



## گرم کردن مجدد نان، راهکار پیشگیری از انتقال کرونا

رئیس انجمن تغذیه ایران، گفت: یکی از راه های بسیار مهم انتقال غیر محسوس ویروس کرونا به داخل منازل، نان های سنتی هستند.

رئیس انجمن تغذیه ایران، گفت: یکی از راه های بسیار مهم انتقال غیر محسوس ویروس کرونا به داخل منازل، نان های سنتی هستند.

به گزارش ایسنا، دکتر جلال الدین میرزای رزاز با بیان مطلب فوق افزود: در سطح کشور نان به دو صورت صنعتی و سنتی عرضه می شود. نان های صنعتی یا نان های حجیم در کارخانجات صنعتی تهیه و به بازار عرضه می گردد که طبیعتاً از دقت نظارت بیشتری در خصوص تهیه مواد اولیه افزودنی هائی نظیر میزان نمک، مایه خمیر و ... تحت شرایط بهداشتی تهیه می شود و پس از خرید این نوع نان ها با ضد عفونی کردن پلاستیک آن یا دور انداختن پلاستیک حمل آن می توان آلوده نبودن آن به ویروس اطمینان نسبی داشت.

وی ادامه داد: اما نان های سنتی که در نانوایی های سنتی تهیه و عرضه می گردند این روزها می توانند در صورت عدم رعایت نکات بهداشتی عامل انتقال بیماری باشند.

رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی گفت: وقتی خمیر تحت هر شرایطی تهیه شود هنگامی که در تنور پخت قرار می گیرد هر گونه آلودگی ویروسی در آن از بین می رود و نانی که از تنور خارج می شود می توان گفت عاری از آلودگی به ویروس کرونا می باشد اما در ادامه در خصوص استفاده و خوردن این نان تازه و گرم، نگرانی ها تازه آغاز می شود.

وی در خصوص راههای انتقال ویروس کرونا از طریق نان های سنتی خاطرنشان کرد: ویروس کرونا از راههای گوناگون می تواند انتقال یابد که می توانیم به مواردی مانند اینکه، آیا نانوا و فروشنده از سلامت برخوردار می باشند و ناقل ویروس نیستند، آیا محلی که برای خنک شدن نان ها استفاده می کنیم عاری از ویروس است، آیا رد و بدل کردن پول باعث آلودگی نان می شود، آیا دادن کارت بانکی به فروشنده و وارد کردن رمز در دستگاه دیجیتالی کارت خوان باعث آلودگی دست ها و متعاقب آن آلودگی نان ها نمی شود، آیا با استفاده از پلاستیک برای انتقال نان به منزل ویروس را هم انتقال می دهیم. همه این نکات و نگرانی ها با توجه به شرایط فعلی وجود دارد.

این عضو هیات علمی دانشگاه تصریح کرد: اگر نان آلوده گردد، نمی توان مانند سایر مواد و اقلام دیگر مواد غذایی دیگر آن را بشوئیم و یا ضد عفونی نمائیم و خیلی غیر محسوس ویروس را به داخل خانه خود برده ایم.

دکتر میرزای رزاز در ادامه گفت: این شرایط همگی باعث شده تا نکات ویژه ای را در خصوص نحوه مصرف نان گرم سنتی در این روزها ارائه نمائیم که توجه به آن حائز اهمیت می باشد.

وی در خصوص راهکارهای تهیه نان در نانوایی ها گفت: در صورت وجود افراد شاغل در نانوایی ها که مشکوک به ناقل بودن و یا علائم بیماری می باشند، مراتب را در این وضعیت به مراجع ذیربط اطلاع دهیم. از منتظر ماندن در واحدهای نانوایی و پهن کردن نان برای خنک شدن در میز نانوایی جداً خود داری کنیم، از بریدن و خرد کردن نان توسط چاقو و برس های عمومی که معمولاً در نانوایی ها وجود دارد پرهیز کنیم، اگر از نایلون برای حمل نان به منزل استفاده کرده ایم آن را داخل خانه نبریم و پس از خارج کردن نان آن را دور بیندازیم

رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی در خصوص نحوه مصرف نان در منزل گفت: اگر نان خریداری شده و حمل شده به منزل آلوده باشد برای اطمینان از سلامت آن باید بدانیم چون نان قابلیت شستشو و ضد عفونی کردن ندارد و درجه حرارت پائین حتی فریز کردن در فریزر ویروس های موجود در نان را از بین نمی برد، کار کمی مشکل تر می شود. با توجه به نکات مهمی که به آنها اشاره شد، تنها راه اطمینان از اینکه نان فاقد آلودگی می باشد، حرارت دادن مجدد آن در منزل قبل از مصرف می باشد.

به گزارش روابط عمومی انجمن تغذیه ایران، وی در مورد نحوه حرارت دادن به نان ها قبل از مصرف گفت: این حرارت دادن

به طریق مختلف می باشد. استفاده از توسترهای برقی و گازی و استفاده از ماکروویو و در صورت عدم دسترسی به موارد فوق استفاده از ماهیتابه و قابلمه جهت حرارت دادن و گرم کردن نان توصیه می گردد.

دکتر میرزای رزاز در خاتمه بار دیگر با توجه به خطر جدی انتقال ویروس کرونا از طریق نان از عموم شهروندان خواست نکات ایمنی مطرح شده را جدی گرفته و حتماً در هنگام مصرف نان از سالم بودن و آلوده نبودن آن اطمینان حاصل کنند.