



خانواده‌ها در طول سفر از نگهداری و مصرف غذاهای پخته شده پرهیز کنند

معاون مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت با اشاره به افزایش مسافرت‌های نوروزی گفت: خانواده‌ها باید توجه ویژه‌ای به نوع تغذیه خود و مواد غذایی مصرفی در طول مسافرت داشته باشند.

معاون مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت با اشاره به افزایش مسافرت‌های نوروزی گفت: خانواده‌ها باید توجه ویژه‌ای به نوع تغذیه خود و مواد غذایی مصرفی در طول مسافرت داشته باشند.

به گزارش سرویس بهداشت و درمان ایسنا، سیدرضا غلامی درباره رعایت نکات بهداشتی در جهت حفظ و ارتقای سلامت خانواده‌ها در طول مسافرت اظهار کرد:

تاکید وزارت بهداشت این است که خانواده‌ها در هیچ شرایطی همراه خود غذاهای پخته را حمل نکنند زیرا سلامت غذا دچار تهدیدهای جدی می‌شود چرا که غذاهای پخته باید در دمای زیر 4 درجه یا بالای 60 درجه نگهداری شوند و به همین خاطر خانواده‌ها از حمل مواد پخته خودداری کنند.

وی اضافه کرد: پیشنهاد می‌شود که تمامی محصولات و مواد غذایی فرآوری شده مثل مرغ، گوشت و ماهی را از همان شهری که در آن مصرف می‌کنند خریداری کنند و اگر مجبور به حمل آن از مبدا خود شدند طوری آن را نگهداری کنند که از یخ‌زدگی خارج نشده و به طور غیرمستقیم (در کیسه یا ظرف دربسته) در مجاورت یخ قرار گیرد تا درجه حرارت خود را حفظ کرده و فاسد نشود ولی در هر صورت توصیه وزارت بهداشت این است که این مواد غذایی به صورت تازه خریداری شود.

معاون مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت تصریح کرد: در خصوص مصرف تنقلات مخصوصاً برای کودکان توصیه می‌شود که از تنقلات سنتی مثل آجیل استفاده شود و در صورت خرید پفک، چیپس و لواشک (در صورت اصرار کودکان) برای تفنن از مواد بسته‌بندی دارای مجوز استفاده کرده و دقت کنند که به هیچ عنوان پفک و چیپس زیرنور آفتاب قرار نگرفته باشد و دارای تاریخ تولید و انقضاء باشد.

غلامی درخصوص نشانه‌های فاسد شدن تنقلات مصرفی کودکان اظهار داشت: بوی نامطبوع و مزه تلخ تنقلات نشانه‌هایی از فساد آن محصول است و والدین حتماً محصولاتی را که کودکان می‌خواهند مصرف کنند را بچشد و از مراکزی خرید کنند که اولاً حداقل شرایط بهداشتی را داشته باشد و دارای کارت معاینه پزشکی باشد.

وی با بیان اینکه ظاهر مراکز خرید از اهمیت ویژه‌ای در سلامتی محصول برخوردار است، گفت: اگر افراد با مراکز آشفته و به هم ریخته مواجه شدند برای اهمیت به سلامتی خود از آن مرکز خرید نکنند چرا که کسی که به ظاهر توجه نکند به سلامت و کیفیت محصولات هم توجه چندانی نخواهد داشت و همچنین خانواده‌ها به هیچ وجه مواد غذایی را از دکه‌داران و دست فروشان خریداری نکنند.

غلامی خاطرنشان کرد: توصیه می‌شود اگر خانواده‌های می‌خواهند با قرار گرفتن در مکان‌های تفریحی خود به پخت غذا بپردازند حتماً از مواد اولیه سالم (مثل گوشتی که مهر دامپزشکی دارد) استفاده کنند و محصولات خود را از مراکز مجاز تهیه کنند.

وی درخصوص نشانه‌های فاسد شدن گوشت و فرآورده‌های مرغ و ماهی گفت: تنها بوی بد و رنگ نامناسب نشانه فساد این مواد نیست بلکه اگر 4 تا 3 ساعت این مواد در هوای آزاد قرار گیرد و بدون یخ باشد دچار فساد شده و هیچ علامت خاصی ندارد و تنها درجه حرارت نامناسب برای فساد مرغ، گوشت و ماهی کافی است.

به گزارش ایسنا، غلامی ادامه داد: بهترین مواد برای مصرف در طول مسافرت نان و پنیر استفاده از غذای سالم و تازه است و باید توجه کرد که تخم‌مرغ پخته هم اگر بیشتر از 2 ساعت در هوای آزاد باقی بماند دچار فساد می‌شود.

رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت درخصوص مصرف کنسروها در طول مسافرت گفت: مصرف کنسروها در صورت توجه به تاریخ انقضاء، تولید و دستورات روی قوطی مشکلی ایجاد نمی‌کند و اگر قوطی کنسرو دارای برآمدگی بود و با فشار دوطرف بر سر

جای خود برگشت، نشان از فساد آن محصول دارد ولی اگر برآمدگی در یک سمت بود و در صورت فشار به جای خود برگشت از لحاظ سلامتی و مصرف مشکلی ایجاد نمی‌کند.