

УДК 579.67

РЕЙТИНГ САМЫХ ГРЯЗНЫХ ВЕЩЕЙ ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ

**Няненков А., студент 2 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии, papenkova02@gmail.com,
Ефрейторов Р.А., Пульчеровская У.И., ученики 1д класса
МБОУ «Лицей 102» г. Ульяновск
Научный руководитель – Пульчеровская Л.П., кандидат
биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: бытовые приборы, бактерии, рейтинг, санитарно-микробиологические исследования, биологическая опасность.

В статье представлен рейтинг наиболее опасных мест в быту человека в санитарном отношении.

Мы очень любим свой дом и все что находится в нем. Никогда не задумываемся что он тоже может причинить вред нашему здоровью. Места повышенной опасности в санитарном отношении в каждой семье строго индивидуальны, у кого-то это санузел, у кого-то коробка с детскими игрушками, а у кого-то это кухня, но все же давайте сравним свое мнение с мнением ученых по мнению которых он следующий.

Лидером рейтинга по праву считается – холодильник. Безгранично доверяя современной технике, мы зачастую забываем о простейших правилах сохранности продуктов. Не соблюдаем сроки хранения молочных, мясных продуктов и полуфабрикатов, храним их в открытом виде, складывая рядом с готовыми блюдами сырые овощи или фрукты, а еще хуже яйца, устанавливаем экономичный режим работы холодильника, забывая, что именно он может быть самым приятным для размножения патогенных микроорганизмов [1,2]. Результат не заставит долго ждать – все прелести кишечных инфекций и пищевых отравлений вам обеспечены.

Второе место – разделочная доска. Для резки сырого мяса и рыбы не используется доска, на которой вы режете готовые продукты [2,3]. Никогда не задумываемся, что должна быть отдельная доска для резки сырых овощей, особенно листовых.

Третье место занимает – стиральная машина. При экономии электроэнергии, используя холодную стирку мы оставляем большин-

ство микробов на белье и на барабане стиральной машины (отличное, уютное гнездышко для микроорганизмов).

Четвертое место разделяют между собой клавиатуры и телефоны, есть интересная байка, «если наступит голод, то программист год сможет кормиться крошками из клавиатуры». Количество микробов на клавиатуре в 400 раз больше, чем на сиденье общественного унитаза.

И только на *пятом месте* по опасности находятся санузлы и прихожие.

Кухонная раковина. Микробиологи подсчитали, что на одном квадратном сантиметре такой мойки живет порядка 80 тысяч бактерий [4,5]. Они питаются остатками продуктов, которые мы не смываем до конца в процессе уборки раковины. Кроме того, вредные организмы и грязь скапливаются на кране.

Хуже всего обстоят дела с телефонами, на одном квадратном сантиметре которых почему-то проживают почти 4 тысячи микробов. Далее с большим отрывом следуют клавиатуры (510) и компьютерные мыши (260). Для сравнения: на квадратном сантиметре среднестатистического сиденья от унитаза обитают всего 7,5 микроба. Владелец телефона постоянно носит его с собой, берется за «передающее устройство» немтыми руками, практически никогда не чистит его корпус. Ухо и рот человека – места, богатые микробами. К тому же человек постоянно сам переносит микробов с лица на мобильник и в обратном направлении – подсчитано, что в среднем мы касаемся своего лица руками не менее двух раз в час.

Микромир, кишаций на поверхности телефона, человек тщательно пополняет всеми доступными ему средствами несколько раз в день – ровно столько, сколько звонков он дает или принимает. Не удивительно, что на корпусе электронного устройства инфекционисты обнаружили богатый выбор – от сальмонелл и кишечной палочки до злобных стрептококков и золотистых стафилококков [6]. Активной жизни и размножению микробов способствует и то, что телефон нагревается при работе, да и носят его часто близко к телу. Нравится микробам и пребывание телефона в дамской сумочке.

Разговаривать же, одновременно поедая на улице бутерброд, – просто идеальный способ создать наилучшие условия для размножения тех семейств микробов, которые уже проживают на поверхности телефона. В том случае, если пользователь мобильника здоров, серьезных проблем у него не возникает, так как организм человека достаточно хорошо приспособлен для сожительства с немалым коли-

чеством микробов [7,8]. Но если мобильник находится в руках у больного или ослабленного человека, последствия могут быть самыми неприятными и непредсказуемыми.

Самые распространенные обитатели квартир, учебных заведений и офисов, которых обнаруживают инфекционисты:

– *Escherichia coli* – вызывает кишечные расстройства, заболевания кожи;

– *Klebsiella pneumonia* – вызывает целый спектр инфекционных заболеваний от кишечных до легочных;

– бактерии рода *Salmonella* – вызывают сальмонеллез;

– бактерии рода *Streptococcus* – вызывают кожные и внутренние инфекционные заболевания;

– *Staphylococcus aureus* – вызывает целый спектр болезней от кожных до сепсиса (общего заражения крови).[2]

Если внутрь попадет хоть капля воды, косметический ремонт может перерасти в капитальный. Использовать для протирки спирт тоже не рекомендуется, т.к. после него часто остаются некрасивые белые разводы и налет. Кроме того, спирт также может попасть внутрь телефона и повредить лак или клей на деталях. Единственное допустимое решение – протереть корпус телефона специальным раствором, провести химчистку.

Медики и специалисты рекомендуют время от времени протирать устройства специальными антибактериальными салфетками [9]. Кроме этого старайтесь поменьше давать в пользование их другим людям. Лучше для сенсорного экрана мягкая влажная ткань без ворса. Стерилизация, которая действует идентично той, которой используются в медицинских учреждениях, а именно с помощью ультрафиолетовой лампы [10].

Библиографический список:

1. Золотухин С.Н. Неспецифическая профилактика смешанной кишечной инфекции телят и поросят/ С.Н Золотухин., Л.П.Пульчеровская, Л.С.Каврук //Практик. –2006.– № 6.– С. 72.
2. Применение нейтрального анолита при желудочно – кишечных заболеваниях телят/ Золотухин С.Н., Пульчеровская Л.П., Барт Н.Г.Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. 2019. № 2 (46). С. 117–121.
3. Шапирова Д.Р. Микробиологическое исследование орхидей с признаками бактериальной гнили/ Шапирова Д.Р., Зиятдинова А.Р., Ценева Е.Д., Ефрейторова Е.О., Садртдинова Г.Р., Пульчеровская Л.П., Карамышева Н.Н., Сверкалова Д.Г. В сборнике: Студенческий научный форум – 2016.

- VIII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. 2016.
4. Пульчеровская Л.П. Методы индикации и идентификации бактерий рода *Citrobacter* в воде открытых водоемов// Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: Материалы Международной научно–практической конференции .–Ульяновск.– 2009.– С. 87–90.
 5. Efreitorova E.O. INDICATION OF CITROBACTER BACTERIAS IN THE ENVIRONMENT USING BACTERIOPHAGES IN THE PHAGE TITER INCREASE REACTION/ E.O.Efreitorova, L.P. Pulcherovskaya //Russian Journal of Agricultural and Socio–Economic Sciences.– 2016.– № 10 (58).– С. 190–193.
 6. Пульчеровская Л.П. Выделение бактерий рода *Citrobacter* / Л.П. Пульчеровская, Д.А.Васильев, С.Н. Золотухин// Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. –2017.– №3(39). –С. 83.
 7. Ефрейторова Е.О. Разработка биотехнологических параметров для обнаружения бактерий вида *Serratia marcescens* в пищевых продуктах и объектах окружающей среды/ Е.О. Ефрейторова, Л.П. Пульчеровская, Д.А.Васильев, Н.И. Молофеева //Биотехнология: реальность и перспективы: материалы международной научно–практической конференции. – Саратов.–2014. –С. 14–17.
 8. Пульчеровская Л.П. Изучение повреждающего действия бактериофага в отношении бактерий рода *Serratia*/ Пульчеровская Л.П., Сартдинова Г.Р., Сверкалова Д.Г. Актуальные вопросы ветеринарной биологии. 2019. № 1 (41). С. 12–16.
 9. Шишова А.Д. Оптимизация иммунологической нагрузки на животных/ Шишова А.Д., Юдич Г.А., Пульчеровская Л.П. В сборнике: Инновационные тенденции развития российской науки. Материалы XII Международной научно–практической конференции молодых ученых. Красноярский государственный аграрный университет. 2019. С.130–132.
 10. Устойчивость бактерий *Serratia marcescens* к антибиотикам/ Ширманова К., Ефрейторова Е.О., Пульчеровская Л.П. В сборнике: Студенческий научный форум – 2016. VIII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. 2016.

RATING –THE DIRTIEST THINGS IN EVERYDAY LIFE

Nyanenkov A., Efreitorov R. A., Pulcherovskaya U. I.

Keywords: household appliances, bacteria, rating, sanitary and microbiological studies, biological hazard.

The article presents a rating of the most dangerous places in human life in terms of sanitation.