

# گروه مردمی مجنا

کمیته آموزش و پژوهش

## عوامل آلوده کننده مواد غذایی



جهت مشاهده بیشتر بروشور های رایگان بر روی سایت زیر کلیک کنید

[WWW.MAJNA.IR](http://WWW.MAJNA.IR)



# گروه مردمی مجنا

کمیته آموزش و پژوهش

## مقدمه

عوامل آلوده کننده مواد غذایی به عواملی گفته می شود که در ماده غذایی وجود دارد و از طریق ایجاد بیماری سلامت مصرف کننده را تهدید می کند عوامل مخاطره شامل عوامل بیولوژیک شامل حشرات، جوندگان، باکتری ها، ویروس ها، پروتوزواها و سموم قارچی هستند که باعث عفونت غذایی (انتقال میکروب از طریق ماده غذایی به بدن و ایجاد عفونت و آسیب رسانی به بافت های بدن) و مسمومیت زایی (وارد شدن سم ایجاد شده در ماده غذایی توسط میکروب به بدن انسان) می گردد در این راستا به اهمیت بهداشت مواد غذایی میرسیم بهداشت مواد غذایی یعنی اینکه میکروارگانیسم ها به چه موادی علاقه مند هستند و چه شرایطی برای رشد آن ها لازم است که ما شرایط را برای رشد آنان نامساعد کنیم



جهت مشاهده بیشتر بروشور های رایگان بر روی سایت زیر کلیک کنید

[WWW.MAJNA.IR](http://WWW.MAJNA.IR)



# گروه مردمی مجنا

کمیته آموزش و پژوهش

شرایط بهداشتی نامناسب کارکنانی که با مواد غذایی سرو کار دارند باعث انتقال آلودگی از مواد خام اولیه به ابزار، میزها و سطوح کار دستگاه های تولید، محصول نهایی و مواد بسته بندی می شوند

که با روش هایی مثل فرایند های حرارتی و جداسازی مواد غذایی خام از پخته، گرم کردن صحیح و کافی مواد غذایی قبل از مصرف نگهداری گوشت های پخته در یخچال، انجماد و یا کنسرو کردن می توان انتقال آلودگی را کاهش داد

مخاطرات شیمیایی نیز در هر یک از مراحل تهیه، تولید و عرضه مواد غذایی اثر می گذارند

این مخاطرات در مواد شوینده ترکیبات حساسیت زا در مواد غذایی، آفت کش ها و فلزات سمی وجود دارد

مجله نیکوکار ایرانیان  
کد ثبت: ۴۹۱



جهت مشاهده بیشتر بروشور های رایگان بر روی سایت زیر کلیک کنید

[WWW.MAJNA.IR](http://WWW.MAJNA.IR)



# گروه مردمی مجنا

کمیته آموزش و پژوهش

مواد شوینده روی وسایل، ابزار سطوح باقی می ماند و خود مواد غذایی وارد می شود بنابراین بر نامه شستشوی ظروف ابزار و سطوح کار از اهمیت خاصی در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی برخوردار است

ترکیبات حساسیت زا نیز در برخی افراد باعث حساسیت می شود به همین علت روی برچسب مواد غذایی باید محتویات محصول و هر گونه ترکیب حساسیت زای احتمالی را مشخص کرد

مخاطرات فیزیکی نیز شامل خرده های سنگ شن، ماسه، چوب، پلاستیک و ... است که در صورت ورود به مواد غذایی، به بدن آسیب می رسانند از روشهای نگهداری مواد غذایی، افزودن مواد نگهدارنده است که باعث افزایش کیفیت و ماندگاری محصولات غذایی و کاهش فعالیت میکروارگانیسم ها می شود

جهت مشاهده بیشتر بروشور های رایگان بر روی سایت زیر کلیک کنید

[WWW.MAJNA.IR](http://WWW.MAJNA.IR)



# گروه مردمی مجنا

## کمیته آموزش و پژوهش

اما استفاده از بسیاری آن‌ها ضررهایی نیز به دنبال دارد. برای مثال نیتريت سدیم و نترات سدیم که به تشدید طعم و رنگ سوسیس و کالباس کمک می‌کند و می‌تواند مانع فعالیت سم بوتولیسم که سمی کشنده است، شود طی گوارش نوعی ماده سرطان‌زا تولید می‌کند با مواد افزودنی موجود در پفک، آبمیوه‌ها و نوشابه‌ها می‌توانند انرژی ایجاد کنند پس سالم‌ترین و مطمئن‌ترین راه استفاده از غذاها و سبزی‌های تازه است



آیا شما تا به حال غذای الوده مصرف کردید؟

جهت مشاهده بیشتر بروشور های رایگان بر روی سایت زیر کلیک کنید

[WWW.MAJNA.IR](http://WWW.MAJNA.IR)

