

RỬA RAU QUẢ BẰNG NƯỚC SẠCH KHÔNG ĐỦ AN TOÀN?

Dùng nước sạch rửa rau quả chỉ có thể loại bỏ được một số loại vi khuẩn, các nhà khoa học khẳng định.

Mặc dù việc xối rửa một quả cà chua dưới vòi nước có thể giúp loại bỏ rất nhiều vi khuẩn gây hại, nhưng một vài trong số những vi sinh vật này vẫn có khả năng kháng cự lại làn nước xối xả. Về cơ bản, chúng còn bám chặt hơn vào quả, theo khuyến cáo của các chuyên gia.

Hậu quả có thể là việc bùng phát dịch do vi khuẩn Salmonella hoặc E. coli gây ra ở người, ngay cả khi chúng ta đề cao cảnh giác.

Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Mỹ (FDA) ước tính hiện có khoảng 383 trường hợp mắc Salmonella liên quan đến cà chua nhiễm độc ở khắp 30 bang của nước này kể từ ngày 10/4, khi bệnh nhân đầu tiên được ghi nhận. Việc bùng phát dịch được quy cho Salmonella serotype Saintpaul, một chủng không phổ biến của vi khuẩn Salmonella - một loại ký sinh trùng ở đường ruột của người và động vật máu nóng.

Cho tới hiện tại, FDA vẫn chưa thể nhận diện chính xác xuất xứ của số cà chua nhiễm độc. Ngay cả khi như vậy, nhiều nhà khoa học nhấn mạnh rằng, cà chua có thể dính mầm bệnh từ đất nhiễm độc, nước tưới tiêu, phân bón, chim thú hoang dã hoặc từ chính những người nông dân.

"Nếu vi khuẩn nằm trên bề mặt của rau quả và bạn chỉ rửa chúng với nước, việc đó có thể loại bỏ một số vi khuẩn trên bề mặt. Không may là, việc xối rửa bằng nước sạch không loại bỏ tất cả vi khuẩn và đó là vấn đề. Nếu chúng gắn kết chặt chẽ với nhau hoặc sống trong một cộng đồng bó chặt gọi là màng sinh học thì rất khó để loại bỏ chúng", chuyên gia Brendan Niemira đến từ Cơ quan an toàn thực phẩm vi sinh, Bộ Nông nghiệp Mỹ, nói trên trang Live Science.

Theo ông Niemira, các bề mặt thô nhám, giống như vỏ dưa vàng hay lá rau dền hoặc mùng tơi, cung cấp rất nhiều kẽ và góc ngách cho vi khuẩn ẩn náu. Cà chua có bề mặt mịn hơn mặc dù lớp vỏ vẫn chứa các lỗ nhỏ có thể trở thành nơi cư ngụ của vi khuẩn.

Bạn cần phải rửa các rau quả có bề mặt thô nhám kỹ lưỡng hơn. Tuy nhiên, chuyên gia Niemira cảnh báo, việc kỳ cọ quá mạnh tay khi rửa có thể gây bầm dập hoặc xé rách lớp bảo vệ bao phủ bên ngoài cà chua và những loại rau quả khác.

Tổn hại kiểu này có thể dẫn đến sự hư hỏng thực phẩm và tạo điều kiện cho sự phát triển của vi khuẩn gây hư hỏng rau quả. Mặc dù những vi khuẩn này không có hại với người nhưng chúng khiến rau quả bị mềm đi và cung cấp thêm nơi trú ngụ cho các mầm bệnh ở người, ví dụ như vi khuẩn Salmonella, ông Niemira lý giải.

FDA không khuyến nghị mọi người rửa rau quả bằng xà phòng, các chất tẩy trắng hoặc tẩy rửa thương mại, nhưng có đề xuất một số mẹo giúp giữ thực phẩm an toàn như sau:

- Cầm nắm rau quả nhẹ nhàng để giảm thiểu việc làm bầm dập.
- Rửa trong nước lạnh.
- Để thực phẩm ráo nước.
- Bảo quản thực phẩm ở ngăn mát tủ lạnh (FDA khuyến nghị để tủ lạnh ở nhiệt độ cao nhất 4,5 độ C)
- Loại bỏ rau quả trông có vẻ đang hoặc đã bị hư hỏng.

