

קנייה וטיפול נכון בבשר, עופות ומוצריהם

גורמי זיהום שונים נמצאים באופן בלתי נמנע במזון המופק מבעלי חיים היכולים להתפתח ולהתרבות בקלות ובמיוחד בתקופת הקיץ.

נציגי איגוד ערים וטרינרי שומרון עורכים ביקורות יום יומיות בעסקים שמיצרים, מאחסנים ומוכרים מזון מן החי (בשר, עופות, דגים ומוצריהם) ועושים רבות לשמירה על בריאות הציבור על מנת למנוע באופן מוחלט שיווקם של מוצרים שאינם ראויים למאכל אדם העלולים לסכן בריאות הציבור.

כצרכנים עליכם להיות ערניים ומודעים לקנות בתבונה. במקרים בהם יש ספק לגבי איכות המוצרים הנמכרים לכם, אנא התקשרו לאיגוד וצוותו ידאג לטפל בפנייתכם באופן מידי.

להלן מספר הנחיות בסיסיות לקניה, טיפול ואחסון מוצרים מן החי:



קניה:

- יש לקנות בשר, עופות ומוצריהם רק בבתי עסק מורשים המחזיקים ברישיון עסק תקף.
- שימו לב לרמה התברואתית של בית העסק-למצב הניקיון בעסק, ללבוש ולהיגיינה האישית של המוכרים.
- הקפידו לקנות עופות או בשר מצוננים (טריים) כאשר הם מאוחסנים במקרר בלבד ושהטמפרטורה לא תעלה על 4 מעלות צלזיוס. טמפרטורות נמוכות מאטות התרבות החיידקים במוצר.
- הקפידו כי מוצרי בשר קפואים חייבים להיות מאוחסנים בהקפאה עמוקה. ודאו שהינם קשים כאבן. סימני קרח ודם מתחת לאריזה מעידים כי המוצר הופשר והוקפא שנית ורצוי להימנע מקנייתו.
- הקפידו כי המוצר שנרכש מציג תכונות אופייניות (צבע, ריח וכו') המוכרות לכם.
- זכרו כי טחינת בשר חייבת להיות לעיני הלקוח בלבד. בשר טחון מראש הינו מוצר מאוד רגיש והתרבות החיידקים המזהמים בו קלה יותר מכל מוצר אחר.
- מוצרים הארוזים מראש חייבים להיות מסומנים בפרטי היצרן וכתובתו. הקפידו לבדוק גם חיי המדף של המוצר שטרם פג תוקפו.
- ערכו את קניית הבשר, העופות ומוצריהם בתום הקניות האחרונות ומהרו הביתה על מנת להכניסם למקרר או למקפיא.

טיפול בבית:

- בשר/ עופות יוחזקו במקרר או במקפיא עד לסמוך להכנתם לבישול.

הפשרת מוצרים קפואים תעשה במקרר בלבד. 🌈

אין להפשיר ולהקפיא שנית. 🌈

הקפידו על הפרדה פיזית בין בשר לירקות בעת הטיפול וההכנה והאחסון. 🌈

יש לרחוץ את הידיים במים וסבון לפני ואחרי הטיפול במצרי מזון מן החי. 🌈

אין להחזיק מזון מבושל ליותר משעתיים מגמר הכנתם מחוץ למקרר. לפני ההגשה יש לחמם בחום גבוה וממושך ככל האפשר. 🌈

יש להקפיד על ניקיון המטבח, הכלים ולהגן על המזון מפני זבובים ומזיקים אחרים. 🌈