

آیا می‌دانید؟

مسمومیت‌های ناشی از مصرف مواد غذایی یکی از گسترده‌ترین مشکلات بهداشتی جهان معاصر می‌باشد. بطوریکه حدود ۶۰ درصد این مسمومیت‌ها ناشی از روش‌های غیر بهداشتی و مصرف غذاهای آلوده است. بهداشت مواد غذایی شامل کلیه اقداماتی است که باعث اطمینان از مصرف غذای سالم می‌شود. این مراحل شامل تولید مواد اولیه آماده کردن، فرآیند ساخت، بسته بندی، انبار کردن، نقل و انتقال، توزیع، فروش و در نهایت مصرف مواد غذایی می‌باشد.

دلایل ایجاد آلودگی مواد غذایی :

- انبار کردن غلط مواد غذایی
- شستشوی ناکافی و ضد عفونی غلط وسایل و سطوح
- بهداشت فردی نامناسب کارکنان
- طراحی غلط مکان‌های مختلف تولید و فرآیند

مواد غذایی



بسیاری از آلودگی‌های مواد غذایی ناشی از آلودگی‌های ثانویه است. نمونه‌هایی از آن استفاده از وسایل آلوده برای تهیه و توزیع، حمل و نقل و نظایر آن می‌باشد. بنابراین رعایت نکات زیر هنگام حمل و نقل مواد غذایی به منظور کاهش میزان خطر ناشی از آلودگی ثانویه ضروری به نظر می‌رسد:

- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام، طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده‌های خام و پخته‌غذایی دام، طیور و آبزیان، کله پاچه، امعاء و احشاء دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسایل حمل و نقل مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد بمصرف می‌رسد مانند انواع نان، شیرینی‌ها و خشکبار و امثال آنها باید از وسایل نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی

استفاده شود.

- برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانه‌های تولید مواد غذایی نظیر حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفاً از وسایل نقلیه مخصوص حمل و نقل آن ماده غذایی که مورد تأیید مراکز بهداشت و درمان می‌باشد استفاده شود.



روشهای حمل و نقل مواد غذایی



برنامه قلب سالم اصفهان

پروژه غذای سالم برای جامعه سالم

برنامه قلب سالم اصفهان

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی اصفهان

مرکز تحقیقات قلب و عروق

مرکز بهداشت استان اصفهان



۵۴۰

- حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایل نقلیه مجاز مواد غذایی غیر بهداشتی می باشد.

- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت محافظ مواد غذایی در حین حمل و نقل ممنوع می باشد.

- جبهه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

- باید سعی شود زمان انتقال و تخلیه مواد غذایی از وسایل نقلیه به حداقل برسد.

- به منظور پیشگیری از آلودگی ثانویه در حین حمل و نقل، از نگهداری مواد غذایی خام و مواد شیمیایی در کنار مواد غذایی پخته یا بسته بندی شده خودداری شود.