

Achten Sie auf die Frische von Lebensmitteln

Figure 1. A schematic diagram of the experimental setup for the measurement of the absorption coefficient.

Bei genauerer Betrachtung wurde mir klar, dass der Übeltäter wahrscheinlich der Schinken war. Obwohl er am Stand des Verkäufers gekühlt worden war, gab es keine Möglichkeit zu wissen, wie lange er dort gelegen hatte oder wie oft er ein- und aus der Kühlung genommen worden war. Im Gegensatz dazu war das Lamm-Shashlik offensichtlich frisch, da es das Signature-Dish des Verkäufers war und eine hohe Umschlagshäufigkeit hatte.

Diese Erfahrung hat mir gezeigt, dass Lebensmittelsicherheit nicht nur darin besteht, beim Essen außer Haus vorsichtig zu sein – es geht auch darum, überall auf die Frische von Lebensmitteln zu achten, auch zu Hause. Selbst in unseren eigenen Küchen bewahren wir manchmal Lebensmittel zu lange im Kühlschrank auf, was zu ähnlichen Problemen führen kann. Ein Kühlschrank ist kein magisches Gerät, das Lebensmittel unbegrenzt frisch hält – er verlangsamt lediglich den Verderbungsprozess.

Denken Sie daran: Der beste Weg, um lebensmittelbedingte Krankheiten zu vermeiden, besteht darin, darauf zu achten, was Sie essen und wie lange es gelagert wurde, unabhängig davon, wo Sie speisen.