

نذورات گرم سریعاً مصرف شود

رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی وزارت بهداشت، بر اهمیت مصرف سریع نذورات گرم که خارج از یخچال قرار دارند، تاکید کرد.

به گزارش سایت خبری پرسون، سیدرضا غلامی، با اشاره به ضرورت حفظ نکات در طبخ غذای گرم، یادآور شد: یکی از نکات مهم در سلامت غذای گرم، رعایت بهداشت فردی کسانی است که در تهیه، طبخ و توزیع نذورات، درگیر هستند. از سوی دیگر، رعایت بهداشت محیط طبخ و توزیع غذا نیز اهمیت زیادی دارد.

وی افزود: با توجه به گرمای هوا، توصیه می‌شود غذای گرم بسته بندی، بیش از دو ساعت در فضای بیرون، نگه داری نشود. عزاداران هم لازم است در سریع‌ترین زمان، غذای نذری را میل کرده و یا سریعاً در یخچال نگهداری کنند.

رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت گفت: ظروف یکبار مصرف برای اطعام و نذورات هم باید مناسب و ترجیحاً ظروف یکبار مصرف گیاهی برای غذا و نوشیدنی گرم و ظروف پلاستیکی نازک برای غذا و نوشیدنی‌های سرد مورد استفاده قرار گیرد.

وی افزود: ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، تجزیه پذیر نبوده و تخریب پذیر هستند و ممکن است مشکلاتی را برای محیط زیست و انسان‌ها ایجاد کنند.