

ĐÁ LẠNH TẠI NHÀ HÀNG Ở ANH “BẮN” HƠN NƯỚC TRONG TOILET

Đá lạnh phục vụ tại nhà hàng tại khu ẩm thực nổi tiếng nhất nước Anh chứa nhiều vi khuẩn hơn nước trong toilet của các nhà hàng này.

Tờ Daily Mail của Anh đã tiến hành một cuộc khảo sát về chất lượng vệ sinh của đá lạnh tại các nhà hàng nổi tiếng ở nước này. Nhóm khảo sát đã tiến hành lấy mẫu đá lạnh từ 10 nhà hàng của 6 thương hiệu nổi tiếng là McDonald's, Burger King, KFC, Starbucks, Cafe Rouge và Nando's.

Mẫu đá lạnh và nước trong toilet được lấy từ một nhà hàng của Burger King ở London.

Kết quả kiểm tra cho thấy tất cả mẫu đá lạnh ở các nhà hàng tại khu ẩm thực nổi tiếng nhất nước Anh chứa lượng vi khuẩn nhiều hơn nước từ chậu rửa mặt các nhà hàng này. Các chuyên gia cho rằng nhà vệ sinh chứa được vệ sinh thường xuyên hơn máy làm đá.

Các nhà khoa học cho biết không mẫu đá lạnh nào chứa vi khuẩn gây hại ngay lập tức đối với sức khỏe người sử dụng. Tuy nhiên, mẫu đá lạnh tại 4 nhà hàng chứa lượng vi khuẩn được coi là mất vệ sinh.

Tiến sĩ Melody Greenwood, cựu giám đốc phòng thí nghiệm của Cơ quan bảo vệ sức khỏe Anh, cho biết kết quả khảo sát cho thấy rằng các nhà hàng cần đào tạo nhân viên của họ sản xuất và vận chuyển đá lạnh theo cách vệ sinh nhất.

“Đây là một cảnh báo”, bà Greenwood cho biết. “Chúng ta thường dễ dàng quên rằng đá lạnh có thể chứa vi khuẩn bởi vì nghĩ chúng quá lạnh để vi khuẩn có thể tồn tại, nhưng sự thực không phải như vậy. Những loại vi khuẩn nguy hiểm như E.coli có thể xâm nhập vào máy làm đá. Trong một số mẫu, chúng tôi phát hiện thấy lượng vi khuẩn trong đá lạnh cao gấp 2 lần trong nước sử dụng để làm đá”.