

باکتری‌ها چه مدت روی دستگیره در زنده می‌مانند؟

میزان زمانی که باکتری‌ها و میکروب‌ها می‌توانند روی سطوح مختلف زنده بمانند، متفاوت است.

به گزارش خبرنگاران گروه علم و فناوری گزارش خبر، میکروب‌ها و ویروس‌های موجود روی سطوح غیرمتخلخل و سخت مانند دستگیره دست در کمتر از ۲۴ ساعت از بین می‌روند. با این حال برخی از این موجودات جان سخت‌تر از دیگران هستند.

زمان زنده ماندن باکتری‌ها روی سطوح سخت متغیر است. برای مثال باکتری سالمونلا (باکتری عامل عفونت غذایی) چهار ساعت روی سطوحی مانند دستگیره در زنده می‌ماند اما «مرسا» (یا استافیلوکوک اورئوس مقاوم به متی‌سیلین، باکتری عامل مسمومیت غذایی) می‌تواند تا چند هفته روی این سطوح زنده بماند.

این در حالی است که «کلستریدیوم دیفیسیل» (باکتری عامل عفون روده‌ای) تا پنج ماه روی سطوح سخت زنده می‌ماند. زمان زنده ماندن این باکتری‌ها و میکروب‌ها روی سطوحی مانند پوست و لباس نصف می‌شود چراکه این سطوح زودتر خشک می‌شوند یا مانع از توانایی باکتری در تولید بیوفیلم‌ها می‌شوند.