



اجتناب از سفر و دیدوبازدیدهای نوروزی در بحبوه کرونا

رئیس انجمن تغذیه ایران با بیان اینکه در روزهایی به سر می‌بریم که لزوم یکپارچگی و اتحاد برای به حداقل رساندن و ریشه کن کردن ویروس کرونا اهمیت ویژه ای دارد، در خصوص مصرف آجیل در ایام عید نوروز، تاکید کرد:

رئیس انجمن تغذیه ایران با بیان اینکه در روزهایی به سر می‌بریم که لزوم یکپارچگی و اتحاد برای به حداقل رساندن و ریشه کن کردن ویروس کرونا اهمیت ویژه ای دارد، در خصوص مصرف آجیل در ایام عید نوروز، تاکید کرد: اکیدا توصیه می‌شود که امسال با توجه به شیوع کروناویروس، هرگونه مناسبات و مراسمات معمول و دیرینه نوروزی از جمله دید و بازدید و خرید آجیل شب عید را کنار گذاشته شود تا به یاری خدا و رعایت نکات بهداشتی نوروزمان را پس از شکست این بیماری در کنار اعضای خانواده و سایر هموطنان جشن بگیریم.

دکتر جلال الدین میرزای رزاز در گفت و گو با ایسنا در عین حال اظهار کرد: با این حال اگر اصرار بر خرید آجیل در برخی از خانواده ها به هر دلیلی وجود دارد، توصیه می‌شود، حتی الامکان بدون حضور در مراکز خرید و به صورت اینترنتی از فروشگاه های معتبر که دارای کارت بهداشت هستند، خریداری شده و پس از ورود به منزل طبق پروتکل خرید سایر اقلام، کاور و پوشش آنها بیرون از منزل در سطل زباله انداخته شود و آجیل قبل از مصرف چند دقیقه با حرارت حداقل ۷۰ درجه تفت داده شود.

از خرید محصولات روباز و فله ای اجتناب کنید

رئیس دانشکده وانسیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور همچنین در رابطه با سایر محصولات غذایی باز، اظهار کرد: غیربهداشتی بودن و رعایت نکردن اصول بهداشتی و ایمنی سلامت، استفاده از رنگ های شیمیایی و عرضه نامناسب، برخی از دلایل آلودگی این خوراکیهاست که اغلب توسط دست فروشان عرضه می‌شود و متأسفانه این روزها به دلیل بروز اپیدمی کووید19 بیش از گذشته توصیه می‌شود مواد غذایی خیابانی و رو باز را خریداری نکنید، چرا که علاوه بر مشکلات ذکر شده ممکن است آلوده به این ویروس باشد و بسیاری از این مواد غذایی قبل مصرف قابل ضدعفونی کردن نیستند.

دکتر رزاز ادامه داد: همچنین از خرید مواد غذایی فله ای مانند رب، خیارشور، لبنیات سنتی و غیره به دلیل مشخص نبودن شرایط تولید و نحوه آماده سازی و احتمال وجود آلودگی اجتناب شود.

نکات مهم برای جلوگیری از آلودگی نان

وی با اشاره به نکات مهم برای جلوگیری از آلودگی نان، گفت: با توجه به دمای تنور نانوایی ها و اینکه ویروس کرونا نسبت به حرارت حساس است، امکان آلودگی در نان ضعیف بوده، بنابراین به منظور جلوگیری از آلوده شدن نان پس از خروج از تنور، لازم است نکات بهداشتی جهت انتقال درست و بهداشتی نان به منزل در نظر گرفته شود.

رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور در خاتمه با اشاره به این نکات، گفت: استفاده از پارچه تمیز جهت قرار دادن نان، استفاده از دستکش تمیز برای جمع کردن نان از سکو نانوایی و در تماس قرار نگرفتن نان با مواد غذایی یا سطوح آلوده باید مورد توجه قرار گیرد و قبل از مصرف مجددا در منزل گرم شود.