گزارش خبر
NEWSREPORT

کد خبر: ۴۵۱۲۹۳
دوشنبه ۶ اردیبهشت ۱۴۰۰ ۱۳:۵۹

میدانید کثیف ترین جای خانه شما کجاست ؟

خانم ها هنگام نظافت خانه تمیز کردن برخی نقاط مانند حمام ، توالت و وسایل آشپزخانه را فراموش می کنند در حالی که آن ها جزو کثیف ترین جاهای منزل می باشند.

به گزارش خبرنگاران زندگی و سرگرمی گزارش خبر، شما هر چقدر هم با سلیقه باشید و به تمیزی اهمیت بدهید باز هم در منزلتان مکان ها و وسایل هایی وجود دارند که کثیف باقی بمانند.همان جاهایی که ممکن است زمان نظافت کردن فراموش بکنید.

هدف ما از بیان کردن این مطالب ایجاد نگرانی نیست و این فکر را نکنید که آدم با سلیقه و تمیزی نیستید.فقط قصد داریم وسایل و جاهای فراموش شده را شناسایی کنید و در مواقع تمیز کاری الویت قرار دهید و به نظافت آنها بپردازید.

کثیف ترین جاهای خانه که نمی دانید

تخته گوشت

این وسیله به عنوان رستوران میکروب ها به شمار میرود چرا که گوشت خام حاوی میکروب هایی مثل سالمونلا است و زمانی که گوشت روی تخته تکه تکه می شود با این میکروب ها به صورت مستقیم تماس پیدا میکند.بنابراین بایستی پس از اتمام کار بطور اصولی اقدام به تمیز کردن آن بکنید.

چنانچه جنس تخته گوشت مورد استفاده شما پلاستیک است می توانید آن را درون ماشین ظرف شویی گذاشته و یا با آب جوش ضدعفونی کنید و چنانچه جنس آن از چوب باشد با مواد ضدعفونی کننده آن را تمیز کنید.

شیر آب دستشویی

اگر کمی دقت کنید متوجه میشوید که شیر آب نیز می تواند کثیفی های قابل توجهی داشته باشد.امکان دارد افراد پس از شستن دستشان فراموش کنند شیرآب را نیز بشویند.بنابراین خودتان از یاد نبرید که بعد از شستن دست هایتان شیر آب را نیز پاکسازی کنید.

از اینکه میگوییم پاکسازی کنید مقصودمان این است که بیشتر قسمت های زیرین و لایه های مابین شیرآب مد نظرتان باشد.بهتر آن است با ابزارهایی هر از چند گاهی اقدام به باز کردن شیر آب کرده و قطعات آن را از جمله سر شیر به مدت ۱۵ دقیقه داخل سرکه قرار دهید تا ضدعفونی شوند و سپس با استفاده از یک برس و محلولهای تمیز کننده قسمت های زیرین آن را شستشو داده و تمیز کنید.

کلید های برق، دسته سیفون و دسته در یخچال

این چند مورد از آن دسته محل هایی هستند که بخاطر استفاده بیش از حد اشخاص مختلف احتمال کثیف شدن و جرم گرفتنشان بسیار بالا است فراموش نکنید در نظافت روزانه و هفتگی منزلتان از تمیز کردن این جاها غافل نشوید.روی یک دستمال میکرو فایبر اقدام به پاشیدن اسپری همه کاره کرده و دستمال را به این لوازم و جاها بکشید تا خیال آسوده ای داشته باشید.

نمکدان

با وجود اینکه نمکدان اندازه بزرگی ندارد اما پیست اسکی میکروب هاست و یکی از آلوده ترین لوازم هر خانه ای محسوب می شود.برای اینکه نمکدان ها تمیز بمانند بهترین راه این است که قبل از استفاده در هر وعده دست ها شسته شود و پس از استفاده نیز نمکدان ها تمیز و شسته شود.

بالای کابینت ها

چنانچه به بالای کابینت ها یک نگاهی بکنید با حجم زیادی گرد و خاک و جرم و پرز مواجه می شوید.بنابراین دو سه ماه یکبار حتما سری به این بخش از خانه خود بزنید.

با استفاده از یک نردبان جهت دسترسی پیدا کردن به قسمت های بالای کابینت ها هر کثیفی را با جارو برقی جارو بکنید و سپس با بکارگیری یک دستمال کهنه مرطوب اقدام به جمع کردن خاک های سطحی کنید.

برای اینکه این بخشها در نظافت های بعدی کمتر کثیف شوند می توانید با استفاده از یک ورق روزنامه سطح کابینت ها را بپوشانید تا در دفعات بعدی با جدا کردن ورق روزنامه نظافتتان سریع تر و راحت تر انجام بگیرد.

طاقچه ها و طبقه های یخچال

بارها در بخش های مختلف شنیده ایم که بهتر است هر ماه در برنامه نظافتی خود یخچال و تمام بخش های آن را مد نظر داشته باشید چرا که طبقات و قسمت های داخلی و کشو ها و در های یخچال از آن دسته محل هایی هستند که به دلیل استفاده مکرر پر از جرم و دچار آلودگی می شوند.

برای پاکسازی و ضدعفونی بخش های داخلی یخچال به هیچ عنوان از مواد شوینده شیمیایی بکار نبرید.قطعاتی از یخچال را که می توان جدا کرد را داخل آب ولرم و مایع ظرفشویی قرار دهید و پس از مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه آنها را خارج کرده و آبکشی کنید و در نهایت با یک دستمال اقدام به خشک کردن بکنید.

اسکاچ و سیم ظرفشویی

سیم ها و اسفنج های ظرفشویی مناسب ترین محل برای تجمع و رشد میکروبهاست.پس به هیچ عنوان بعد از شستن ظرفها آن ها را بصورت خیس روی سینک نگذارید البته این کار کمک قابل توجهی به تجمع میکروبها نمیکند توصیه ای که به شما داریم این است در طول هفته اسفنج ها را یک دفعه به مدت ۵ دقیقه داخل ظرف حاوی مواد ضدعفونی کننده قرار دهید و یا اینکه به مدت ۲ دقیقه آن را داخل مایکروویو بگذارید تا کاملا میکروب ها از بین بروند.

سینک آشپزخانه

با توجه به اینکه محل شستشوی میوه ها و سبزیجات و همچنین گوشت در داخل سینک ظرفشویی انجام می شود پس احتمال اینکه آلودگی در آن افزایش پیدا کند بسیار بالا است توصیه ای که ما به شما داریم این است که به طور روزانه سینک را با مایع ظرفشویی شستشو دهید چنانچه اینکار را انجام ندهید سینک شما به محل زندگی میکروب ها تبدیل می شود پس با توجه به اینکه روزانه چندین بار استفاده میشود باید از تمیزی بالایی برخوردار باشد.

سطل زباله

هیچ اهمیتی ندارد که شما تا چه حد با سلیقه و تمیز هستید.چیزی که مهم است این است که سطل زباله به عنوان انباری از میکروبهایی است که توسط غذاهای مانده ، آب گوشت و مواد کثیف تولید شده اند بخاطر همین است که بوی بدی از خود منتشر میکند بویی که در نتیجه تجمع انواع قارچ ها و باکتری ها ایجاد شده است.

چنانچه دست به در سطل زباله کردید و سپس با آن دست سطوح دیگری را لمس کردید مطمئن باشید که آلودگی های زیادی را منتشر می کنید.برای جلوگیری از این اتفاق هفته ای یکبار سطل زباله را از خانه خارج کنید و یا اینکه با آب پر فشار اقدام به شستن آن بکنید.

به مدت چند دقیقه مواد ضدعفونی کننده را به داخل و خارج سطل زباله اسپری کنید و در معرض هوا قرار دهید تا خشک شود.چنانچه سطل زباله تان داخل کابینت جاسازی شده است یادتان نرود حتما ضدعفونی در کابینت ها و دستگیره ها را در برنامه نظافت بگنجانید.

دیواره های توالت

هر اندازه که یک شخص بهداشت فردی خود را در مورد توالت و دستشویی رعایت کند باز هم کافی نیست و بایستی حداقل یک یا دو بار در هفته دیواره های توالت با مواد ضدعفونی کننده های قوی شستشو شوند.

برای این کار اقدام به ریختن و پاشیدن محلول های جرم گیر به سطح دیواره های توالت کرده و سپس چند دقیقه زمان بدهید تا جرم ها توسط آنزیم های شوینده حل شوند و پس از حل شدن اقدام به سابیدن تمام قسمت های دیوار اعم گوشه و کنار و زوایای مختلف با برس مخصوص کرده و در نهایت با آب ولرم آبکشی نمایید.

توالت

متاسفانه باید بگوییم بعضی از باکتری ها و میکروب ها پس از هر دفعه استفاده مجوز رشد مجدد به آنها داده می شود.چنانچه میخواهید از عدم رشد مجدد باکتری های گروه کلیفورم (coliform) مطمئن شوید حتما باید به صورت دقیق و مرتب به پاکسازی و از بین بردن این میکروب ها از روی شیرآلات و دستگیره ها اقدام کنید به این ترتیب بهترین کار این است که برای تمیز کردن روزانه حمام و توالت از دستمال های ضدعفونی کننده یکبار مصرف استفاده نمایید.

وان حمام

امروزه اکثر حمام ها از وان برخوردار نیستند و فقط یک دوش در یک فضای کوچک و بسته در آنها تعبیه شده است. باید بدانید حتی چنانچه حمام شما وان نداشته باشد بایستی به این نکته توجه داشته باشید که هیچ فرقی ندارد و به همان میزان باید در تمیزکاری حمام جدی باشید و از ضدعفونی کردن کف حمام و قسمت های زیر دوش غافل نشوید.

چرا که حمام ها همیشه دارای رطوبت هستند و این اتفاق بستر مناسبی برای رشد میکروب ها و باکتری ها فراهم می آورد بنابراین حتما هفته ای یک یا دو بار با مواد ضدعفونی کننده اقدام به پاکسازی و تمیزکاری حمام بکنید.

ریموت کنترل ها

کثیف ترین وسایل در خانه شما شامل ریموت های ماشین ، ریموت کنترل تلویزیون ، دی وی دی پلیر و درهای کنترلی می باشد.برای ضدعفونی این وسایل بایستی کمی حوصله به خرج بدهید.

حتی چنانچه برای تمیز کردن آنها از یک دستمال نمدار استفاده کنید باز هم لابلای دکمه هایشان به خوبی پاک نمی شوند. بهترین راه این است که یک گوش پاک کن را آغشته به الکل بکنید و سپس اقدام به پاکسازی دکمه ها بکنید.

پیشنهاد میکنیم گاهی مواقع ریموت ها را با استفاده از یک پیچ گوشتی به دقت باز کنید و همین مراحل پاکسازی را برای داخل ریموت نیز انجام دهید چرا که کرک هایی که به مرور زمان از طریق منافذ به داخل دکمه ها ورود میکنند از عملکرد صحیح و به موقع دکمه ها جلوگیری میکنند بنابراین از پاکسازی داخل ریموت ها غافل نشوید.

برس های آرایشی

مطمئنا همه شما خانم ها در وسایل آرایشی خود برس های آرایشی مخصوصی دارید که از آنها استفاده می کنید باید بدانید این برس ها کثیف ترین وسایل آرایشی شما محسوب می شوند.

این برس ها به واسطه مواد آرایشی چرب مناسب ترین محل برای تجمع باکتری ها به گرد و خاک می باشد بنابراین زمانی که آن را به روی پوست خود می کشید با انتقال میکروب ها روی پوست حساسیت و جوش های زیر پوستی بروز میکنند. برس های آرایشی مو نیز از این امر مستثنی نیستند و با انتقال چربی پوست سر به آن ها و نفوذشان به شیار ها و شکاف های برس پرز و گرد و خاک جذب آنها میشود.

برای پاکسازی برس های آرایشی می توانید از جوش شیرین و شامپو استفاده کنید به این طریق که چند قاشق جوش شیرین را به همراه آب جوش در یک ظرفی بریزید و برس ها را داخل آن بگذارید تا به مدت چند دقیقه ضدعفونی شوند.

اطراف اجاق گاز

یکی از مکان هایی که مدام دچار آلودگی می شود اجاق گاز است چرا که روزی بیش از سه وعده مورد استفاده قرار میگیرد دیواره های اجاق گاز ، کابینت های اطراف آن ، کفپوش اطراف آن و درز بین کابینت ها از آن دسته قسمت هایی است که همیشه لکه های از چربی های غذاها به آنها پاشیده می شود.

چنانچه این لکه های چربی در کمترین زمان پاکسازی نشوند به مرور تبدیل به لکه های چسبنده ای می شوند که محل مناسبی برای رشد و تکثیر باکتری ها می باشند. بنابراین از این قسمت های ریز و ناچیز که از دید مخفی هستند غافل نشوید.

سعی کنید بدون اینکه آسیبی به لوله اجاق گاز برسانید آن را به درستی جابجا کنید تا به راحتی همه قسمت های زیرین آن را پاک سازی کنید داخل فر را نیز با یک دستمال آغشته به مایع ظرفشویی هر سه ماه یکبار در برنامه کارهایتان قرار دهید.

خوشخواب

هر اندازه که محافظ و ملحفه مورد استفاده شما باشد شستن و تمیز کردن آنها نیز باید در الویتتان باشد چرا که کالای خواب محل تجمع آلودگی، سلول های مرده پوست، عرق و گرد و غبار محسوب می شود و از آنجایی که در طول شبانه روز تایم زیادی روی بالشت و تشک می خوابید گرمای منتقل شده از بدن و رطوبت باعث می شود این نقاط بستر مناسبی برای رشد باکتری ها فراهم کند.
برای اینکه کالا های خواب را پاکسازی کنید ابتدا اقدام به جدا کردن ملحفه ها کرده و سپس ۲۰۰ گرم و یا یک لیوان جوش شیرین آماده کنید و بعد با کمک الک این جوش شیرین را روی سطح تشک پخش کرده و ۳ ساعت زمان بدهید تا به آن شکل بماند و بعد در نهایت با استفاده از جارو برقی سطح تشک را جارو بکشید باید بگوییم آلودگی و گرد و غبار توسط موش شیرین به طور کامل جذب می شوند.

کانتر آشپزخانه
چنانچه هر روز با دستمال کانتر آشپزخانه را تمیز به کنید باز هم دلیل بر این نیست که پاکیزه و بدون میکروب است چرا که هر چیزی که مثل کیسه های خرید ، ظرف ناهار ، محصولات شسته نشده و ... روی کانتر قرار می دهید می تواند مناسب ترین بستر برای انتقال میکروب ها و آلودگی ها باشد.
بر اساس تحقیقات انجام شده ثابت شده است که تقریبا یک سوم کانترهای آشپزخانه شامل باکتریهای کولیفورم می باشد.
برای پاکسازی کانتر پیش از اینکه مواد خام و پخته را تهیه کنید اقدام به ضدعفونی کانتر آشپزخانه بکنید. چنانچه در منزل خود حیوان خانگی دارید ظرف غذایش را روی کانتر قرار ندهید و همچنین اجازه راه رفتن روی آن را به آنها ندهید چرا که این حیوانات ناقل باکتری Staph می باشند و مهمترین مسئله این که به هیچ عنوان کیفهایی که با آن به خرید رفته اید را روی کانتر نگذارید.
دستگیره های در از کثیف ترین وسایل خانه
دستگیره های در از جمله وسایلی هستند که در طول روز بسیاری از افراد مختلف با آنها در تماس هستند بنابر این می تواند یکی از آلوده ترین ها به شمار برود.
دستگیره های در اتاق ها ، کمد ها و ورودی خانه سرشار از جرم و باکتری است که بیشتر مواقع به هنگام نظافت از یاد میروند توصیه می کنیم پس از اینکه این مقاله مفید را مطالعه کرده اید از تمیز کردن و ضدعفونی کردن دستگیره های در غافل نشوید.
مایکروویو
این وسیله بستگی به استفاده شما در طول روز دارد به عنوان مثال حتی ۳۰ بار در روز می توان از آن استفاده کرد و به این ترتیب می تواند تبدیل به بندرگاهی برای ترکیبی از سبزیجات و تکه های گوشت شده لانه های فوق العاده برای رشد باکتری ها و میکروب ها بسازد.
همانطور که میدانید برای این که باکتری ها و جرم ها تکثیر شود احتیاج به رطوبت ، غذا و گرما دارند بنابراین با وجود تکه های غذا این شرایط فراهم شده و بستر خطرناکی برای سلامتی تان ایجاد میکنید.پس در ضدعفونی کردن این وسیله بسیار جدی وارد عمل شوید.
مسواک
از آنجایی که جای مسواک را در دستشویی تعبیه کردند ولی تحقیقات انجام شده نشان داده که قطرات آب توسط فلاش توالت تا ۶ متر دورتر پرتاب می شود پس پیشنهاد می کنیم مسواک را به دور از این ترشحات آلوده نگهداری کنید.
به هیچ عنوان مسواک را سر پوشیده نگذاشته و بگذارید به حالت خشک و در معرض هوا قرار بگیرد. قبل و بعد از این که مسواک را استفاده میکنید زیر و روی آنرا به خوبی با آب تمیز بشویید و به خوبی تکان دهید تا کاملاً آب آن گرفته شود حتما توجه داشته باشید که هر چند وقت یکبار مسواک خود را تعویض کنید.
جا مسواکی
جای خمیردندان و مسواک معمولاً از آن دسته جاهایی است که یا تمیز کردنشان فراموش می شود و یا چنانچه تمیز می شوند به دقت و به خوبی انجام نمیگیرد.
توصیه می کنیم شما از پاکسازی جامسواکی غافل نشوید و برای اینکه اقدام به تمیزکاری کنید ابتدا آن را از جایش خارج کرده و داخل لگنی که آب ولرم و کمی مایع سفید کننده در آن است غوطه ور کنید و به مدت نیم ساعت زمان بدهید تا داخل لگن شناور بماند و ضدعفونی شود.
نیم ساعت که تمام شد اقدام به شستن ظرف کرده تا مایع سفید کننده از آن پاک شود و سپس با استفاده از یک مسواک کهنه همه قسمتهای زیرین و گوشه کنار ظرف را به خوبی زیر آب بشویید.