

مقدمه:

فساد مواد غذایی یکی از علل مهم عفونت‌ها و مسمومیت‌های غذایی می‌باشد. این مسئله علاوه بر زیان‌های اجتماعی و ایجاد بیماری، موجب به هدر رفتن نیروی کار در اثر عواقب وخیم بیماری شده و از نظر اقتصادی نیز حائز اهمیت می‌باشد. چرا که سالیانه مقدار زیادی از مواد غذایی فاسد معدوم شده و مبالغ زیادی صرف درمان بیماران مبتلا می‌شود. فقط در استان ما سالیانه هزاران کیلو مواد غذایی فاسد معدوم می‌گردد.

*** علایم فساد مواد غذایی:**

زمانی که یک ماده غذایی از نظر رنگ، بو و طعم و مزه دچار تغییراتی گردد، بطوریکه ارزش غذایی آن از بین رفته و یا کاهش یابد، می‌گوییم این ماده غذایی فاسد شده است. و استفاده از آن موجب انتقال بیماری‌های عفونی مانند حصبه، سایر بیماری‌های روده‌ای و مسمومیت‌های غذایی می‌گردد.



فساد مواد غذایی با استفاده از برخی اندام‌های حسی قابل تشخیص است.

- ۱- چشم (حس بینایی): تغییر رنگ و خارج شدن از شکل ظاهری طبیعی مثل تغییر رنگ و رسوب بیش از حد آبلیمو
- ۲- بینی (حس بویایی): داشتن هر گونه بوی نامطبوع مثل بوی گندیدگی گوشت و تخم مرغ

- دست (حس لامسه): لمس نمودن با انگشتان مثل تشخیص لزجی سطح گوشت و یا فرو بردن انگشت در بدن ماهی که در صورت فاسد بودن ماهی برگشت اثر انگشت به حالت اولیه طول می‌کشد. استفاده از حس چشایی برای تشخیص فساد مواد غذایی بخصوص مواد غذایی کنسرو شده ممنوع می‌باشد. چون بعضی از مواد غذایی فاسد ممکن است دارای سمومی باشند که با چشیدن حتی مقدار بسیار کمی انسان را بیمار کند.

تغییر طعم مواد غذایی نیز یکی از نشانه‌های فساد است اگر مواد غذایی فاسد شدنی را در یخچال نگه داری کنیم دیرتر فاسد می‌شود.

مشاهده حتی یک مورد از علائم ذکر شده نشانه فساد غذا بوده و نباید آن را مصرف کرد.

حال علائم اختصاصی فساد در برخی از مواد غذایی را ذکر می‌کنیم:

علائم فساد در مرغ فاسد خام: بو و رنگ نامطلوب (تغییر رنگ صورتی روشن به سفید کم رنگ یا خاکستری در مرغ)

علائم فساد در گوشت خام: بوی نامطبوع، چسبناکی یا لزجی سطح و دارا بودن رنگ قهوه‌ای و خاکستری

علائم فساد در ماهی خام: بوی نامطبوع، چسبناکی یا لزجی سطح، جدا شدن آسان پولک‌ها، فرو رفتگی چشم، تغییر رنگ آبشش به قهوه‌ای تیره

علائم فساد در کنسرو: وجود تورم یا برآمدگی در دو طرف کنسرو - زنگ زدگی خارجی قوطی کنسرو - بو رنگ نامطبوع محتویات - کنده شدن لعاب داخلی قوطی

علائم فساد در گوشت، ماهی و مرغ پخته: داشتن بو و طعم نامطبوع در هنگام مصرف

علائم فساد در آبلیمو: رنگ غیر طبیعی - رسوب بیش از حد - وجود کپک در سطح، زنگ زدگی درب شیشه

استفاده از حس چشایی برای تشخیص فساد مواد غذایی بخصوص مواد غذایی کنسرو شده ممنوع می‌باشد

گروه های هدف این متن آموزشی :

متصدیان و کارکنان اماکن

مادران خانوارها

عموم مردم

منابع استفاده شده در تهیه این متن آموزشی :

کتاب بهداشت مواد غذایی دکتر نوردهر رکنی

جزوه بهداشت مواد غذایی برای بهورزان مهندس فیروز کریمی

علائم فساد در تخم مرغ : بوی گندیدگی ، تغییر رنگ محتویات ، پخش شدن زرده پس از شکستن تخم مرغ نشانه فساد است



بریدن شیر بعد از جوشاندن آن نشانه فساد آن می باشد ، که مصرف آن می تواند باعث بیماری شود .

مصرف هرگونه مواد غذایی کپک زده با توجه به سم تولید شده در داخل آن خطر ناک می باشد

هر نوع ماده غذایی بسته بندی شده که تاریخ مصرف آن تمام شده است به منزله فاسد بوده و نباید استفاده شود .

**** بنابراین برای تشخیص مواد غذایی فاسد باید :**

۱- به تغییرات بو ، قوام ، رنگ مواد غذایی دقت کرده و در صورت عدم وجود تغییرات در موارد فوق ، از نظر تغییر طعم نیز بررسی گردد

۲- در موقع خرید به علائم فساد توجه داشته باشیم

۳- مواد غذایی فاسد شدنی را در یخچال نگهداری کنیم

۴- هر نوع ماده غذایی بسته بندی شده که تاریخ مصرف آن گذشته است به منزله فاسد بوده و باید دور ریخته شود .

هر نوع ماده غذایی بسته بندی شده که تاریخ مصرف آن گذشته است به منزله فاسد بوده و باید دور ریخته شود .