

علت مسمومیت‌های غذایی تابستانی کشف شد/ بستنی ذوب شده را دوباره در فریزر قرار ندهید!

۱۳۹۷/۰۵/۱۳ - ۱۰:۰۵

مسمومیت غذایی یکی از شایع‌ترین بیماری‌ها در تابستان است که به دلیل بی دقتی با نحوه عملکرد باکتری‌های مواد غذایی رخ می‌دهد.

کارشناسان هشدار می‌دهند یکی از دلایل بروز مسمومیت‌های غذایی در فصل تابستان، مصرف بستنی و دسرهای مخصوص این فصل است.

تاکنون بارها در دنیا افراد به دلیل مسمومیت بر اثر مصرف بستنی جان خود را ازدست داده اند؛ باوجود اینکه شرکت‌های تولید کننده محصول‌های لبنی انواع استانداردها برای تهیه فرآورده‌های خود را رعایت می‌کنند، اما امکان وجود میکروب و عامل‌های بیماری زا در بستنی و سایر دسرها وجود دارد.

از جمله باکتری‌های بسیار خطرناک که در بستنی وجود دارد می‌تواند لیستریا (listeria)، کمپیلوباکتر، سالمونلا و ای کولای (E.coli) را می‌توان نام برد.

کارشناسان توصیه می‌کنند افراد به سرعت پس از تهیه بستنی آن را مصرف کنند و اگر بستنی به میزان بسیار زیاد ذوب شده بود از فریز کردن دوباره آن خودداری کنند، زیرا احتمال فساد و بروز مسمومیت زیاد است.

بستنی به سرعت در دمای اتاق و در مجاورت با نور خورشید آب می‌شود و می‌تواند سبب نفوذ و رشد باکتری‌هایی چون لیستریا شود به ویژه اگر از ظرف مخصوص بستنی خارج شده باشد.

کارشناسان توصیه می‌کنند افراد از خرید بستنی کیلویی یا در مقدار زیاد در صورتی که فاصله فروشگاه تا خانه و محل کارشان زیاد است خودداری کنند، زیرا دره‌های گرم تابستانی امکان ذوب شدن بستنی تا رسیدن به مقصد وجود دارد.

استفاده از یخچال ماشین راهکاری مناسب برای حمل بستنی و سایر خوراکی‌های فاسد شدنی تا زمان رسیدن به خانه از فروشگاه‌ها و مراکز خرید است.

کارشناسان همچنین توصیه می‌کنند افراد مقدار به اندازه بستنی را برای صرف هر وعده مصرف کنند و هرگز ظرف بستنی که فرد با قاشق از آن بستنی خورده است دوباره داخل فریزر قرار ندهند حتی اگر در آینده خود فرد بخواهد بستنی مصرف کند.

در طول فصل تابستان به دلیل گرمای هوا امکان مسمومیت بر اثر آشپزی و مصرف گوشت‌های خام و نیمه خام نیز وجود دارد؛ از قراردادن مواد خوراکی در مجاورت نور خورشید اجتناب کنید، در زمان آشپزی و دست زدن به گوشت خام حتماً از دستکش استفاده کنید و قبل و بعد از آشپزی دست‌ها و وسایل آشپزی را به دقت شسته و سپس خشک کنید.

هزینه سایانه یک میلیارد دلاری انگستان برای درمان مسمومیت غذایی

آمارها نشان می‌دهند تنها در انگلستان سالانه یک میلیون نفر به دلیل بیماری‌های ناشی از مصرف خوراک از جمله مسمومیت دچار بیماری و نیازمند رسیدگی درمانی می‌شوند که رقمی افزون بر یک میلیارد دلار هزینه درمان آنهاست.

از جمله نشانه‌های مسمومیت با مواد خوراکی احساس گرفتگی و درد معده، اسهال، استفراغ، حالت تهوع و از دست دادن اشتها را می‌توان نام برد.

افزون بر بستنی و گوشت خام مصرف میوه‌ها نیز یکی دیگر از مواردی است که سبب مسمومیت افراد در فصل تابستان می‌شوند.

خوردن میوه نشسته یا میوه با پوست به دلیل وجود پاتوژن‌های موجود در خاک می‌تواند سبب بیماری در افراد شود؛ بسیاری از باکتری‌ها در زمان رشد در میوه، سبزیجات و گوشت خام و ایجاد فساد در آن نوعی بو تولید می‌کنند که افراد به راحتی می‌توانند فساد آن ماده خوراکی را متوجه شوند.

اما باکتری لیستریا می‌تواند در فضای درون یخچال بدون ایجاد هیچ طعم یا بویی درون مواد غذایی رشد کند و سبب ابتلای افراد به انواع بیماری‌ها از جمله مسمومیت شود.

کارشناسان به افراد توصیه می‌کنند فضای درون یخچال را به طور منظم با آب و جوش شیرین شسته و ضدعفونی کنند و از قراردادن میوه‌های نشسته و دارای گل و لای در یخچال خودداری کنند.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.