

هندوانه و خربزه را قبل از برش، حتما بشویید

کارشناس مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج با بیان اینکه در تهیه غذاهای پیک‌نیک باید رعایت بهداشت را جدی گرفت، افزود: دست‌ها ناقل طبیعی باکتری‌های بیماری‌زا هستند و باید قبل و بعد از صرف غذا، دست‌ها را با آب و صابون شست، لابه لای انگشتان، زیر ناخن‌ها و ساعد را حداقل به مدت 20 ثانیه خوب شست‌وشو داده و با دستمال کاغذی آن‌ها را خشک کرد.



سلامت نیوز : کارشناس مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج با بیان اینکه در تهیه غذاهای پیک‌نیک باید رعایت بهداشت را جدی گرفت، افزود: دست‌ها ناقل طبیعی باکتری‌های بیماری‌زا هستند و باید قبل و بعد از صرف غذا، دست‌ها را با آب و صابون شست، لابه لای انگشتان، زیر ناخن‌ها و ساعد را حداقل به مدت 20 ثانیه خوب شست‌وشو داده و با دستمال کاغذی آن‌ها را خشک کرد.

خاتون برسپاه افزود: اگر آب روان در دسترس نبود، می‌توان درون یک ظرف را به طور موقت از آب گرم پر کرد و پس از شست‌وشوی دست‌ها با صابون، آن را روی دست‌ها ریخت و اگر آب در دسترس نبود می‌توان از ژل‌های ضدباکتری شست‌وشوی دست استفاده کرد. به گزارش سلامت نیوز به نقل از پایگاه اطلاع رسانی وزارت بهداشت ؛ وی گفت: هنگام تهیه غذا مطمئن شوید که تمامی این وسایل تمیز هستند و سعی کنید ظروف پخت‌وپز از ظروف مصرف غذا مجزا باشد. برسپاه ادامه داد: برای شستن ظروف، یک بطری از محلول رقیق شده مایع دستشویی به همراه آب با خود ببرید و پس از شستن ظرف‌ها و تمامی وسایل با آن، آن‌ها را با دستمال کاغذی خشک کرده و یا اجازه دهید تا خودشان در هوای باز خشک شوند. کارشناس مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج اضافه کرد: لازم است روی میوه‌هایی مانند هندوانه و خربزه را حتما بشویید، چرا که ممکن است باکتری‌ها یا عوامل بیماری‌زا از راه تماس چاقو با پوست، حین برش زدن میوه به داخل آن انتقال یابند.