

这是因为摆放的餐盘有积水，在温度适宜的室内环境下，细菌会疯长。除此之外，这4种不恰当的洗碗习惯也会造成细菌超标：1. 用水泡碗，等空闲了再去洗。碗筷泡久了会滋养细菌，有异味。2. 擦碗布不消毒不更换。擦碗布一定要高温消毒，一个月左右一定要换一块。3. 洗涤剂直接涂碗上。滥用洗涤剂会造成水污染。一旦冲洗不干净，人体摄入洗涤剂后会引发腹泻等肠胃不适。4. 餐具不消毒。最常用的方法是把餐具煮沸超过5分钟，这样大部分的细菌病毒都能杀死。