

Portugueses descuidados na higiene das suas cozinhas

- O estudo realizado pelo Instituto Silestone para a Higiene na Cozinha revela que os portugueses não sabem quais as medidas de higiene que podem ser tomadas na cozinha.
- “Hábitos de higiene dos portugueses na cozinha” é o nome deste estudo, que aponta também a bancada de cozinha como principal foco de infecção.



Lisboa, 09 de Março de 2010 – O Instituto Silestone para a Higiene na Cozinha (ISHC) divulgou esta manhã os resultados do seu primeiro estudo sobre higiene na cozinha, que revela que os portugueses não conhecem as medidas de higiene e segurança a tomar nas suas cozinhas, e aponta a bancada de cozinha como a maior fonte de contaminações entre os materiais existentes na cozinha.

O estudo “Hábitos de higiene dos portugueses na cozinha”, tal como o nome indica, teve a finalidade de saber quais as práticas de higiene dos portugueses nas suas cozinhas. Para isso, com uma amostra real de 503 entrevistas, o Instituto baseou-se na opinião daqueles que habitualmente se encarregam da limpeza da cozinha de sua casa.

Os principais resultados do estudo demonstram que quase a totalidade dos inquiridos, 96%, é consciente do seu desconhecimento relativamente às medidas de higiene que podem ser tomadas na cozinha para prevenir intoxicações ou o contágio de doenças. Esta mesma percentagem acredita que há algo mais que pode fazer para melhorar a higiene nas suas casas, e em particular nas suas cozinhas, mas que desconhece o quê e como fazer.

Hábitos de higiene e percepção da cozinha como foco de infecção

82% dos indivíduos afirmaram que a cozinha é um espaço que naturalmente contém bactérias prejudiciais à saúde. Os restantes 18% dos inquiridos não consideram a cozinha um lugar de risco.

Os principais pontos críticos ou possíveis focos de infecção da cozinha são as bancadas de cozinha, o lava-loiças e os panos de cozinha. A bancada situa-se em primeiro lugar como um

foco de elevado risco, obtendo uma pontuação de 7,5 valores (em 10). Ao lava-loiças e aos panos de cozinha seguem-se outros elementos, como os próprios alimentos e, finalmente, os utensílios e ferramentas de cozinha.

A bancada apesar de ser considerada, por 70% da população consultada, a principal fonte de infecção numa cozinha, apenas 27% utiliza um produto específico para a sua limpeza. A maior parte, aproximadamente 38%, utiliza o detergente de uso generalizado para a cozinha como produto primordial de limpeza da bancada.

Com os resultados do estudo, o **Instituto Silestone para a Higiene na Cozinha** reafirma a importância da sua implementação nesta sociedade que reconhece a influência que os bons hábitos de higiene na cozinha têm na saúde e bem estar, mas que ao mesmo tempo desconhece as medidas que garantem a higiene e segurança apropriadas na cozinha.

O Instituto Silestone surge para responder à desinformação e desconhecimento dos cidadãos portugueses na matéria de higiene na cozinha, prevenindo riscos desnecessários e melhorando as práticas de higiene neste espaço.

Sobre o Instituto Silestone para a Higiene na Cozinha

Instituto Silestone para a Higiene na Cozinha (ISHC), é a primeira plataforma criada em Portugal dedicada a criar, reunir e partilhar conhecimento para prevenir os riscos relacionados com o uso da cozinha e a manipulação dos alimentos, difundindo boas práticas e hábitos de higiene na cozinha. O Instituto é um fórum de intercâmbio de opiniões e conhecimentos sobre a matéria com os cidadãos, instituições e profissionais no âmbito da cozinha. O Instituto conta com um Conselho Assessor constituído por especialistas de diferentes áreas como segurança alimentar, cozinha profissional, comunicação científica, produtos de limpeza, arquitectura e design, hotelaria e restauração, cujo conhecimento fica à disposição dos consumidores, dos profissionais e da sociedade em geral.