

عنوان دستورالعمل :

سالم سازی سبزیجات آماده

کد: WIN 33-13	شماره ویرایش : ۷	تاریخ تصویب و ابلاغ : ۱۴۰۵/۲/۲۰
حوزه تولید: بهداشت محیط	تعداد صفحه ها : ۲	تاریخ آخرین ویرایش: ۱۴۰۵/۲/۱۷
هدایت کننده: مسئول بهداشت محیط		تاریخ بازبینی بعدی: ۱۴۰۶/۲/۲۰

اهداف:

با توجه به اینکه برای آبیاری سبزیجات، صیفی جات و جوانه غلات، ممکن است از آبهای آلوده و کودهای انسانی و حیوانی استفاده شود و علاوه بر آن، حیوانات اهلی و وحشی در مزارع کشت رفت و آمد می نمایند، لذا این محصولات کشاورزی به انواع و اقسام تخم انگلها و میکروبها آلوده هستند و مصرف کنترل نشده آنها بصورت خام اعم از سبزی خوردن، سالاد فصل، تزئین ظرف غذا، همراه ساندویچ، کاهو، هویج (همراه با سالاد یا بصورت آب هویج)، کلم، گل کلم و جوانه غلات باعث ابتلاء به انگلهای روده و بیماریهای عفونی روده ای مثل انواع اسهال ها، حصبه، وبا و شبه حصبه و بالاخره بروز و اشاعه اپیدمی بیماریهای مذکور در جامعه میگردد، بدینوسیله به همکاران عزیز توصیه و تأکید میشود برای جلوگیری از مبتلا شدن به بیماریهای روده ای حتماً سبزیجات، جوانه غلات و محصولات سالادی را که می خواهند بصورت خام مصرف کنند بطریقه زیر سالمسازی (پاکسازی، انگل زدایی، گندزدایی، شستشو) کرده و سپس به مصرف برسانند.

دامنه کاربرد :

آشپزخانه، آبدارخانه ها، رستوران ها، هتل

روش انجام کار :

۱- پاکسازی

ابتدا سبزیجات را بخوبی پاک کرده شستشو دهید تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

۲- انگل زدایی:

سبزیجات را در یک ظرف ۵ لیتری ریخته به ازاء هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی به آن اضافه کرده و ظرف را از آب پر کرده قدری بهم بزنند تا تمام سبزی در داخل کفاب قرار گیرد. مدت ۵ دقیقه سبزی را در کفاب نگهداری سپس سبزی را از روی کفاب جمع آوری و کفاب را تخلیه کرده و ظرف و سبزی را مجدداً با آب سالم شستشو دهید تا تخم انگل ها و باقیمانده مایع ظرفشویی از آنها جدا شوند.

۳- گندزدایی:

برای گندزدایی و از بین بردن میکروبها، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین ۷۰ درصد را در ظرف ۵ لیتری پر از آب ریخته، کاملاً حل کنید تا محلول گندزدا بدست آید. سپس سبزی انگل زدائی شده را برای مدت ۵ دقیقه در محلول تهیه شده قرار دهید تا میکروبهای آن کشته شوند. در صورتی که پرکلرین در دسترس نباشد می توان از سایر گندزداهای موجود در بازار که دارای مجوز از وزارت بهداشت می باشند استفاده نمود. در این گونه موارد باید مطابق دستورالعمل مندرج بر روی بسته بندی اقدام شود.

۴- شستشو

سبزی گندزدایی شده را مجدداً با آب سالم بشوئید تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا شده و سپس مصرف نمائید.

نام و نام خانوادگی تهیه کنندگان و سمت :

- مهندس بهاره شایان: مسئول بهداشت محیط
- دکتر مرضیه مخبر : مسئول تغذیه
- مهندس سعید رحیمی : کارشناس بهداشت محیط

مستندات مرتبط:

پوستر آموزشی سالم سازی سبزیجات نصب در آبدارخانه ها و آشپزخانه

(منابع و امکانات لازم):

سینک دو قلوی صنعتی مناسب با شستشوی حجم بالای میوه و سبزیجات
مواد گندزدای میوه و سبزی دارای تاییدیه مصرف وزارت بهداشت

مراجع:

دستورالعمل سالم سازی سبزیجات و میوه وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی معاونت بهداشت

نام و امضاء سرپرست تهیه کنندگان: مسئول بهداشت محیط: مهندس بهاره شایان	نام و امضاء تایید کننده معاون توسعه مدیریت و منابع: دکتر رضا گل پیرا
مهر و امضاء دفتر بهبود کیفیت دکتر بهزاد مومنی	نام و امضاء تصویب و ابلاغ کننده رئیس انستیتو: دکتر فریدون نوحی