تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 2197

مشاوره مصرف کننده

روش پیشگیری از آلودگی قابل انتقال

روش جلوگیری از آلودگی های قابل انتقال در هنگام تهیه و جابجایی محصولات غذایی

آلودگی های قابل انتقال باکتریایی زمانی اتفاق می‌افتد که موادغذایی خام با غذای پخته شده، ظروف یا سطوح آماده برای غذا خوردن در تماس باشند.در واقع آلودگی قابل انتقال زمانی اتفاق می افتد که باکتری ها یا سایر میکروارگانیسم ها ناخواسته از یک جسم به جسم دیگری منتقل می شوند. رایج ترین مثال آلودگی قابل انتقال ، انتقال باکتری بین موادغذایی خام و پخته است.

این عامل مهم ترین عامل ایجاد عفونت های ناشی از غذاها می باشد. به عنوان مثال، وقتی مرغ خام را تهیه می کنید، باکتری ها می توانند به تخته خردکن، چاقو و دست شما انتقال پیدا کنند و باعث مسمومیت غذایی شوند.

حتی زمانی که احتمال نمی دهید باکتری ها بتوانند انتقال پیدا کنند نیز این نوع آلودگی می تواند اتفاق بیفتد.مثلا از طریق کیسه‌های خریدی که دوباره استفاده شوند، یا در آبکش ها و یا پاشیدن‌های ناشی از شستن گوشت که سطوح دیگر نیز آلوده می شوند.

با رعایت موارد زیر می توان از ایجاد این آلودگی جلوگیری نمود:

- تهیه غذا به صورت بهداشتی
- شستن دست ها قبل از تهیه غذا
- تمیز بودن سطوحی که برای تهیه غذا استفاده می شوند
- استفاده از ظروف، بشقاب ها و تخته های خردکن جداگانه برای غذاهای خام و پخته شده
- شستن ظروف، بشقاب‌ها و تخته‌های خرد کردن غذای خام و پخته در حین مراحل پخت غذا
- عدم شستشوی گوشت خام
- شستن دست ها بعد از دست زدن به موادغذایی خام و قبل از دست زدن به غذای آماده

روش نگهداری مواد غذایی به طوری که از ایجاد آلودگی های قابل انتقال جلوگیری شود

- مواد غذایی خام از جمله گوشت را بسته بندی کنید و در محل جداگانه ای از غذهای آماده در یخچال نگهداری کنید.
- گوشت خام، مرغ و ماهی را در قفسه های پایین یخچال نگهداری کنید.
- از ظروف لبه دار برای جلوگیری از ریختن مواد غذایی خام در یخچال استفاده کنید.
- در صورت امکان از ظروف، بشقاب ها و تخته های خردکن جداگانه برای موادغذایی خام و پخته استفاده کنید.
- کیسه فریزرها را از نظر سالم بودن چک کنید که نشتی یا آلودگی نداشته باشند.
- از کیسه های نخی/پارچه ای استفاده کنید چون می توانید مرتبا آن ها را بشویید.

- موقع خرید نیز موادغذایی خام وآماده را جداگانه در چرخ دستی یا سبد خرید قرار دهید.

پیشگیری از آلودگی‌های قابل انتقال یکی از مهم‌ترین اقدامات برای تضمین سلامت محیط کار و مشتریان است. رعایت استانداردهای بهداشتی مانند **استاندارد SFBB** می‌تواند به شما کمک کند تا فرآیندهای بهداشتی را به درستی مدیریت کنید و از انتقال آلودگی‌ها جلوگیری کنید.

اگر آماده‌اید که به کسب‌وکار خود استانداردهای بهداشتی را اضافه کنید و سلامت مشتریان را تضمین نمایید، همین حالا ثبت‌نام کنید و گام‌های مؤثری برای ارتقای کیفیت بردارید!

ثبت‌نام کنید و کسب‌وکار خود را به سطح جدیدی ببرید!