



مصرف سوسیس و کالباس ارزان قیمت را بدلیل تقلبات متعدد موجود در آن که باعث افت ارزش غذایی و کاهش کیفیت آن می شود حذف یا به حداقل ممکن برسانید .

این محصول به شکل مستقیم در خانه یا به شکل ساندویچ در اغذیه فروشی ها یا در پیتزا و سالاد الویه مصرف می شود .

جهت خرید سوسیس و کالباس ، نکات ذیل را مورد توجه قرار دهید :

۱- هنگام خرید توجه نمایید که محصول پروانه ساخت سازمان غذا و دارو را داشته باشد/ این یعنی تحت نظارت است /

۲- تاریخ انقضای مصرف را چک کنید که تاریخ گذشته نباشد/ اعتبار این محصول یکماه یا چهل و پنج روز است .

۳- هنگام باز کردن پوشش محافظ،نباید چربی محصول به آن نفوذ کرده باشد،

۴- محصول حالت خمیری یا پودری و خشک نداشته باشد ،

۵-هنگام بریدن و باز کردن لفاف پوششی،در دو انتها لکه های سبز کپک مشاهده نشود ،

۶- سطح محصول لیز ناشی از رشد مخمر ها نباشد /بوی تخمیر نداشته باشد ،

۷-ذرات خارجی مانند استخوان،خاک و ... نداشته باشد ،

۸- طعم و بوی نامطبوع نداشته باشد .

❖ توجه :

الف : سوسیس و کالباس را هیچگاه در فریزر قرار ندهید .

ب : در محصولات ارزان حتما تقلب صورت گرفته که مهمترین آن کاهش میزان گوشت است . بنابراین در صورت علاقه به این محصول، حتما نوع با کیفیت آن را با درصد گوشت بالا و شرکت معتبر خریداری نمایید .



توصیه هایی در مورد کنسرو و کمپوت

در خرید و مصرف این محصول ، لازم است چند نکته مورد توجه باشد :

- ۱- از خرید و مصرف کنسرو و کمپوت باد کرده، زنگ زده و دارای نشی اکیدا خودداری شود ،
- ۲- محصول دارای پروانه ساخت سازمان غذا و دارو باشد / این یعنی مراحل تولید و توزیع تحت نظارت و کنترل است ،
- ۳- تاریخ انقضای مصرف هنوز سر نرسیده باشد ،
- ۴- هنگام باز کردن ، بوی فساد احساس نشود ، رنگ و طعم محصول هم تغییر نکرده باشد. در صورت تغییر ، از خوردن آن اجتناب کنید .

چند نکته :

- کنسرو های باز نشده را در یخچال نگذارید . / رطوبت یخچال باعث زنگ زدگی قوطی می شود ،

- پس از باز شدن قوطی کنسرو، باقی مانده آن را در یخچال نگهداری نمایید تا فاسد نشود ،
/محصول باز شده را زودتر مصرف کنید .

- کنسرو های خورشتی را قبل از مصرف ، در ظرف آبی روی شعله گذاشته ، پس از جوش آب ،
۲۰ دقیقه بجوشد تا هرگونه آلودگی میکروبی احتمالی ، از بین برود،

- محتویات را میتوانید در ماهیتابه ریخته ، با افزودن مواد دلخواه ، به اندازه کافی گرم نمایید ،

- برای گرم کردن کنسرو، هیچگاه قوطی را چه بصورت درب بسته و چه بصورت باز شده ،
مستقیماً روی شعله گرم نکنید/ هم منفجر می شود و هم لعاب آن به غذا منتقل می شود که
مضر است .

توجه :

- فرآورده های کنسروی بدلیل نمک، چربی و برخی ترکیبات آن ، برای سالمندان و بیماران
قلبی و فشار خون ، زیاد توصیه نمی شود .

اندکی توجه و عمل به توصیه های غذایی، ابتلا به بیماری را کمتر می کند.

مرکز اطلاع رسانی غذا، آرایشی و بهداشتی

معاونت غذا و دارو یزد

تلفن: ۳۷۲۶۴۶۴۴ داخلی ۲۲

