

## **AQTA ev şəraitində hazırlanan konservləşdirilmiş məhsullarla bağlı xəbərdarlıq edib**

Ev şəraitində hazırlanan məhsulların qış aylarında istifadəsi halları daha çox müşahidə edilir. Bir çox insan meyvə və tərəvəzləri təkcə mövsümündə deyil, digər aylarda da istifadə edə bilməsi üçün ənənəvi üsullardan faydalanaraq, həmin məhsulları məişət şəraitində konservləşdirir. Bu kimi halların mövcudluğu qida təhlükəsizliyi ilə bağlı risk faktını ortaya qoyur.

Konservləşdirmə prosesinin düzgün aparılmaması nəticəsində tibbdə “Botulizm” adlanan qida zəhərlənmələrinə gətirib çıxararaq ölümə səbəb olur. İstehsal zamanı sanitar-gigiyenik qaydalara, sterilizasiya parametrlərinə, saxlanma rejiminə və ya taranın hermetikliyinə düzgün əməl edilmədikdə konservlər xarab olur.

Məhsulların konservləşdirilməsində istifadə olunan meyvə-tərəvəz yaxşı yuyulmadıqda onların üzərində torpaq hissəcikləri qalır ki, bu da torpaqda “yaşayan” botulizmə səbəb olan mikroorqanizmlərin konserv məhsuluna keçməsinə şərait yaradır. Onlar sporlarla çoxalır və yalnız müəyyən bir müddət 100° C-də qaynadıldıqda məhv olur. Botulizm törədiciləri oksigensiz şəraitdə inkişaf edir. Bundan başqa, konservləşdirilmiş məhsullarda digər mikroorqanizmlərin mövcudluğu səbəbindən məhsulun qapağının şişməsi halları baş verir. Bu məhsullar xarici görünüşünə görə xarab (zay) təsir bağışlayır. Belə ki, toxumalar yumşalır, yad qoxu gəlir, qaz yaranır, məhsulun suyu bulanıq olur və dadı dəyişir. Bu zaman konserv bankaları şişir və “bombaj” əmələ gəlir.

Ev şəraitində hazırlanan konserv istifadə edilərkən, müvafiq gigiyena və təhlükəsizlik qaydalarına çox ciddi şəkildə əməl edilməlidir. Qeyd edək ki, yalnız ev şəraitində hazırlanan konservlər deyil, ticarət obyektlərində satılan sənaye konservləri də saxlanma şəraiti, temperatur rejimi və s. tələblərə əməl olunmadıqda zəhərlənmələrə səbəb ola bilər. Buna görə də dükanlardan tərəvəz, balıq, ət və s. konservləri alındıqda, qablaşmaya fikir verilməlidir. Məhsul təzə olmalı (yararlılıq müddətinə diqqət edilməli), qapağı "şişməməli", metaldan olan konserv bankasının üzərində batıq yerləri olmamalıdır. Metal bankalarda olan balıq və ət konservləri açıldıqdan dərhal sonra digər qaba qoyulmalıdır.

Bununla əlaqədar olaraq, AQTA əhaliyə xəbərdarlıq edərək bildirir ki, konservləşdirilmiş məhsullardan istifadə zamanı həyat və sağlamlıq üçün tövsiyə olunan qaydalara ciddi şəkildə riayət olunmalı, bu cür məhsullarla bağlı hər hansı uyğunsuzluq aşkarlandıqda isə müvafiq dövlət qurumlarına və AQTA-nın “1003-Çağrı Mərkəzi”nə müraciət etsinlər.