

Bayram günlərində qida məhsullarından istifadə zamanı diqqətli olun!

Bayram günlərində istehlak olunacaq qida məhsullarını hazırlayarkən və bu məhsulları qəbul edərkən bir sıra təhlükəsizlik qaydalarına diqqət yetirmək vacibdir. Çünki qaydalara əməl etməmək xoşagəlməz hallar yarada bilər.

Belə ki, qida zəhərlənmələri hallarının qarşısını almaq və təhlükəsiz qida qəbul etmək üçün yeməkləri hazırladıqdan sonra çox saxlamamaq tövsiyə olunur. Bundan başqa, ət və ət məhsullarının donunun açılması prosesini və bişirmə temperaturunu düzgün seçmək, həmçinin meyvə-tərəvəzin yuyulma qaydalarına əməl etmək lazımdır. Düzgün yuyulmayan meyvə-tərəvəzin üzərində zərərli orqanizmlərin qalması qida zəhərlənmələrinə səbəb ola bilər.

Yeni il süfrəsində xüsusi yer tutan balıq alarkən məhsulun təzəliyindən əmin olmaq və evdə onu düzgün saxlamaq tövsiyə edilir. Ümumiyyətlə alış-veriş zamanı tez xarab olan soyudulmuş və dondurulmuş məhsulları sonda almaq məsləhət görülür. Çünki belə qidalar mikrobioloji çirklənməyə daha çox məruz qalır.

Həmçinin bayram günlərində qidalanma zamanı soyuq qida zəncirinin qorunması və mal qonşuluğu prinsipinə əməl edilməsi qida təhlükəsizliyi baxımından olduqca vacibdir. Ət, süd, balıq və donmuş qida kimi həssas məhsulların temperatur dəyişiklikləri zərərli mikroorqanizmlərin çoxalmasına səbəb olur. Bu isə məhsulların fiziki, kimyəvi və əmtəə görünüşünə mənfi təsir göstərir. Odur ki, zərərli mikroorqanizmlərin çoxalmasının qarşısını almaq və qidaların təzə qalmasını təmin etmək üçün soyuq zəncir istehsaldan istehlaka kimi bütün mərhələlərdə qırılmamalıdır. Bundan başqa, məhsulların fərdi xüsusiyyətlərini və uyğunluqlarını mümkün qədər nəzərə almaq və onları ən münasib şəraitdə saxlamaq lazımdır.

Yeni illə əlaqədar içərisində qida məhsulları olan hədiyyə qutularına da maraq artır. Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi vətəndaşları satışa çıxarılan belə hədiyyə qutularını alarkən diqqətli olmağa çağırır. Belə ki, ilk növbədə Yeni il üçün hazırlanan hədiyyə qutularının üzərində qeyd olunan istehsal və son istifadə tarixinin qutunun içərisinə yerləşdirilən qida məhsullarına aid olmadığını bilmək vacibdir. İstehlakçılar belə məhsulları alarkən qida məhsulunun çeşidindən asılı olaraq adı, tərkibi, miqdarı (kütlə, həcm), istehsal və son istifadə tarixi, saxlanma şərtləri, istehsalçının adı və ünvanı, istifadəyə dair tövsiyələr və ya məhdudiyətlər, qida dəyəri göstəriciləri kimi məlumatlara diqqət yetirməlidirlər.

Agentlik vətəndaşlardan Yeni illə əlaqədar hazırlanan hədiyyə qutularında istifadə edilən qida məhsullarının tərkibi, istifadə müddəti, saxlanma şəraiti və digər məsələlərlə bağlı şübhələri olduğu halda, "1003-Çağrı Mərkəzi"nə məlumat verməyi xahiş edir.