

Γνωρίζατε ότι δεν πρέπει να πλένετε το ωμό κοτόπουλο;

[/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υπάρχει κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης

Η Βρετανική Αρχή Προτύπων Τροφίμων (FSA) προειδοποίησε τη Δευτέρα τους καταναλωτές ότι δεν πρέπει να πλένουν το ωμό κοτόπουλο γιατί υπάρχει κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης, καταρρίπτοντας έτσι ένα μεγάλο μύθο για τα βρετανικά νοικοκυριά, 44% των οποίων ακολουθούσε αυτή τη πρακτική.

Η FSA ανακοίνωσε ότι με το πλύσιμο μπορεί να μεταδοθεί το βακτήριο `campylobacter`, που είναι και η πλέον διαδεδομένη αιτία τροφικής δηλητηρίασης στη Βρετανία. Έρευνα που διενεργήθηκε αναφέρει πάντως ότι 28% των 4,540 Βρετανών που ρωτήθηκαν, γνώριζε για τους κινδύνους του πλυσίματος και για το συγκεκριμένο βακτήριο.

Η πλειοψηφία των Βρετανών πιστεύει ότι με το πλύσιμο απομακρύνονται τα βακτήρια κάτι που φαίνεται ότι δεν ισχύει. Αντιθέτως με το πλύσιμο μεταδίδονται τα βακτήρια στα χέρια, τα ρούχα και σε επιφάνειες της κουζίνας.

Η ενημέρωση του κοινού για τους κινδύνους του πλυσίματος ωμού κοτόπουλου αποτελεί την καμπάνια της FSA για την Εβδομάδα της ασφάλειας τροφίμων στη Βρετανία. Στο πλαίσιο της εκστρατείας έχουν σταλεί επιστολές σε παραγωγούς δημοφιλών show μαγειρικής στη Βρετανία καλώντας τους να μην πλένουν τα

κοτόπουλα πριν τα ψήσουν.

Το μικρόβιο `Campylobacter` προκαλεί στομαχικό πόνο, έντονη διάρροια και εμετούς και σε ακραίες περιπτώσεις προκαλεί και θάνατο. Πιο ευάλωτοι στο μικρόβιο είναι οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.

Πηγές: ΚΥΠΕ-Γαλλικό Πρακτορείο- ikypros.com