

السلطة الجاهزة أخطر من البورغر



قال أحد خبراء التغذية البارزين في بريطانيا إن السلطة التي تباع في بعض الأسواق المركزية المكتوب عليها "جاهزة للأكل" أخطر من بورغر اللحم وذلك بعد سلسلة من العدوى المعروفة باسم "خَفِيَّة الأَبَواغ" (نوع من البكتريا تسبب الالتهابات المعنوية عند البشر والحيوان) المرتبطة بالمنتج. وقال الخبير هيو بنينغيتون إن أنواعا معينة من البكتريا الموجودة في أكياس السلطة السابقة التجهيز قد يستحيل قتلها ما لم تُعرض الأوراق للإشعاع، الإجراء الذي سيعارضه كثير من الناس. وذكرت صحيفة ديلي تلغراف أن ما قاله الأستاذ بنينغيتون يأتي عقب تحقيق لهيئة حماية الصحة في انتشار عدوى "خفية الأبواغ" المرتبطة بالسلطة والتي أصابت نحو ثلاثمائة شخص في إنجلترا وأسكتلندا في مايو/أيار الماضي.

وفي تحليل لتعريض خضراوات السلطة المختلفة، تبين وجود علاقة إحصائية هامة بين العدوى وتناول السبانخ السابقة التجهيز. وعندما شمل التحليل عددا معينة من تجار التجزئة تبين أن أقوى علاقة بالعدوى كانت مع تناول أوراق السلطة السابقة التجهيز التي تباع في سلسلة من المراكز التجارية الكبيرة. وقال بنينغيتون إن القضية تابعتها عدة جهات بالولايات المتحدة أيضا.

وأشارت الصحيفة إلى أن شركة المنتجات الغذائية الأميركية العملاقة سحبت من الأسواق السلطة المشهورة

التي تباعها "أميركان بلند" في عشر ولايات بعد أن اكتشفت إدارة تينيسي الصحية بكتريا ليسترية (نوع من الجراثيم العصوية) في إحدى العينات. وأضافت الصحيفة أن الطلب على السلطة ازدهر بسبب حملات الأكل الصحية، لكنها نبهت إلى أن السلطة تعتبر أحد المنتجات الأكثر احتمالا لأن تسبب أمراضا لها علاقة بالغذاء لأن الخضراوات تنمو بالتربة مباشرة، وبعض العوامل المسببة للمرض لا يمكن قتلها إلا بالحرارة أو المطهرات القوية وليس بالماء فقط.

وقال بنينغيتون "يُفضل أكل لحم البورغر فقط بدون السلطة المقدمة معه. والطريقة الوحيدة لجعل الخضراوات آمنة هي طهيها، وطبعا لا يمكن عمل هذا الشيء مع السلطة".

ولكنه ينصح الناس بغسل السلطة جيدا حتى عندما يذكر على العبوة الجاهزة أنها مغسولة وجاهزة للأكل. يُشار إلى أن بنينغيتون ترأس تحقيقا في انتشار بكتريا "الإشريكية القولونية" أو ما يعرف بجرثومة الأمعاء الغليظة بمدينة ويشو بأسكتلندا والتي أودت بحياة عشرين مسنا عام 1996.