



אכילת בבית. בין-אזים!

דניאלה שמי (משמאל) ושתי

חברות נוספות הכינו בבית סלטים רגילים לגמרי, ומסרו אותם לבדיקה במעבדה

כול זבל, גם אם הוא לא הורג. אגב, תכשיל אחר — והוא ריבת התפוזים — לא נבדק כלל, מאחר ובעל-המעבדה אמר שבדיכוח כה גבוה של סוכר לא יכולים להיות שום חיידקים.

המוצר השני היה טונה מתוך קופסה, שניתנה בכוונה לבדיקה כדי לוודא שמא המוצר עצמו, עוד לפני הטיפול בו והוספת מרכיבים אחרים, מכיל חיידקים. הסתבר שהטונה מכילה 1000 ספירה כללית, 10 קוליפורמים, פחות מ-50 סטפילוקוקים, סלמונלה — 0, שמרים פחות מ-100, ופחות מ-100 — עובש. ואם בתייהמלון משתמשים בטונה מתוך קופסות — ואנו מניחים שכך הם עושים — הרי שאת כמויות החיידקים הם מוסיפים כמו יריהם המלוכלכות.

אילו היה לנו מישרדיברי אות חזק ורציני כמו מישרדי הרתות, אולי היו מחייבים את בתייהמלון והמיוסעות להעי סיק משגיחי-בריאות-זהויינה, במקום משגיחי-בשרות. אבל במצב כמו שהוא סומכים על אלוהים. מי יודע, אולי כשיבוא המשיח, בריאות-העם תהיה חשובה לפחות כמו הדאגה שמא האסנה צמחה דווקא בשנת-שמיטה?

מעבדת שאלת יאל ב.מ.
רח' הסדנא 4
קרית-אריה, פ"ת 49130
טל' 9241920-9233497-30001

בדיקה מס' 80979

מזמין הבדיקה: העוזב הנה
החומר לבדיקה: פירות וירוקים
האריזה: קופסא סלטים
הבדיקה נמסרה ע"י: מזמין הבדיקה

תוצאות הבדיקה

מס'	הדוגמה	PH	ס. כללית	קוליפורמים	סלמונלה	שמרים	עבשים	לק
1	סל' בניה-אניה ז'אב	10-000	30	50	50	100	100	
2	סל' ב' ז'וב ז'אב	100-000	2000	50	50	500	100	
3	סל' ז'אב	1000	10	50	50	100	100	

נאוה לוי הכינה ריבת-תפוזים, לא כיסתה את הריבה במשך שעותיים עד שהריבה התקררה כליל, ורק אז כיסתה אותה.

פתחתי גם קופסת טונה, וללא מיכ"ס הכנסתי אותה למקרר. למחרת בבוקר הכנסנו כמות קטנה מן המאכלים האלה לתוך צינצנות סטריליות, שהבאנו בעוד מועד ממע"דות שאכלתיאל בפתח-תיקווה, והש"ל"ח הביא את ארבע הצינצנות למע"בדה.



ועד שהגיעו, ניחמנו זו את זו. אמרנו שבודאי תהינה התוצאות שוות לאלה של בתייהמלון, מאחר ובכוונה הכנו את הסלטים ערב קודם, ולא הקפרנו על ניקיון מיוחד, וגם העברנו את המאכלים לתוך הכלים הסטריליים בעזרת כפית שהייתה במערכת, וששכ"בה לה על מגש בלתי-מכוסה במשך שעות, וגם השליח, שלקח את החומר למעבדה, לא השתמש בשום אמצעי-קירור בדרכו מתל-אביב לפתח-תיקווה. לשלושתנו היה ברור שכמות הקר ליפורמים ושאר הצרות תהיה כמו בכמה מבתייהמלון, ואפילו חשבנו כבר על ציור שלט האומר "לא ראוי למאכל-אדם", אשר ייתלה לאחר כבוד במיטבתנו.

ואז הגיעו התוצאות של בדיקת המעבדה, ונדהמנו. לעומת בתייהמלון בישראל, המיטבחים שלנו סטריליים

המלון הגיע המספר ל-600,000, ואפ"י לו ל-2,000,000. בתינו נע המיספר בין 30 ל-2000.

● לפי כלבוטק המזון טוב עד ל-50 סטפילוקוקים. באחד מבתייהמלון נס"פ פרו מאות אחרות. הסלטים שלנו הכילו פחות מהתקן.

הסלמונלה לא צריכה להיות בתוך הסלטים, ואמנם בסלטים הפרטיים שלנו היא לא היתה — לעומת הסלטים של בית-מלון אחר או שניים, שבהם הופיעה.

● לפי תקן כלבוטק מותר 100 שמרים בכל סמ"ק. רבים מהסלטים של בתייהמלון עברו את המיספר הזה. הסלטים שלנו לא עברו.

● לגבי עובש — אותו הדבר. המסקנה המתבקשת היא שאם אנחנו, במיטבחים הרגילים ביותר שלנו, הצלחנו לע"י מוד בתקן, ואילו מיטבחי בתייהמלון מסוימים, שלא לדבר על החומסים, עברו את התקן במאות אחוזים, הרי שכאשר אנחנו יוצאים לאכול בחוץ אנחנו אוכלים טינופת, המתבי"שלת בתנאי-תברואה ירודים ביותר.

גם אם אנחנו, הצעירים והבריאים, לא חלינו עדיין בעיקבות הביקורים במיסעות ובבתייהמלון, הרי שכעד כספנו אנחנו יכולים לבקש שלא לא-

ממש, ואנחנו שלושתנו הרי יודעות שלא כך הרבר.

● להזכירכם, לפי תקן הסלטים של כלבוטק עד 1,000,000 ב.ספירה כל"ית" זה בסדר. בסלט ביצים של אחד

המלונות נספרו 100,000,000. בשני הסלטים שהוכנו בתינו נספרו 10,000,000, באחד, ו-100,000 בשני. לפי כלבוטק מותר עד ל-1,000 קוליפורמים לסמ"ק. באחרים מבתי



הבדיקה במעבדה

מדוע לא משגיחי-בריאות במקום משגיחי-בשרות?

מיסוכן!

- ד"ר איתן רובינשטיין, מני הל היחידה למחלות זיהוי מיות במרכז הרפואי. שיבא?
- מה רע בקולוסור?
- מיים?
- הקוליפורמים מעוינים בחור מר שמקורו עשוי להיות צואתי.
- ומה זה יכול לגרום?
- לשילשולים.
- הבי הרע שיכול להיות זה שילשול? זאת אומרת, לא אסון גדול?
- אם 200 אלף איש יקבלו שילשול, זה כן אסון?
- אבל אני מבינה שעוד לא קרה דבר כזה?
- ועוד איך קרה? יש בין 600 ל-700 התפרצויות כאלה כל שנה. במקומות שבהם יש מיטבחי להרבה אנשים. קיבוצים, מתנות צבא וגם בתייהמלון.
- אפשר למות משילשול?
- שילשול?
- אולי לא את ואני אבל הר קטנים, החלשים, הזקנים והחור לים יכולים למות. וכבר היו דברים מעולם.