

چند توصیه بهداشتی برای ماه مبارک رمضان

دکتر محمد لطفی زاده در گفت‌وگو با ایسنا درباره مصرف انواع لبنیات در ماه مبارک رمضان اظهار کرد: برای جلوگیری از ابتلا به بیماری‌های قابل انتقال از فرآورده‌های لبنی به انسان به ویژه تب مالت، روزه‌داران باید شیر و کشک مورد استفاده ...



دکتر محمد لطفی زاده در گفت‌وگو با ایسنا درباره مصرف انواع لبنیات در ماه مبارک رمضان اظهار کرد: برای جلوگیری از ابتلا به بیماری‌های قابل انتقال از فرآورده‌های لبنی به انسان به ویژه تب مالت، روزه‌داران باید شیر و کشک مورد استفاده برای طبخ آش رشته و انواع فرآورده‌های لبنی را به صورت پاستوریزه مصرف کنند و از خرید و مصرف لبنیات به صورت فله‌ای جداً پرهیز کنند. رییس مرکز مجازی پژوهش‌های راهبردی دامپزشکی با تأکید بر لزوم توجه مضاعف و رعایت بهداشت مواد غذایی در ماه مبارک رمضان و با اشاره به ممنوعیت عرضه گوشت از پیش چرخ‌شده، گفت: گوشت قرمز و مرغ مورد نیاز در این ماه باید از فروشگاه‌های مجاز و تحت نظارت سازمان دامپزشکی تهیه و ذبح دام نیز در مراکز معتبر و زیر نظر دامپزشکان انجام شود. به گزارش #171؛ شیعه نیوز raquo؛ ، دکتر محمد لطفی زاده در گفت‌وگو با ایسنا درباره مصرف انواع لبنیات در ماه مبارک رمضان اظهار کرد: برای جلوگیری از ابتلا به بیماری‌های قابل انتقال از فرآورده‌های لبنی به انسان به ویژه تب مالت، روزه‌داران باید شیر و کشک مورد استفاده برای طبخ آش رشته و انواع فرآورده‌های لبنی را به صورت پاستوریزه مصرف کنند و از خرید و مصرف لبنیات به صورت فله‌ای جداً پرهیز کنند.

وی با اشاره به لزوم تهیه عسل در بسته‌بندی دردار و دارای پروانه بهداشتی از سازمان دامپزشکی، درباره خرید و مصرف تخم‌مرغ گفت: هموطنان باید به دلیل احتمال نفوذ باکتری‌ها از راه پوسته، از خرید تخم مرغ کثیف و ترک‌دار و تخم مرغی که خارج از یخچال در فروشگاه نگهداری شده پرهیز و صرفاً تخم مرغی که دارای تاریخ تولید، انقضاء مصرف و پروانه بهداشتی سازمان دامپزشکی است را خریداری کنند.

رییس مرکز مجازی پژوهش‌های راهبردی دامپزشکی افزود: تخم مرغ پخته و تازه را به ترتیب می‌توان حداکثر یک هفته و یک ماه در یخچال نگهداری کرد و از آنجایی که پوسته تخم‌مرغ منافذ بسیار ریزی دارد، بنابراین آلودگی‌ها و بوی مواد غذایی نگهداری شده در یخچال نظیر پیاز، ماهی و غیره را به خود جذب می‌کند و به همین دلیل بهتر است تخم‌مرغ را در ظروف دربسته در یخچال نگهداری کرد.

لطفی زاده با اشاره به احتمال انتقال انواع عوامل بیماری‌زا و بخصوص عوامل مشترک بین انسان و حیوانات از طریق مصرف سبزیجات آلوده گفت: پیش از مصرف سبزیجات لازم است ابتدا برای جداسازی گل و لای همراه سبزیجات با آب شستشو انجام شود و سپس به ازای هر لیتر آب، سه تا پنج قطره مایع ظرفشویی برای انگل‌زدایی به ظرف حاوی سبزیجات افزوده و در ادامه پس از دو تا پنج دقیقه به ازای هر پنج لیتر آب، نصف قاشق چایخوری پودر پرکلرین به منظور گندزدایی اضافه و با گذشت دو تا پنج دقیقه، در نهایت با آب تمیز شستشوی نهایی انجام گیرد.

وی در پایان با هشدار نسبت به نشستن مگس روی انواع مواد غذایی اظهار کرد: مگس انسان را نیش نمی‌زند و تنها توسط حس بویایی خود به سوی مواد غذایی جذب می‌شود و چون نمی‌تواند مواد غذایی جامد را بخورد، روی آن‌ها استفراغ می‌کند تا به صورت محلول درآمده و به صورت مایع بمکد. لذا از آنجایی که مگس روی مدفوع، زباله و سبزیجات پوسیده می‌نشیند می‌تواند با تخلیه محتویات گوارشی خود انبوهی از میکروب‌ها را به مواد غذایی منتقل کند و از این جهت باید از نشستن این حشرات روی مواد غذایی جلوگیری کرد.