

**مقدمه :**

بهداشت مواد غذایی عبارت است از کلیه اصولی که باید در تولید، تهیه، نگهداری، عرضه و فروش مواد غذایی رعایت گردد تا غذای سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف کنندگان برسد، اگر اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی در نگهداری مواد غذایی تا رسیدن به دست مصرف کننده و خریدار توجه کافی نداشته باشند، در بروز انواع بیماری ها و مسمومیت ها سهیم خواهند بود.

**\* نکات مهم در نگه داری مواد غذایی :**

مواد غذایی از نظر سرعت فساد پذیری متفاوت می باشند. برخی از مواد غذایی مانند سس مایونز، تخم مرغ، شیر، خامه - کره - کشک و سایر فرآورده های لبنی، گوشت و سایر فرآورده های گوشتی مانند کتلت - سوسیس - کالباس و ... به سرعت فاسد می شوند و بایستی در یخچال نگهداری شوند و برخی دیگر مثل حبوبات و غلات دیرتر در معرض فساد قرار می گیرند.

**متصدیان محترم علاوه بر توجه به این مسئله جهت**

**نگهداری صحیح مواد غذایی باید به مسائل زیر**

**توجه لازم را داشته باشند :**

- ۱ - مواد غذایی خام و پخته در یخچال نباید در کنار هم قرار بگیرند چون باعث انتقال آلودگی از مواد خام به پخته می شوند.
- ۲ - استفاده از یخچال و نگهداری مواد غذایی با کنترل درجه حرارت، شرایط رشد میکروب ها را از بین برده و از فساد آنها جلوگیری خواهد شد
- ۳ - مدت زمان نگه داری مواد غذایی حتی در یخچال متفاوت می باشد مثلاً شیر پاستوریزه حداکثر ۷۲ ساعت، ماست ۲ هفته و تخم مرغ یک ماه قابل نگه داری می باشد

۴ - در هر صورت از قرار دادن مواد غذایی فاسد شدنی در خارج از یخچال حتی برای مدت زمان کوتاه باید خودداری نمود



۵ - توجه به ظروف نگه داری مواد غذایی نیز مهم می باشد و استفاده از ظروف مسی و ترک خورده و جعبه ها و نایلون های باز یافتی غیر اصولی ( کهنه مواد ) و پاکت های روز نامه ای از موارد غیر مجاز می باشند.

۶ - قرار دادن نمک در برابر آفتاب موجب از بین رفتن ید در آن خواهد شد و به همین علت نمک باید در ظروف مات و تیره رنگ و نمکدان های مناسب و دور از نور و حرارت نگهداری شود.

۷ - تخم مرغ شکسته بیش از ۱۲ ساعت در داخل یخچال قابل نگه داری نیست.

۸ - از نگهداری انواع مواد غذایی به خصوص روغن ها در معرض تابش آفتاب باید خودداری شود

**گروه های هدف این متن آموزشی :**

**متصدیان اماکن**

**منابع استفاده شده در تهیه این متن آموزشی :**

- ۱ - دستورالعملهای بهداشت محیط
- ۲ - جزوه بهداشت مواد غذایی برای بهورزان مهندس فیروز کبیری

**از قرار دادن مواد غذایی فاسد شدنی در خارج از یخچال حتی برای مدت زمان کوتاه باید خودداری نمود**