

تحذيرات من المثلجات المفضلة للأطفال تزامنا مع دخول الصيف



يعشق الكثيرون مثلجات "الكريمة" اللينة، التي توضع على مخروط عادة، لكن هذا النوع من المثلجات قد يأتي حاملا مخاطر عدة.

ونشر موقع "هاوس بيوتفل" 4 أسباب للتفكير مرتين، قبل تناول هذا النوع من المثلجات.

ونظرا لأنه يتم استخراج المثلجات اللينة من جهاز معين، فإنها تكون عرضة للتلوث إذا لم يتم تعقيمها بشكل صحيح.

وفقا لجانلين هاتشينغز، مسؤولة من منظمة سلامة الأغذية الأميركية، فإن "المثلجات الناعمة، يجب تنظيف الآلات وتعقيمها كل 10 إلى 24 ساعة".

ولا يعد تنظيف آلة المثلجات اللينة عملية بسيطة. وفقا لها تشينغز، فإن هذه الآلات "غالبا ما تشمل على أجزاء يمكن إزالتها وتنظيفها" بينما "يجب تنظيف الأجزاء الأخرى في مكانها"، مبينة أن تدريب

العاملين عليها أمر ضروري.

ويتم صنع الكثير من "الآيس كريم" من قاعدة غير مبسترة تحتاج إلى تخزينها في درجة حرارة جهاز التبريد، أي أقل من 4 درجة مئوية. كما لا يجب تجميدها بدرجة حرارة منخفضة جدا، حتى لا يتجمد الخليط. الحفاظ على البرودة دون التجمد الكامل، أمر يصعب فعله أحيانا.

وعلى مدى العقود العديدة الماضية، كانت هناك حالات عديدة من التسمم الغذائي الناجم عن المثلجات اللينة. في عام 2005، أصيب أكثر من 120 شخصا في "ولاية أوهايو" بالمرض عندما تلوثت آلة تقديم الآيس كريم اللينة بالمكورات العنقودية، في حالة أحدث من عام 2016، أصبح مريضان في المستشفى في سياتل أكثر مرضا بعد تناول الحليب المخفوق من كافيتيريا المستشفى.