



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
شهرستان یزد

شرایط و ضوابط نگهداری مواد غذایی در فروشگاه های عرضه مواد غذایی



معاونت غذا و دارو یزد

مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی
و بهداشتی

تلفن: ۳۶۲۸۷۹۰۰۰

آدرس سایت:

www.ssu.ac.ir/yazdfdo

مخاطرات مصرف غذا های فله

شیر فله ای شیر خامی است که درظروف و اندازه های مختلف توسط دامداری ها به ایستگاه های تجمع شیر منتقل می شود این شیر در همان ایستگاه مورد آزمایش قرار می گیرد و اگر مشکلی نداشت به کارخانه منتقل و به صورت پاستوریزه در قوطی یا پاکت های مخصوص بسته بندی و در اختیار مصرف کننده قرار می گیرد. تاریخ مصرف، تاریخ انقضا و شماره پروانه بهداشتی روی بسته های شیر پاستوریزه یا استریلیزه نشان می دهد که این محصول صنعتی متعلق به چه کارخانه ای است و ضمناً این محصول زیر نظر مسؤول فنی کارخانه و مجوز وزارت بهداشت عرضه می شود. شیر هایی که به ایستگاه تجمع شیر می رود ولی از طرف آزمایشگاه به دلیل آلودگی رد می شود قابل مصرف نمی باشد. اما متأسفانه این نوع شیر توسط دامدار به صورت فله ای تحویل بعضی از مغازه ها می شود و برخی مغازه داران آن را به صورت شیر یا ماست می فروشند. به همین خاطر اکثر شیر های فله ای دارای آلودگی های گوناگونی بوده و مصرف کنندگان را در معرض خطر ابتلا به بیماری های عفونی قرار میدهد. براساس آمارهای موجود در مراکز علمی و تحقیقاتی، در سال هایی که مردم شیر غیر پاستوریزه مصرف می کنند شیوع تب مالت در کشور افزایش چشمگیری می یابد. جوشاندن شیر به روش سنتی در منازل بخش عمده پروتئین و ویتامین های شیر را از بین می برد ولی به هر حال تنها راهی است که برای کاهش خطرات استفاده ی شیر مشکوک توصیه می شود .



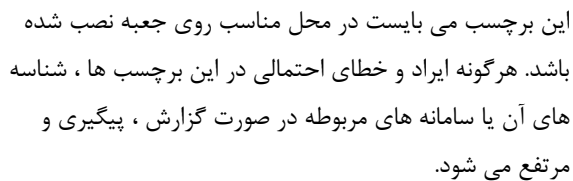
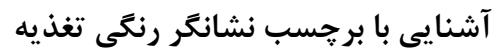
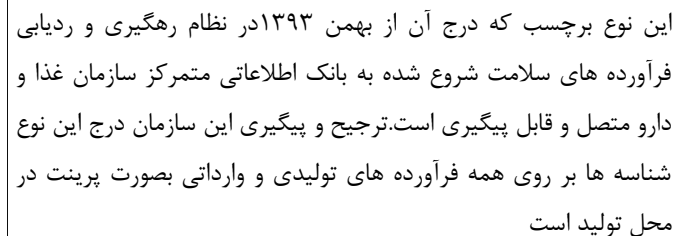
نگهداری مواد غذایی در شرایط مناسب

هر گروه از مواد غذایی باید در شرایط خاصی نگهداری شوند و یکی از این شرایط، درجه حرارت است. برخی محصولات فاسدشدنی (مانند لبنیات یا فرآورده های گوشتی، سوسیس و کالباس) باید حتماً در یخچال و در دمای حدود ۳ تا ۵ درجه بالای صفر نگهداری شوند. برخی از کالاها مانند انواع بستنی، همبرگر و ناگت ها هم باید تا زمان مصرف در فریزر قرار بگیرند تا کاملاً سفت و منجمد بمانند. نگهداری گروهی از خوراکی ها هم نیازی به یخچال یا فریزر ندارند اما باید در سایه قرار بگیرند. آب های معدنی، نوشابه ها، روغن، خشکبار یا محصولات خشکی که بسته بندی روشنی دارند و می توانند نور آفتاب را به راحتی جذب کنند، باید حتماً داخل مغازه و در محلی دور از تابش مستقیم نور آفتاب چیده شوند. تابش نور آفتاب به بطری های نوشابه، آب یا حتی روغن هایی که جلوی مغازه قرار دارند، باعث از بین رفتن برخی از ویتامین ها و املاح روغن، آب و سایر نوشیدنی ها می شود و حتی می تواند برخی ترکیب های سرطان زا را از بطری ها جدا و وارد این مواد غذایی کند بنابراین فروشندگان نباید این محصولات غذایی را در معرض تابش نور خورشید بگذارند و خریداران هم از خرید محصولاتی که بیرون مغازه و در تماس مستقیم با نور آفتاب هستند، خودداری کنند. درخصوص قوطی های کنسرو در صورت وجود زنگ زدگی در سطح خارجی قوطی ها احتمال سوراخ بودن و فساد محتویات آن وجود دارد. نشت مواد غذایی داخل قوطی خصوصاً در مورد قوطی هایی که ضربه دیده اند موجب تماس محتویات با هوای خارج و در نتیجه فساد و سمیت آن می شود و لازم است از مصرف آن خودداری شود.

مجوزی است که به موسسه اجازه میدهد تا فرآورده مورد نظر خود را طبق مشخصات ارائه شده و تأیید شده به بازار عرضه نماید. لازم به ذکر است پروانه ساخت پس از صدور پروانه بهره برداری و پروانه مسئول فنی صادر می گردد.



با توجه به اینکه ثقل و قیاق محصولات سلامت محور (از جمله آرایشی و بهداشتی و ...) میتواند برای جامعه از نظر سلامت جسمی ، اقتصادی ، فرهنگی و روانی مخاطره آمیز باشد لذا با هدف مشارکت مردم در مبارزه با کالاهای قیاق و ثقلی و تسهیل در بازرسی و نظارت بر کالاهای سلامت محور ، نصب برچسب کنترل اصالت و سلامت کالا بر روی این محصولات الزامی و اجباری گردید.



این دستور العمل برای تهیه برچسب تغذیه ای همه غذاها کاربرد دارد بغیر از غذاهای با کاربرد رژیمی خاص که مطابق استاندارد مربوطه عمل می شود