

DAO TRONG NHÀ BẾP CŨNG LÀ NGUYÊN NHÂN LÂY BỆNH

Những người làm bếp được khuyên luôn rửa sạch tay, nay cũng được khuyên nên rửa sạch dao sau mỗi lần sử dụng, vì dao và các dụng cụ trong nhà bếp cũng là nguyên nhân lây bệnh, theo một nghiên cứu công bố ngày 7/12.

Các nhà khoa học thuộc Đại học Georgia (Mỹ) đã tiến hành thí nghiệm dùng dao và bàn bào để xử lý sáu loại rau củ được tiêm virus bệnh viêm gan và một loại virus "gây ói mửa" có tên norovirus.

Sáu loại rau củ bao gồm dưa chuột, dâu tây, cà chua, cà rốt và dưa hấu ruột vàng và đỏ.

Hơn phân nửa số dao và bàn bị nhiễm virus sau khi tiếp xúc với rau củ nêu trên, rồi virus truyền qua những con dao chưa tiếp xúc để bên cạnh.

Đồng tác giả nghiên cứu Marilyn Erickson cho AFP biết quả nghiên cứu này rất quan trọng đối với những người có hệ miễn dịch yếu.

"Chúng ta nên rửa sạch dao mỗi lần chuyển sang cắt một loại rau củ khác để tránh virus lây lan, và rửa sạch dao và dụng cụ làm bếp ngay sau khi dùng", theo bà Erickson.

Các nhà khoa học khuyên người làm bếp nên rửa dao sau mỗi lần dùng để tránh virus lây lan

Các nghiên cứu trước đây chỉ tập trung vào nguy cơ vi khuẩn lây lan qua các con dao, các bề mặt và dụng cụ nhà bếp, chứ không phải virus.

Một nghiên cứu công bố năm 2011 cho biết norovirus là nguyên nhân chính dẫn đến ngộ độc thực phẩm ở Mỹ.

Tiêu thụ thức ăn có chứa 1-100 norovirus sẽ dẫn đến các triệu chứng ói mửa hoặc tiêu chảy.

Nghiên cứu được đăng tải trên tạp chí khoa học Food and Environmental Virology.