



آیا می دانید مواد غذایی چگونه آلوده می شوند ؟

مواد غذایی معمولاً به ۴ دلیل آلوده می شوند شامل :

الف: بوسیله مواد و منابع اولیه ، مثلاً :

- ۱- سبزی ها بر اثر تماس با کود و خاک و فضولات حیوانی و آب آلوده
- ۲- میوه ها بر اثر تماس با سموم و حشرات و گرد و خاک
- ۳- غلات و حبوبات بر اثر تماس با حشرات و ظروف آلوده
- ۴- لبنیات بر اثر تماس با فضولات حیوان یا آلودگی دستگاه های شیر دوشی یا ظروف
- ۵- گوشت بوسیله انگل هایی که دام در طول زندگی بدان مبتلا بوده است ،
- ۶- جگر با کرم های مختلف
- ۷- ترشی ها و شیرینی ها و مربا ها در صورت استفاده از مواد اولیه آلوده و حشره زده

ب : آلودگی از منابع ثانوی مثل :

- ۱- آلودگی در کارخانه یا مغازه بوسیله حشرات مختلف
- ۲- از طریق دست ها یا لباس آلوده کارگران
- ۳- آلودگی بوسیله ظروف ناپاک
- ۴- آلودگی از طریق مکان و آشپزخانه های کثیف

ج : آلودگی از طریق عوامل بین راهی ، مثل:

۱- حمل گوشت در وانت های روباز

۲-جابجایی برخی مواد غذایی حساس بوسیله اتوبوس در مسیر های بین شهرها

۳- جابجایی مواد غذایی بوسیله خودروها در مجاورت انواع سوخت از جمله گازوییل و نفت

د : قراردادن یا نگهداری مواد غذایی خام حساس یا پخته در شرایط نامناسب دما و رطوبت

مثلا شیر را خارج یخچال نگهداری کنیم یا غذای وعده غذایی خود را بدون قراردهی در یخچال ساعت های متمادی بیرون نگه داریم.

پس با رعایت ضوابط بهداشت فردی و محیطی و نگهداری در شرایط مناسب دمایی هر ماده غذایی، میتوانیم سلامت و کیفیت آن را حفظ کنیم و از بروز مسمومیت جلوگیری نماییم .



مرکز اطلاع رسانی غذا، آرایشی وبهداشتی

معاونت غذا ودارو یزد

تلفن: ۳۷۲۶۴۶۴۴ داخلی ۲۲