تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1485

راهنمایی کسب و کار

روش های پیشگیری از آلودگی های قابل انتقال

آلودگی قابل انتقال چیست؟

ممکن است شما هم این موقعیت را تجربه کرده باشید که بعد از یک شام دلپذیر در کنار عزیزانتان، حالتان بعد از خوردن غذا بد شود. دلیل این اتفاق ممکن است آلودگی‌های میکروبی متقابل باشد.

آلودگی قابل انتقال زمانی اتفاق می‌افتد که میکروب‌های مضر از یک غذای آلوده به غذای دیگر یا سطوح و تجهیزات آشپزی منتقل شوند.

مثالی از عوامل آلودگی‌های قابل انتقال

- غذای خام

زمانی که غذای خام با غذاهای دیگر، تجهیزات و یا سطوح آماده برای غذا خوردن تماس پیدا کند، ممکن است آلودگی قابل انتقال رخ دهد.

به عنوان مثال، اگر گوشت خام روی کیک در یخچال چکه کند، باکتری‌ها از گوشت به کیک منتقل می‌شوند.

تجهیزات: همچنین زمانی که از تجهیزات یکسان برای غذای خام و آماده استفاده می کنید، ممکن است آلودگی انتقال یابد.
به عنوان مثال، تصور کنید که مرغ خامی را روی تخته خرد کرده‌اید و چون احتمالا وقت و حوصله‌ی تمیز کردن یا استفاده از یک تخته و چاقوی دیگر را ندارید، از همان تخته و چاقو برای خرد کردن خیار استفاده میکنید. در این صورت باکتری‌های انتقال یافته از مرغ خام به تجهیزات شما، به خیار نیز انتقال می یابند.
دست‌ها: دست‌ها نیز می توانند عامل انتقال باکتری‌ها باشند. اگر پس از دست زدن به غذای خام دست‌های خود را به طور کامل نشویید، باکتری‌ها را به سایر چیزهایی که لمس می‌کنید نیز انتقال میدهید.
آلودگی‌های قابل انتقال در حال حاضر از شایع‌ترین علل مسمومیت غذایی شمرده می‌شوند و پیشگیری از آن‌ها، یکی از مواردیست که باید به آن بیشتر پرداخت.

پیشگیری ازآلودگی قابل انتقال

برای جلوگیری از انتقال آلودگی باید به موارد زیر توجه کرد:

- سعی کنید محل کار، سطوح و تجهیزات مورد استفاده برای غذاهای خام و آماده را کاملا از هم جدا کنید.

- قبل و بعد از پخت غذا، سطوح کار، تخته‌های خردکن و تمامی ابزار و وسایل را کاملا تمیز و ضدعفونی کنید.

- از تجهیزات مجزا (از جمله تخته خردکن و چاقو) برای گوشت، مرغ و مواد خام و غذاهای آماده استفاده کنید.

- قبل از تهیه غذا و بعد از دست زدن به غذای خام دست‌های خود را کاملا بشویید.

- غذای خام و آماده را همیشه جدا نگه دارید. از جمله مواد بسته‌بندی و آماده.

- غذای خام را زیر غذای آماده در یخچال نگهداری کنید. در صورت امکان از یخچال‌های جداگانه برای غذاهای خام و آماده استفاده کنید.

- برای غذاهای آماده، محل، ظروف، وسایل نگهداری، لباس کار و کارکنان جداگانه در نظر بگیرید.

- اگر غذای خام و آماده در یک جا آماده‌سازی و نگهداری می‌شوند، اطمینان حاصل کنید که بین این مواد،فاصله‌ی مناسب و ضدعفونی شده وجود داشته باشد.

- از ماشین آلات و تجهیزات مجزا مانند دستگاه‌های بسته‌بندی خلأ ، برش و خردکن برای مواد غذایی خام و آماده استفاده کنید و یا اطمینان حاصل نمایید که این تجهیزات در فواصل انجام کار، کاملا تمیز و ضدعفونی می شوند.

- استفاده از ابزار و مواد تمیزکننده از جمله پارچه، اسفنج و ظرفشویی به خصوص در جاهایی که غذاهای آماده نگهداری، حمل و آماده‌سازی میشوند.

- آموزش‌های لازم جهت پیشگیری از آلودگی قابل انتقال به کارکنان بدهید.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1485

آلودگی فیزیکی و شیمیایی در محیط‌های غذایی و اثرات آن بر سلامت

در محیط‌های غذایی، آلودگی فیزیکی و شیمیایی می‌تواند عواقب بهداشتی جدی به‌همراه داشته باشد و سلامت مصرف‌کنندگان را به خطر اندازد. این نوع آلودگی‌ها، که ممکن است شامل ذرات خارجی (مانند قطعات شیشه، فلز یا پلاستیک) و مواد شیمیایی مضر (مانند باقی‌مانده مواد شوینده یا سموم) باشند، نه تنها کیفیت مواد غذایی را کاهش می‌دهند، بلکه منجر به ایجاد مشکلات سلامتی در مصرف‌کنندگان می‌شوند. مطابق با الزامات استاندارد ، پیشگیری از آلودگی‌های فیزیکی و شیمیایی در تهیه و عرضه غذا از اهمیتSFBB ویژه‌ای برخوردار است تا کیفیت و ایمنی مواد غذایی تضمین شود و سلامت جامعه حفظ گردد.

کنترل جانوران موذی در محیط‌های غذایی و اهمیت آن

، کنترل جانوران موذی مانند موش‌ها، حشرات و سایر آفات در محیط‌های غذایی از جمله مهم‌ترینSFBBطبق الزامات استاندارد بخش‌های بهداشت و ایمنی غذا است. این جانوران نه تنها می‌توانند آلودگی‌های میکروبی و فیزیکی را به مواد غذایی انتقال دهند، بلکه به دلیل تماس با سطح مواد غذایی، بسته‌بندی‌ها و تجهیزات آشپزی، به سادگی می‌توانند بیماری‌های ناشی از آلودگی‌های فیزیکی و میکروبی مانند سالمونلا و اشریشیاکلی را منتقل کنند.

برای پیشگیری از ورود و تکثیر جانوران موذی در مراکز تهیه و عرضه غذا، باید اقدامات خاص و مؤثری انجام شود. این اقدامات شامل موارد زیر است:

محافظت از ورودی‌ها: تمامی درب‌ها و پنجره‌ها باید به‌درستی بسته شوند و در صورت لزوم، از توری‌های مناسب برای جلوگیری از ورود آفات استفاده گردد.

نگهداری صحیح مواد غذایی: مواد غذایی باید در ظروف محکم و بسته‌بندی‌های مناسب ذخیره شوند تا از دسترسی جانوران به آن‌ها جلوگیری شود.

تأسیسات و محیط‌های بهداشتی: باید به‌طور منظم محیط‌های داخلی مانند انبارها، آشپزخانه‌ها و محل‌های نگهداری غذا تمیز و ضدعفونی شوند تا هیچ گونه منبع جذب آفات وجود نداشته باشد.

استفاده از تله‌ها و سموم مجاز: برای کنترل آفات، استفاده از تله‌های الکترونیکی، چسبی و سموم غیرمضر و مجاز ضروری است تا جمعیت آفات تحت کنترل قرار گیرد.

آموزش کارکنان: آموزش کارکنان به‌ویژه در زمینه نحوه شناسایی و مقابله با آفات و حفظ بهداشت فردی بسیار مهم است تا از گسترش آلودگی جلوگیری شود.

با اجرای این تدابیر، می‌توان به حفظ سلامت مصرف‌کنندگان و بهبود کیفیت مواد غذایی کمک کرده و از انتقال آلودگی‌ها به مواد غذایی جلوگیری نمود. بنابراین، کنترل جانوران موذی بخش جدایی‌ناپذیر از استانداردهای بهداشت محیط در مراکز عرضه غذا به شمار می‌رود و اهمیت ویژه‌ای دارد.

برای اطلاعات بیشتر میتوانید صفحه کنترل حشرات موذی را مطالعه کنید.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1485

اهمیت نگهداری و تعمیرات منظم تجهیزات در صنعت غذا

نگهداری و تعمیرات منظم تجهیزات در صنعت غذا برای جلوگیری از آلودگی متقاطع و مشکلات بهداشتی ضروری است. **استاندارد SFBB، بر پایه چارچوب SFBB انگلستان**، بر اهمیت بازرسی دوره‌ای تأکید دارد تا از رشد میکروارگانیسم‌ها و آلودگی مواد غذایی جلوگیری شود. تجهیزات غذایی، به‌ویژه آن‌هایی که در تماس مستقیم با مواد غذایی هستند، باید به‌طور مرتب تمیز و بررسی شوند تا از عملکرد صحیح آن‌ها اطمینان حاصل گردد. این کار از انتقال آلودگی‌ها به مواد غذایی و خطرات بهداشتی جلوگیری می‌کند. همچنین، تعمیرات به موقع تجهیزات برای جلوگیری از خرابی‌ها و جلوگیری از ایجاد محیط‌های مناسب برای رشد باکتری‌ها و قارچ‌ها اهمیت ویژه‌ای دارد. رعایت این موارد نه‌تنها کیفیت و ایمنی محصولات غذایی را تضمین می‌کند، بلکه باعث کاهش خطرات بهداشتی و افزایش اعتماد مصرف‌کنندگان نیز می‌شود.

به یاد داشته باشید: هنگامی که یک کسب و کار جدید مواد غذایی را راه اندازی می کنید یا مدیریت آن را به عهده میگیرید، می توانید برای دریافت طرح پاک نماد، ثبت نام نمایید.