

توصیه به زائران اربعین؛ از غذاهای خشک و کنسروی استفاده کنید

19 مرداد 1404

مشاور اداره کل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو تأکید کرد که فرآورده‌های خشک و ماندگار مانند غلات و خشکبار گزینه‌های مناسب‌تری برای مسیر طولانی پیاده‌روی اربعین هستند و زائران باید از مصرف غذاهای فاسدشدنی بدون بسته‌بندی مطمئن، خودداری کنند.

دکتر یوسف صادقیان امین افزود: انتخاب و نگهداری صحیح مواد غذایی در سلامت زائران نقش حیاتی دارد و غذاهای پخته‌شده نباید بیش از دو ساعت در دمای محیط نگهداری شوند، به‌ویژه در شرایط آب‌وهوایی گرم.

وی گفت: استفاده از خنک‌کننده‌های یخ‌دار برای حفظ تازگی مواد غذایی سرد ضروری است و بسته‌بندی مناسب همراه با ظروف ایمن و دارای ویژگی‌های ضدباکتری یا نانویی می‌تواند احتمال فساد و آلودگی را کاهش دهد.

وی همچنین تأکید کرد که رعایت بهداشت فردی، از جمله شست‌وشوی دست‌ها با آب و صابون پیش از آماده‌سازی و مصرف غذا، از مهم‌ترین راهکارهای پیشگیری از بیماری‌های ناشی از غذا است.

بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، علاوه بر این، استفاده از ظروف یک‌بار مصرف، پرهیز از تماس مواد خام و پخته و اطمینان از تمیزی محل‌های تهیه و توزیع غذا در موب‌ها، از دیگر نکات کلیدی برای حفظ سلامت زائران است.