



رجحت دراسة حديثة أن استخدام مناشف المطبخ في أغراض متعددة قد يؤدي إلى حدوث تسمم غذائي. وفضص باحثون في جامعة موريشيوس أكثر من مئة منشفة استخدمت في المطبخ لمدة شهر. وكشف الفحص أن بكتيريا الإيكولاي غالباً ما توجد في المناشف التي تستخدم في أغراض مختلفة، مثل تنظيف الأدوات والأسطح وتجفيف الأيدي. كما أشارت النتائج إلى أن المناشف المبللة التي تستخدمها الأسر التي تأكل اللحوم تحتوي أيضاً على بكتيريا الإيكولاي. ويؤدي استخدام نفس المنشفة في أكثر من غرض إلى زيادة فرص انتشار البكتيريا، وقد تؤدي في النهاية إلى حدوث تسمم غذائي. وعرضت نتائج هذه الدراسة في المؤتمر السنوي للجمعية الأمريكية لعلم الأحياء الدقيقة بولاية جورجيا الأمريكية. وأثبت الفحص أن 49 في المئة من المناشف تنمو بداخلها البكتيريا، وهو الأمر الذي يزيد فرص حدوثه مع ارتفاع عدد أفراد الأسرة ووجود أطفال بينهم.

والإيكولاي هي بكتيريا تنتشر في أمعاء الإنسان والحيوان، وأغلبها من النوع غير الضار، لكن بعضها قد يسبب تسمم وعدوى خطيرة. وقالت سوشيليا برانجيا هورديال، رئيسة الفريق البحثي المعد لهذه الدراسة، إن "المبيانات تشير إلى أن الممارسات غير الصحية أثناء التعامل مع الأطعمة غير النباتية قد تؤدي إلى انتشار هذه الأنواع من البكتيريا في المطبخ". وأضافت أنه "ينبغي التحذير من استخدام المناشف المبللة والتي تستخدم لأكثر من غرض. كما ينبغي أن ينتبه أفراد الأسرة التي تحتوي على أطفال وكبار إلى الممارسات الصحية في المطبخ". كما أشارت الدراسة إلى أن بكتيريا الأستافيلوكوكس تنتشر بين الأسر من مستويات اجتماعية واقتصادية منخفضة. وقد يؤدي هذا النوع من البكتيريا إلى حدوث تسمم غذائي، إذ تتكاثر بسرعة في درجة حرارة الغرفة، ما قد يسبب الإصابة بالأمراض، ويمكن القضاء عليها بالمطهي والبسترة.

عين الجمهورية