

رعایت نکات بهداشتی در استفاده از ظروف

نذری

12 تیر 1404

رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت به رعایت نکات بهداشتی در انتخاب و استفاده از ظروف یکبار مصرف هشدار داد.

حسن فرهادی، رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت درباره ظروفی که برای توزیع نذری مورد استفاده قرار می‌گیرند، گفت: هر ظرفی برای کاربرد خاصی طراحی شده و باید با توجه به دمای ماده غذایی، نوع ظرف به درستی انتخاب شود، مثلاً ظروف پلی‌اتیلن شفاف همان لیوان‌های یکبار مصرف معمولی تحت هیچ شرایطی نباید برای نوشیدنی‌های داغ مورد استفاده قرار گیرند؛ این ظروف برای آب یا نوشیدنی‌های سرد مناسب‌اند.

وی افزود: ظروف یکبار مصرفی که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت هستند، معمولاً روی خود توضیحاتی در مورد نوع ماده (مثل پلی‌اتیلن، گیاهی، آلومینیومی)، دمای مناسب استفاده و قابلیت بازیافت دارند. مردم و هیئت‌ها باید حتماً هنگام خرید این موارد را بررسی کنند.

فرهادی گفت: برای غذاهای داغ، ظروف آلومینیومی یا ظروف گیاهی مجاز گزینه‌های مناسبی هستند و این ظروف در صورت دارا بودن مجوز وزارت بهداشت، مشکلی برای سلامت مردم ایجاد نمی‌کنند، اما متأسفانه برخی ظروف غیربهداشتی که بدون مجوز در کارگاه‌های غیررسمی یا اصطلاحاً زیرپله‌ای تولید می‌شوند، در بازار توزیع شده‌اند که استفاده از آن‌ها خطرناک است.

غذاهای نذری؛ دما، زمان و ظرف مناسب

وی همچنین درباره دمای غذا و زمان نگهداری نذورات اظهار داشت: غذاهایی که در هیئت‌ها پخته می‌شوند، معمولاً با کمی تأخیر توزیع می‌شوند و این تأخیر باید مدیریت شود، زیرا اگر غذا بیش از دو ساعت در دمای محیط باقی بماند، خصوصاً در شرایط گرم فعلی، احتمال آلودگی و فساد آن بسیار بالا می‌رود.

فرهادی ادامه داد: غذاهای نذری باید در ظرفی مناسب و با رعایت اصول دمایی حمل شوند و در هوای گرم، زمان ماندگاری غذا در دمای محیط باید به زیر دو ساعت محدود شود تا از خطر رشد میکروبی جلوگیری شود.

*خبرنگار: محدثه رمضانعلی