

علائم و نشانه های مواد غذایی نا مرغوب و فاسد



مرکز بهداشت میانه
فاطمه ممانی کارشناس تغذیه

بمناسبت هفته سلامت "ایمنی غذا از مزرعه تا سفره"

۱۳۹۴

J.Salavato.Environmental

منبع:

Engineering.John Wiley 2003

غذای سالم غذایی است که در مصرف کننده آسیب و بیماری ایجاد ننماید.

بهداشت مواد غذایی جهت پیشگیری از
مسمومیت غذایی امری بسیار مهم در
حفظ سلامت انسان تلقی می شود.

نشانه های فساد و غیر قابل مصرف بودن

مواد غذایی باقیمانده

پهن معمولاً در خانواده ها و رستورانها پس از صرف غذا مقداری از آنها باقی می ماند که در یخچال قرار داده می شود تا بعد مصرف گردد از این رو در صورتی که غذایی را که چند روزی در یخچال مانده است یکی از نشانه های زیر را داشته باشد غیر قابل مصرف می باشد.

۱. تغییر رنگ
۲. وجود لکه
۳. کپک زدگی



علائم و نشانه های مواد غذایی نامرغوب و فاسد (راهنمای فروشندگان و مصرف کنندگان)

در گوشت ماهی پنیر مرغ

کره کالباس، سوسیس کنسروها

غذای باقیمانده مواد غذایی منجمد



غلات



علائم فاسد و غیر قابل مصرف بودن مواد غذایی کنسروی :

الف- علائم غیر قابل مصرف بودن قبل از باز کردن قوطی کنسرو

۱. بادکردگی یک یا دو طرف (بالا و پایین)کنسروها

۲. فרו رفتگی درز های کناری

۳. نشئت مواد غذایی به بیرون قوطی

ب- علائم غیر قابل مصرف بودن پس از باز کردن قوطی کنسرو

۱. داشتن بوی بد



۲. زنگ زدگی عمیق در داخل قوطی کنسرو

۳. کپک در روی مواد غذایی

۴. کف روی مواد غذایی

۵. شیری شدن کنسرو آب میوه ها

(*) درز (قوطی کنسرو) : محل اتصال دو لبه قوطی که بایستی غیر قابل

نفوذ به میکروب ، هوا و گازهای دیگر باشد .

۱) فساد در گوشت گاو ، ابتدا از سطح گوشت شروع می شود و یا از درون (محل اتصال استخوان به گوشت)؟

پواب :

در گوشت گاو فساد معمولاً از سطح شروع می شود ولی بعد ، از طرف درون (محل اتصال استخوان به گوشت) به طرف سطح گوشت منتقل می شود.

۲) برای تشخیص قطعی فساد در گوشت گاو چه باید کرد؟

یک چاقوی نوک تیز را داخل گوشت فرو می بریم و بعد نوک آنرا بو می کنیم ، اگر بوی غیر طبیعی داشت فاسد است.

۳) نشانه های گوشت سالم چیست؟

پواب:

۱. سفت بودن گوشت

۲. اگر گوشت را بارسد فود فشار دهیم بلافاصله به حالت اول برمی گردد.

۳. رنگ گوشت تغییر نهموده باشد.

۴) گوشت قام را در یخپال در چه دمای بایستی نگهداری نمود؟

در دمای ۲ درجه سانتی گراد زیر صفر (۲-)

علائم و نشانه های مرغ فاسد:

۱. پسندگی و بوی بد در اندامهای زیر

الف. در زیر بالها

ب. در محل اتصال پا به بدن

ج. در سطح بالایی د

۲. پشمان گود رفته

۳. تیره بودن نوک بالها

۴. شل و ول بودن گوشت

مواد غذایی منجمد

اگر مواد غذایی منجمد در قارچ یخپال نگهداری شود فاسد می شود. فساد در مواد غذایی در اثر رشد میکروب ها در مواد غذایی حاصل می شود.

روش مصرف مواد غذایی منجمد

مواد غذایی منجمد را قبل از مصرف بایستی از انجماد قارچ نمود و برای قارچ کردن مواد غذایی از انجماد آن مواد غذایی را بایستی از فریزر قارچ و در یخپال قرار داد تا از انجماد قارچ گردد.

روش مصرف سبزیجات منجمد

سبزیجات منجمد را بایستی قبل از مصرف ، کاملاً پخته و بعد مصرف گردد (سبزیجات قام منجمد دارای میکروب است)

توجه ۱: بایستی دقت نمود که سبزیجات را نبایستی زیاد حرارت داد .

حرارت تا هر هفتاد و چهار درجه سانتیگراد (کاملاً داغ شدن) کافی است.

توجه ۲: بطور کلی از مصرف مواد غذایی نرم و وارفته و دارای رنگ غیر

طبع، فساد، نموده.

نشانه های غلات (گندم - جو - برنج - ذرت و...) نامرغوب و

غیر قابل مصرف

۱. وجود حشرات در داخل آنها

۲. وجود کپک

۳. بوی کپک زدگی

۴. پسبنده شدن آنها به هم که به صورت قلابه در می آید.

توجه ۱ برای تشفیص وجود حشرات در انواع غلات مقراری از آن را در یک صفحه کاغذ قهوه‌های رنگ پفش و پهن می نمائیم اگر حشره و یا کرم در آنها وجود داشته باشد خوب دیده می شود.

توجه ۲ اگر حشره در غلات دیده شود آن مواد فاسد و غیر قابل مصرف بوده و بایستی دور ریخته شود.

توجه ۳ مصرف حشرات موجود در غلات برای انسان بیماریزا نیست ولی پندرش آور است. (در حال حاضر بهتر است غلات در ظروف در بسته ، بدون منفذ جهت ورود هوا نگهداری شود تا از حشرات محافظت گردد.) و با شرایط اقتصادی دنیا بعد از پاک کردن حشرات مصرف گردد.)

علائم و نشانه های ماهی فاسد :



۱. بوی بد دارد

۲. آبشش (بنا گوش) برنگ فلکستری و یا مایل به رنگ سبز است.

۳. پشمان گود رفته و تیره

۴. گوشت ماهی از استخوان زود جدا شود.

۵. اگر انگشت خود را در گوشت ماهی فرو بریم اثر فرورفتگی می ماند.

۶. گوشت آن نرم و فلس ها فشک و کدر می باشد.

علائم و نشانه های کالباس و سوسیس فاسد یا غیر قابل مصرف

۱. رنگ پذیرگی

۲. نرم شرگی

۳. مرطوب و نمناک بودن

۴. شل و ول بودن

۵. لزج (پسبنده) بودن آن ۶. کپک زدگی

علائم و نشانه های عمومی انواع گوشت های فاسد



۱. بوی گندیدگی

۲. بوی ترشیدگی

۳. در تماس دست با گوشت فاسد لزیمی (پسیندگی) احساس می شود

علائم و نشانه های اختصاصی گوشت گاو، گوساله و بره نامرغوب

۱. نرم بودن گوشت

۲. تیره رنگ بودن آن

علائم و نشانه های پنیر فاسد یا غیر قابل مصرف



۱. وجود هر نوع حشره و مواد خارجی

۲. کپک (غیر از پنیر های کپک دار که عمدتاً به آنها کپک اضافه می کنند)

۳. پنیر غیر پاستوریزه برای سالم شدن پنیر غیر پاستوریزه (مغلی

) که از شیر خام تهیه می کنند اگر ۶۰ روز (دو ماه) در یخچال +۲ درجه سانتی گراد بالای صفر قرار دهیم آلودگی آن برطرف می شود.

علائم و نشانه های کره فاسد:



۱. مزه ماهی، کونگی، تندی دارد.

۲. بوی بد

۳. در صورتیکه از شیر غیر پاستوریزه تهیه شده باشد.