ sử dụng khăn giấy.

Nhờ sức kháng cự tốt trước các tác nhân hóa học và vật lý, các bào tử vi khuẩn *Bacillus* có thể sống sót qua nhiều quy trình sản xuất giấy.

Các nhà khoa học lưu ý dòng vi khuẩn *Bacillus* cũng được phát hiện tại nhiều nhà máy sản xuất giấy. Khăn giấy làm từ giấy tái chế thường bị nhiễm khuẩn nặng nhất, gấp 100-1000 lần so với khăn giấy làm bằng bột gỗ nguyên chất. Lý do là vi khuẩn có thể sinh sôi nảy nở trên giấy tái chế là nhờ vào nguồn thức ăn tinh bột giấy.

Trước đây, chưa có các nghiên cứu nào về sự truyền nhiễm vi khuẩn từ khăn giấy chưa sử dụng đến con người và các bề mặt khác. Các nhà khoa học lưu ý rằng công trình của họ không nhằm khẳng định khăn giấy không an toàn mà chỉ lưu ý rằng trong một số môi trường nhất định, khăn giấy có thể trở thành nguồn lây nhiễm vi khuẩn không mong muốn.

Chẳng hạn, nghiên cứu chỉ ra rằng khăn giấy có thể nguy hiểm trong các môi trường công nghiệp, phòng khám hay đối với những người bị rối loạn hệ miễn dịch.