

متخصصان در گفت و گو با «سلامت» از ناسامانی نگهداری و عرضه مواد غذایی در مغازه‌ها و سوپرمارکت می‌گویند

عجب آشفته‌بازاری است اینجا

این روزها مردم روی ظاهر و تمیزی محلی که از آن خرید می‌کنند، حساس شده‌اند. مخصوصاً ساکنان شهرهای بزرگ، ترجیح می‌دهند از فروشگاه‌های بزرگ خرید کنند تا هم دستشان در انتخاب باز باشد و هم از سلامت محصولی که می‌خرند، مطمئن باشند اما هنوز هم بقالی‌های دیروز و سوپرمارکت‌های امروز در محله‌ها جایگاه قدرتمندی دارند و اهالی محل روزی نیست که مجبور نشوند مخصوصاً برای خرید محصولات غذایی به این مغازه‌ها سرزنند. محلی که می‌تواند تا همین کنه خوراکی‌های سالم برای مشتریانش باشد یا برعکس، سلامتشان را به خطر بیندازد. مشکل، استاندارد نبودن محصولی که عرضه می‌کنند، نیست، بلکه نگهداری نامناسب محصولات غذایی است که محصول سالم را به ماده‌ای ناسالم و زایناتر تبدیل می‌کند. گاهی علت این کار ناآگاهی و ندانم‌کاری است که با وجود دوره‌هایی که گذرانندش برای گرفتن پروانه کسب ضروری است، کمتر احتمال دارد و گاهی سودجویی و بی‌تفاوت بودن نسبت به قوانین و سلامت مردم. به نظر می‌رسد در این آشفته بازار، باید مردم با بالا بردن آگاهی‌شان و با داشتن نکات کلیدی و بادهای و ناپایدهای نگهداری مواد غذایی و شرایط مطلوب یک فروشگاه مواد غذایی و خرید نکردن از مغازه‌های متخلف، مراتب سلامت خود و خانواده‌شان باشند تا با خرید محصول به ظاهر سالمی که در محیط نامطلوب ناسالم شده، آسیب بینند. ما نیز در صفحه «دیدبان سلامت» این هفته، از دیدگاه متخصصان به این موضوع پرداخته‌ایم.

بهراسادات
صفوی



ما طبق «دستور العمل بازرسی» رفتار می‌کنیم

حرارت محیط و به شرط قرار نگرفتن در معرض نور آفتاب، بیرون بودن تخم‌مرغ از یخچال چندان اثر منفی روی آن ندارد اما بهتر است در فصل سرما هم این ماده غذایی را در یخچال نگه دارند.

نور آفتاب و یخ‌زدگی دشمن سلامت آب

قرار دادن بطری‌های آب و نوشابه در خارج از یخچال و در معرض نور آفتاب از شرایط نامناسب نگهداری مواد غذایی محسوب می‌شود. حتی قرار دادن این نوشیدنی‌ها در فریزر و یخ‌زدن محتویاتشان اشتباه است چون این کار باعث می‌شود ذرات و مشتقات نفتی بطری از آن جدا و به نوشیدنی موجود در بطری اضافه شود. مناسب‌ترین روش نگهداری مواد غذایی‌ای مانند پنک و چیس و هر نوع تغذیه با بسته‌بندی متفاوت نیز نگهداری داخل مغازه است و نباید جلوی نور آفتاب باشند.

مغزها با درپوش و در مغازه

اصول نگهداری و فروش محصولاتی مثل مغزها هم این است که روباز عرضه نشوند و باید در ظرفی قرار بگیرند که درپوش داشته باشند. برخی فروشندگان می‌گویند مشتری تا محصول را نبیند، آن را نمی‌خرد. این گفته شاید تا حدی درست باشد اما می‌تواند مایه خوراکی را در ظرفی پریند که در شیشه‌ای داشته باشد و محتویاتش در معرض دید باشد، به خصوص در مورد تخمه، دانه‌های روغنی و مغزهایی مانند بادام و پسته و گردو. لازم است به این نکته وقت بیشتری داشت، چون مشتری بعد از خرید آنها را بدون هیچ فرآوری استفاده می‌کند، در حالی که اگر روباز عرضه شوند و در معرض آفتاب باشند، محتویات آنها تجزیه می‌شود. نور آفتاب می‌تواند باعث اکسید شدن روغن دانه‌های روغنی شود و سلامتشان را به خطر بیندازد. علاوه بر این، محصولی که عرضه نامناسبی داشته باشد، در معرض گردوغبار و آلودگی محیط قرار می‌گیرد. قطعاً هوا استریل نیست و می‌تواند حاوی میکروب و آلاینده باشد که روی این مواد خوراکی می‌نشیند. معمولاً کسی هم مغزها و آجیل را قبل از مصرف نمی‌شوید و بیشتر خام مصرف می‌شود. این طور نیست که بگوییم در غذا پخته می‌شود و در اثر حرارت میکروب‌هایش از بین می‌رود بنابراین باید به نحوه درست عرضه تمام محصولاتی که بعد از خرید و قبل از مصرف

مهندس سیلوا سولوا غلامی
رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و
بهداشتی ایستوسه تیر نودهفت
محیط کار وزارت بهداشت

همکاران ما در سراسر کشور، برمیانی دستورالعملی تحت عنوان «دستورالعمل بازرسی» از مراکز و مکان‌های عرضه مواد غذایی در کشور، بازرسی و در صورت مشاهده هر گونه تخلف، با متخصصان برخورد قانونی می‌کنند. البته شرط اساسی بازرسی‌هایی ما که در دستورالعمل‌های متفاوتی به همکاران ابلاغ کرده‌ایم، این است که آموزش و اطلاع‌رسانی را سرلوحه کار خود قرار دهند و در نهایت، اگر فردی با داشتن اطلاعات از چگونگی عرضه سالم مواد غذایی تخلف کرد، با او برخورد قانونی کنند. در این مطلب به برخی موارد تخلف که نداشتن آگاهی درباره آنها سلامت مصرف‌کنندگان را به خطر می‌اندازد و در دستورالعمل‌های بازرسی درج شده، اشاره می‌کنم.

همه مواد لبنی در یخچال

همه می‌دانیم برخی مواد غذایی مانند فرآورده‌های لبنی بسیار حساس و فسادپذیر هستند و باید در دمای مناسب در یخچال نگهداری شوند. از بین فرآورده‌های لبنی، بیشتر موافق می‌بینیم که مغازه‌داران دروغ را خارج از یخچال قرار می‌دهند. البته دروغ‌های پاستوریزه که بسته‌بندی‌های متفاوت وجود دارد، معمولاً در هوای محیط می‌توان نگه داشت اما نه در معرض نور آفتاب. آفتاب باعث بالا رفتن درجه حرارت و اثر منفی گرما بر محصول می‌شود. از طرفی ظروف محتوی دوغ از نوع پلی‌استیل و مشتقات نفتی و مجاز است اما البته UV روی مواد اثر می‌گذارد و باعث جدا شدن ذرات ظرف و وارد شدن آن به محتویاتش می‌شود و سلامت مصرف‌کننده را به خطر می‌اندازد.

تخم‌مرغ در یخچال

در برخی فروشگاه‌های عرضه مواد غذایی، تخم‌مرغ پروتئینی باید در درجه حرارت حداقل ۴ درجه سانتی‌گراد که دمای یخچال معمولی است، نگهداری شود. پس نباید بیش از ۳-۳ ساعت آن را در دمای محیط قرار داد. البته در فصل سرما با توجه به درجه

هیچ فرایندی روی آن انجام نمی‌گیرد (مثلاً پخته نمی‌شود) دقت بسیاری داشت.

گذاشتن محصول غذایی بیرون از مغازه، ممنوع!

با وجود آن‌بین نام‌های بازرسی‌های بهداشتی، قوانین نظام صنفی و قوانین شهری و مقرراتی که در مورد قرار ندادن کالا و خوراکی و مواد غذایی در بیرون از مغازه وجود دارد، متأسفانه عادت بد برخی صنف و مخصوصاً عرضه‌کنندگان محصولات غذایی که حساسیت ویژه‌ای دارد، این است که اجناس خود را بیرون از مغازه و در جنبه خیابان و پاده‌رو قرار می‌دهند که این کار بسیار اشتباه است. ما بارها در جلسات و هماهنگی‌ها با اتحادیه‌های صنفی و اتاق اصناف و حتی در جلسه با همکاران شهرداری و وزارت کشور، این مسأله را مطرح کردیم که باید این رفتار اجتماعی را به مرور زمان تغییر داد و مشکل را حل کرد. اگر در هر بازاری؛ چه بزرگ و چه کوچک، قدم بزنید و حتی به مغازه‌های محله‌تان بروید، ناسامانی عرضه را مشاهده می‌کنید. بازرسان ما که طی سال، در گرما و سرما، برای کنترل مراکز عرضه اقدام می‌کنند، این نکته را به مغازه‌داران گوشزد می‌کنند و حتی به برخورد قضایی با متخلفان می‌شود. از اتحادیه اتاق بازرسانشان در این باره به مغازه‌داران اطلاع‌رسانی کنند. متصدیان مغازه‌ها و سوپرمارکت‌ها باید بدانند قرار دادن کالاها در خارج از مغازه نه تنها ظاهر ناپسندی به محل کسبشان می‌دهد و قابلیت پیگرد قضایی دارد، بلکه با این کار سلامت مشتریان خود را نیز به خطر می‌اندازد.

با ۱۹۰ تماس بگیرد!

خوشبختانه سامانه ۱۹۰ فعال است و مردم در هر جای ایران و در هر زمانی از شبانه‌روز می‌توانند تخلفات بهداشتی مانند عرضه نامناسب، عرضه مواد غذایی غیربهداشتی و تاریخ گذشته و حتی رعایت نکردن بهداشت فردی در فرس‌فروشی‌ها، نبودن لباس کار مناسب، محل غیربهداشتی عرضه می‌شود و در اثر حرارت میکروب‌هایش از بین می‌رود بنابراین باید به نحوه درست عرضه تمام محصولاتی که بعد از خرید و قبل از مصرف

متأسفانه ما در عرضه مواد غذایی این است هیچ ضابطه‌ای نداریم



دکتر امیر آسادی
متخصص بهداشت مواد غذایی

مشکل اصلی ما در عرضه مواد غذایی این است که برای تأسیس یک فروشگاه مواد غذایی، هیچ ضابطه و استانداردی نداریم، به‌طوری که صنف و شهرهای کوچک‌تر می‌بینیم که اتاقی از یک خانه به فروشگاه می‌دهند و غذای تبدیل شده بدون اینکه حداقل شرایط بهداشتی لازم را داشته باشد.

متأسفانه در کشور ما ضابطه‌ای در این باره وجود ندارد و حداقل‌ها برای تأسیس یک سوپرمارکت و فروشگاه مواد غذایی تعریف نشده که بر اساس آن اگر کسی متقاضی تأسیس سوپرمارکت بود، بلدان باید این کار را در چه فضایی و با چه مساحت و امکاناتی مانند انواع یخچال و... انجام دهد. به همین دلیل، شاهد هستیم برخی افراد محیط زیربزه یا مغازه‌های که مثلاً قبلاً کفش فروشی بوده، تغییر کاربری می‌دهند و در آن مواد غذایی می‌فروشند. صاحب مغازه با توجه به امکانش، محل عرضه مواد غذایی را تقسیم‌بندی می‌کند و در آن بنا بر سلیقه‌اش، به تعداد دلخواه یخچال‌ها را می‌دهد. حتی هیچ ضابطه‌ای وجود ندارد که اورامکلف کند مثلاً تخم‌مرغ را در یخچال قرار دهد یا بطری شیر و دوغ و آب معدنی و نان، چیس و پنک در معرض آفتاب نگذارد و در سلفه‌های خود به دلیل اینکه مردم نوشابه‌ها را ترجیح می‌دهند، قرار دادن بطری‌های نوشابه در یخچال مغازه‌ها در اولویت قرار می‌گیرد. ضابطه‌ها نوشته نشده و کسی بر اساس ضابطه‌های لازم عمل نمی‌کند. وزارت بهداشت و مرکز سلامت محیط کار باید ضابطه بنویسند و در آن تعیین کنند که مثلاً فروشگاه مواد غذایی مکانی است که باید حداقل فدان قدر مساحت و زیربنا داشته باشد. تجهیزات لازم برای تأسیس آن دقیقاً چیست و لازم است چند نفر در آن کار کنند و چه دوره‌هایی دیده باشند. البته در حال حاضر، دوره‌هایی برای آموزش برگزار می‌شود اما در برخی موارد صوری است؛ یعنی برخی افراد پولی به آموزشگاه‌ها می‌دهند و بدون شرکت در دوره‌ها، گواهینامه می‌گیرند. البته کجاست یا آیین‌نامه‌ای در این زمینه وجود دارد اما مفاد آن خیلی کلی و شامل همان مواردی است که از سال ۱۳۲۰ بوده و فقط چند پاراگراف و از طریق مرکز سلامت محیط کار ابلاغ شده است. در این آیین‌نامه به جزئیات لازم پرداخته نشده و ضابطه‌های برای تأسیس فروشگاه مواد غذایی نیست. بیشتر مفاد این آیین‌نامه به محیط محل مربوط می‌شود، مثلاً اینکه در و پنجره باید کجا و چطور باشد و توری داشته باشد و... حداقل‌ها تعیین نشده که کسی بلدان اصلاً مجاز است یک زیربزه یا فروشگاه مواد غذایی تبدیل کند یا نه و چکار باید بکند. به نظر می‌رسد برای بهبود این اوضاع لازم است اول، ضوابط حداقلی تدوین و ابلاغ شود. دوم، کسانی که قرار است در فروشگاه مواد غذایی کار کنند، آموزش ببینند و بدون شرکت در دوره‌ها به آنها گواهی داده نشود. سومین مورد، مطالعه عمیق است. مردم باید آگاهی داشته باشند و از فروشگاه‌هایی که نکات بهداشتی را رعایت نمی‌کنند، خرید نکنند.

متصدیان مغازه‌ها و سوپرمارکت‌ها باید بداندن قرار دادن کالاها در خارج از مغازه نه تنها ظاهر ناپسندی به محل کسبشان می‌دهد و قابلیت پیگرد قضایی دارد، بلکه با این کار سلامت مشتریان خود را نیز به خطر می‌اندازد.

مجوز به شرط آموزش

افرادی که قصد دارند مجوز صنفی و پروانه کسب بگیرند، براساس قانون نظام صنفی به دستگاه‌های مرتبط مانند مراکز بهداشت و ایستبه وزارت بهداشت معرفی می‌شوند. این افراد وقتی بارها در جلسات و هماهنگی‌ها با اتحادیه‌های صنفی و اتاق اصناف و حتی در جلسه با همکاران شهرداری و وزارت کشور، این مسأله را مطرح کردیم که باید این رفتار اجتماعی را به مرور زمان تغییر داد و مشکل را حل کرد. اگر در هر بازاری؛ چه بزرگ و چه کوچک، قدم بزنید و حتی به مغازه‌های محله‌تان بروید، ناسامانی عرضه را مشاهده می‌کنید. بازرسان ما که طی سال، در گرما و سرما، برای کنترل مراکز عرضه اقدام می‌کنند، این نکته را به مغازه‌داران گوشزد می‌کنند و حتی به برخورد قضایی با متخلفان می‌شود. از اتحادیه اتاق بازرسانشان در این باره به مغازه‌داران اطلاع‌رسانی کنند. متصدیان مغازه‌ها و سوپرمارکت‌ها باید بدانند قرار دادن کالاها در خارج از مغازه نه تنها ظاهر ناپسندی به محل کسبشان می‌دهد و قابلیت پیگرد قضایی دارد، بلکه با این کار سلامت مشتریان خود را نیز به خطر می‌اندازد.

چه بدون پروانه کسب کار کنند.