



מאה אסור Food פשר

מי מאיתנו לא מכיר את מנהג שטיפת הבשר (בקר ובעלי כנף כאחד), אבל האם זה באמת תורם כמו ששטיפת פירות וירקות עוזרת ?

זהו שלא !!!

שטיפת פירות וירקות והשימוש בחומרי חיטוי מאושרים הינה פעולה מומלצת ומבורכת שכן הם עלולים להיות מלוכלכים בחול, אדמה ואבק כמו גם מכוסים בשאריות של חומרי הדברה בהם ריססו אותם .

לעומתם הבשר, במידה והוכן בתהליך שחיטה היגיני, אמור להיות סטרילי ומצד שני כול זיהום ראשוני או משני שלו (קמפילובקטר, סלמונלה, ליסטריה ואחרים) והזיהום הצולב הנובע ממנו עלולים להביא למצב בו בכול זאת ישנו זיהום חיידקי בלתי רצוי של הבשר .

אז למה לא לשטוף ?

מכיוון ששטיפת הבשר תייצר תרסיס מים שיכלול גם את החיידקים, תרסיס זה יזהם את ידי העובד ובגדיו, את כלי העבודה, הכיור והמשטח שמסביב ובמקומות בהם פועל לו במרץ מאוורר עלול תרסיס זה להוות מקור לא מבוטל לזיהום צולב .

לכן המלצתנו הינה, בהסתמך על המלצת רשות המזון והתרופות האמריקאית FDA, להימנע משטיפת בשר, גם ללקוחות שמבקשים זאת טרם טחינה על מנת שלא לסכן למעשה את הלקוחות הבאים אחריהם