عادة شائعة تحمل مخاطر صحية عند شواء اللحوم!!



وتنصح مراكز السيطرة عبر موقعها بعدم وضع أبدا أي عصارة أو تتبيلة أو صلصة أو أي سائل آخر لامس اللحوم النيئة على الطعام بمجرد التوقف عن الشواء، مبينة أن هناك مخاطر صحية من سكب بقية التتبيلة اللذيذة فوق اللحم المشوي الطازج.

وتشدد مراكز السيطرة على الأمراض على ضرورة "التخلص من المخللات والصلصات التي لامست عصائر اللحوم النيئة، وذلك لأنها يمكن أن تنشر الجراثيم إلى الأطعمة المطبوخة".

كما تحث على التأكد من أن عصائر اللحوم يجب لا تلمس الأطعمة والأواني والأسطح الأخرى، وعلى أن يستخدم الناس أدوات نظيفة كليا لإزالة الطعام من الشواية ثم وضعها في طبق نظيف.

وتؤكد الوكالة أن السائل الذي لامس اللحوم النيئة آمن للاستخدام طالما تم طبخه باللحم، ووصلت درجة حرارته إلى درجة كافية لقتل البكتيريا، وبذلك يصبح السائل الذي يتسرب منه "آمنا تماما للاستهلاك"، أما بالنسبة للسوائل التي تلامس اللحم النيء فإنها تشكل خطرا لأنها قد تحمل نفس البكتيريا الموجودة

به، لذلك يجب التعامل معها بحذر.

وبحسب تعليمات مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها، فإنه يجب غسل اليدين جيدا بعد ملامسة اللحم أو السائل، وعدم استهلاكه ما لم يتم طهيه على درجة حرارة مناسبة، بل ومحاولة احتوائه بعناية لمنع انتقال التلوث الذي يحتويه.

ويؤكد ستيفن سوكالسكي، رئيس قسم الأمراض المعدية وعلم الأوبئة في مركز أدفوكيت كريست الطبي، لصحيفة "شيكاغو تريبيون" الأمريكية أن "حتى كمية ضئيلة من اللحوم النيئة أو عصائرها يمكن أن تؤدي إلى التسمم الغذائي".

ولفت سوكالسكي إلى واقعة تفشي بكتيريا العطيفة بين زبائن مطعم محلي أمريكي، التي حدثت بسبب سلطة كانت موضوعة على رف أسفل حاوية أو كبد الدجاج النيء، وكان يقطر القليل من عصارتها عليها.