تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 2170

مشاوره مصرف کننده

نظافت و بهداشت

توصیه هایی در مورد نحوه ی تمیز کردن آشپزخانه و جلوگیری از انتشار باکتری های مضر بر روی غذاها :

آشپزخانه، قلب تپندهی هر خانه است. جایی که پاکیزگی و سلامت آن، سلامت خانواده را تأمین میکند. در ادامه، نکاتی درمورد نحوهی تمیز کردن اشپزخانه و جلوگیری از انتشار باکتریهای مضر بر روی غذاها را بررسی میکنیم.

تمیز کردن کامل دست ها، تجهیزات و سطوح، یکی از مهمترین بخشهایی است که ما برای حفظ سلامتی با آن سر و کار داریم. این کار باعث از بین رفتن باکتریها شده و از انتشار باکتری و ویروسهای مضر بر روی غذاها جلوگیری میکند.

شستن دست ها

دست های خود را قبل از تهیه، پختن یا خوردن غذا بشویید. بهتر است دستان خود را با آب گرم و صابون شستشو نمایید. ولی اگر در شرایطی هستید که شستن دستها برایتان ممکن نیست، مثلاً در شرایط طبیعتگردی، میتوانید از دستمال مرطوب یا ژل ضدعفونی کنندهی دست، برای ضدعفونی نمودن دستها قبل از تماس با غذا استفاده نمایید.

پشتیبانی نمیشود.

باکتریها و ویروسها باکتریهای مضر را می توانید با آب گرم و صابون یا با استفاده از محصولات پاک کننده و ضدعفونی کننده از بین ببرید. مراحل تمیزکاری و نظافت این قسمت ها باید به طور منظم انجام شود:

- دست ها
- سطوح کار
- تختههای خرد کن
- ابزار کار مانند چاقوها

البته با این روش شستشو ، باکتری ها به طور کامل از بین نمیروند. برای از بین بردن باکتریها باید سطوح را در دمای بالاتر از 70 درجه سانتیگراد شسته و آن ها را برای مدتی نیز در این دما نگهداری نمایید. این دما برای شستشوی دستها بسیار گرم است ولی باعث سوختگی نمی شود.
شستشو با آب گرم و صابون، باکتریها را از روی سطوح جدا میکند. بدین صورت باکتریها کاملا شسته شده و توسط سیستم تصفیه آب از فاضلاب خارج میشوند.

شستشو با آب سرد نیز امکان پذیر است اما آب گرم باعث میشود که صابون یا مواد شوینده به خوبی کف کند. وقتی که صابون کف کند در از بین بردن باکتری ها موثرتر می باشد.

- **نظافت وسایل آشپزخانه**

رعایت استاندارد SFBB در آشپزخانه، نه تنها به حفظ سلامت غذاها کمک می‌کند، بلکه باعث کاهش آلودگی‌ها و ارتقاء ایمنی غذایی می‌شود.

پارچه های خشک کننده ی ظروف پارچه های خشک کننده ی ظروف، دستگیره های پارچه ای، اسفنج و دستکش فر را باید به طور منظم شسته یا تعویض نمایید. بعد از شستشو و قبل از استفاده ی مجدد از آنها اجازه دهید تا کاملا خشک شوند.چون پارچه های کثیف و مرطوب محل رشد باکتری و قارچ ها میباشند.

- **ظروف**

قبل از تهیه ی غذا همه ی ظروف باید کاملا تمیز باشند. این امر باعث جلوگیری از آلودگی متقابل می شود. همچنین هنگام تهیه ی غذاهای آماده و خام که نیاز به پخت دارند، باید از ظروف، بشقاب ها و تخته های خردکن مجزا استفاده نمایید و بین کار آنها را به طور کامل بشویید تا از گسترش باکتری های مضر جلوگیری شود.

- **میوه ها و سبزیجات**

توجه به بهداشت مواد غذایی از مرحله شست‌وشو تا پخت و نگهداری، برای جلوگیری از آلودگی متقاطع و حفظ کیفیت غذا ضروری است.

میوه ها و سبزیجات را قبل از خوردن با آب بشویید تا باکتریهای مضر کاملا از بین بروند. شما می توانید آنها را زیر شیر آب یا در یک ظرف آب شیرین بشویید به صورتی که پوست آنها کاملا زیر آب قرار گیرد. بهتر است ابتدا از مواردی که آلودگی کمتری دارند شروع نموده و سپس هر کدام از آنها را آبکشی نهایی نمایید.

با پوست کندن میوه ها و سبزیجات باکتری های بیشتری از سطح آن ها جدا می گردد، هنگام مصرف سبزیجات ریشه دار به صورت خام نیز می توانید این کار را انجام دهید.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 2170

- **محصولات پاک کننده**

برای نظافت و ضد عفونی طیف گستردهای از محصولات پاک کننده در دسترس هستند. به دستورالعملهای درج شده بر روی محصولات توجه نمایید تا مطمئن شوید که محصول مورد استفاده برای سطوحی که با مواد غذایی در تماس هستند مناسب است و از آن ها به درستی استفاده میکنید.

برای از بین بردن کامل هر گونه باکتری مضر ، باید مطمئن شوید که:

- ماده پاک کننده را طبق مدت زمان مشخص شده توسط شرکت سازندهی آن استفاده نمایید.
- جهت مشخص نمودن اینکه محصول باید رقیق شود یا خیر، دستورالعمل شرکت سازنده را به صورت کامل بخوانید.

*محصولات پاک کننده شامل مواد شوینده و ضدعفونی کننده میباشند.

مواد شوینده :

مواد شوینده تنها سطوح را تمیز کرده و چربی را از بین میبرند، اما باکتریها را از بین نمی برند.

ضد عفونی کننده ها :

ضدعفونی کنندهها باکتریها را نیز از بین می برند. آنها باید روی یک سطح کاملاً تمیز استفاده شوند. اگر روی سطح، چربی یا جرم قابل مشاهدهای وجود داشته باشد، استفاده از ضدعفونی کننده ها تاثیری نخواهد داشت. به زمانهای تماس مشخص شده بر روی محصولات نیز توجه نمایید تا کاملا موثر واقع شوند.

از ضدعفونی کنندهها میتوان برای تمیز کردن و ضد عفونی کردن به عنوان یک روش دو مرحلهای استفاده کرد. ابتدا از محلول ضدعفونی کننده برای تمیز کردن سطح استفاده کنید زیرا همهی موارد زیر را از بین می برد:

- خاک
- غذا
- روغن

سپس باید محلول ضدعفونی کننده را مجدداً روی سطح کاملاً تمیز بمالید و مدت زمان لازم را در نظر بگیرید تا سطح کاملا ضدعفونی شود

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03

تعداد بازدید: 2170

نظافت و بهداشت مناسب در محیط آشپزخانه نه‌تنها به حفظ کیفیت غذا کمک می‌کند، بلکه از بروز بیماری‌ها و آلودگی‌های احتمالی نیز جلوگیری می‌کند. رعایت استانداردهای بهداشتی باعث می‌شود تا محیطی سالم و ایمن برای تهیه و مصرف غذا داشته باشیم.

برای تضمین بهداشت محیط کار یا منزل خود و ارتقاء سطح ایمنی، همین حالا اقدام کنید و با ثبت‌نام، از مشاوره‌های تخصصی بهره‌مند شوید. گام مؤثری برای حفظ سلامت بردارید!

بهداشت رستوران

بهداشت شخصی

بهداشت مواد غذایی در کسب و کار

بهداشت و سلامت مواد غذایی در خانه

اصول رعایت بهداشت در صنایع غذایی

اصول بهداشتی مواد غذایی

اصول بهداشت و نظافت