

# Garbitasuna poltsan

Elikagaiak eramateko erabiltzen diren poltsa berrerabilgarriak maiz-maiz garbitu behar dira patogenorik pila ez dadin

Gaur egun nonahi ageri dira poltsa berrerabilgarriak. Erabili eta botatzen direnak baino ekologikoa-koak dira, eta ingurumenak eskertzen ditu halako keinuak. Kontuan hartu behar da, dena den, elikadura arloko segurtasunaren ikuspegitik arrisku batzuk ere ekar ditzaketela neurri batzuk hartu ezean. Produktu gordinak eramateko erabili badi-tugu, haragia eta arraina, adibidez, baliteke bakterioak sortu eta gerora sartzen ditugun elikagaiak kutsatzea. Beraz, poltsa horiek maiz-maiz garbitu ezean, erosketa egitera goazen aldiro hain zuzen, gerta liteke zen-bait patogeno edukitzea (Salmonella edo E. coli, adibidez) eta oharkabean elikagai berriak hor sartzen aritzea. Halakoak saihesteko, adituek oroitarazten dute ongi-ongki garbitu behar direla patogenorik pila ez dadin.

Ingurumen, Landagune eta Itsas Inguruetako Espainiako Ministerioak kanpaina instituzional bat jarri zuen abian (2010-2011) erabilerak bakarreko poltsak murrizteko helburuz. Baina horrek ere izan du bere alde ez hain ona: poltsa berak behin eta berriz erabili eta elikagaiak gordetzen badira, bakterioak hazteko leku ezin egokiagoak izan daitezke. Hala baieztatzen du, gainera, Arizonako Unibertsitateak eta Kaliforniako Loma Linda Unibertsitateak 2011. urtean egindako ikerketa batek.

Lan horrek esaten duenez, batez ere bakterio koliformeek sortzen dute arazoa, E. coli-a bera barne, nor-

bait gaixotzeko adinako kopuruetan aurkitu zituzten eta. Poltsa berrerabilgarrietan dauden elikagaien kutsadura gurutzatuaren ebaluazioa, izen hori zuen ikerketak, eta haren emaitzak bat datoz Washingto Ongi Ospitaleak egindako beste ikerketa batean agertu direnekin, non esaten den poltsak garbitu ezean patogenoak hazi eta ugaltu egiten direla. Eta arazoa larritu egiten da poltsak autoan uzten badira, tenperatura handietan patogenoak erruz bizkortzen dira eta. Adituek diotenez, oilasko gordinaren zukuak poltsan isuriz gero, adibidez, 10 orduren buruan bakterioen milaka zelula sortu izango dira.

## Segurtasun guztiarekin

Ez da larritzeko kontua. Izan ere, ikerketa gehiago egin beharra dago poltsa mota horretako bakterio-arriskua egiaz zenbaiteko den jakiteko eta patogeno atxiki nagusiak zein diren zehatzago identifikatzeko.

Neurriak hartzea, hala ere, oso jokabide zentzuzkoa da poltsa mota hori ahalik eta seguruenan izan dadin:

┆ Bereizi elikagai gordinak eta gainerakoak eta sail bakoitzekoak



## EROSTEAN ERE, SEGURU JOKATU

Erosketa egitean ere zaindu behar dira jakien segurtasunari eragiten dioten xehetasunak. Elikagai gordinekin edo hotzean gorde beharrekoekin prebentzio-neurri gehiago hartu behar izaten dira hotzik behar ez dutenekin baino (esnea, zukuak, edari-latak eta -botilak, kontserbak...). Elikagai gordinak eta hotzekoak honda ez daitezzen, berriz hozkailuan sartu behar dira ordu eta erdi igaro baino lehen. Elikagai izoztuak, berriz, nekez desizoztuko dira erabat tarte horretan, baina, edonola ere, poltsa isotermikoak erabiltzea da onena. Erosketa egiteko ordena ere zaindu behar izaten da. Hauxe litzateke zentzuzkoena: lehenik, hotz beharrik ez duten elikagaiak hartu, gero hozkailuan edukitze-koak eta, azkenik, izoztuak. Azken bi sail horretakoak elkarren ondoan jarriz gero, hotzak gehiago iraungo du, aire beroak gutxiago ukituko ditu eta

poltsa batean sartu, eta poltsa berean badoaz, plastikozko poltsa txiki bat erabili gordinentzat.

┆ Ez erabili poltsak elikagaiak ez diren produktuak eramateko (garbigarriak, liburuak...).

┆ Ez eduki poltsak luzaro autoan.

┆ Maiz garbitu poltsak eta egiaztatu ongi lehorte direla berriz erabili aurretik.

┆ Gorde poltsak kutsadura-eragile izan daitezkeenetatik urrutik (etxeke animaliak, produktu kimikoak...).

Neurri horiek baliagarriak dira eragile patogenoen kontzentrazioa murrizteko eta poltsa berrerabilgarrietan dauden elikagaiekin gerta daitezkeen kutsadura gurutzatuei aurre egiteko.

www.consumer.es