

"الغذاء والدواء": رقائـق الأـلمنيـوم معدة لتـغليـف وحـفـظ الأـغـذـية وتـعـريـضـها للـهـب بـشـكـل مـبـاـسـر سـلـوكـ خـاطـئ

المصدر: واس

تاريخ النشر: 29 ديسمبر 2022

نـبـهـت الـهـيئة العـامـة للـغـذاء و الـدواء من بـعض السلـوكيات الخاطئة عند استخدام رقائـق الأـلمنيـوم "القـصـدير" في طهي أو تسخين الأـغـذية أو تعريضها للهب بشكل مباشر أو استخدامها في درجات الحرارة العالية داخل الفرن، مبيـنة أن هـذه الـاسـتـخـداـمات قد تسبب تلوث للغذاء نتيجة استخدامها في أغراض غير مخصصة لها، إذ أن رقائـق الأـلمنيـوم معدة لتغليـف الأـغـذية في درجة حرارة الغرفة والثلاجة لحمايتها من الجفاف وفقد النكهات أو انتقال الروائح إليها، كما يحمي "القـصـدير" الطعام من التعرض للضوء الذي يؤثر على بعض الأـغـذية المحتوية على دهون مثل الشوكولاتة وبعض الحلويات، ولا يُنصح باستخدام القـصـدير في حفظ الأـغـذية الحمضية أو عالية الملوحة. وأبرزت عدداً من النـصائح الهامة حول سلامة الأـغـذية خارج المنزل، منها فصل الأـطـعمة النيئة (مثل اللحوم والدواجن) عن الأـطـعمة الأخرى، وغسل اليدين الصابون جيداً قبل وبعد التعامل مع الطعام لمدة 20 ثانية للتخلص من الملوثات كالأتربة والبكتيريا، والتأكد من صلاحية الأواني البلاستيكية لحفظ الأـطـعمة بوجود العلامة الخاصة بها، مؤكدة أهمية الحفاظ على جمع المهملات في مكان مناسب بعيداً عن الأـغـذية والأواني المستعملة أثناء التنزه لتفادي أي تلوث أو حالة تسمم، وعدم وضع الطعام الجاهز للأكل بالأواني المستخدمة في إعدادها (مثل إعادة الدجاج المشوي إلى وعاء التحضير)، وذلك لتفادي التلوث الخلطي الذي يحدث عندما تنتقل البكتيريا الضارة بين الأـغـذية عبر الأواني أو اليدين أو لوح التقطيع.

كما نصحت الهيئة بحفظ اللحوم والدواجن في وعاء حافظ للبرودة كي لا تفسد، والتأكد من وضع الطعام الساخن قرب مصدر حرارة، والطعام البارد في حاوية مبردة، لأن البكتيريا لا تنمو في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، أو درجة حرارة أقل من 4 درجات مئوية.

وللتمتع بوجبة شواء آمنة، دعت "الغذاء والدواء" إلى اتباع عدد من الخطوات الخاصة بالتعامل مع هذه الطريقة لطهي الطعام، فإذا كانت اللحوم المراد شواؤها مجمدة فيجب إتمام تسييحها قبل الشواء لتتجانس كل أجزائها في النضج، وعند نقل الطعام من مكان إلى آخر فيجب أن يحفظ مبرداً بدرجة حرارة 4 درجة مئوية للحد من نمو البكتيريا لأدنى درجة، ولإتمام شوي (شرائح وهبر وأضلاع ريش اللحوم والدواجن) توضع على درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية حتى تقدم للأكل، وعند تقديم الطعام المشوي يُوضع في أطباق نظيفة عند رفعه من الشواية ولا تترك الأـغـذية في الجو العادي لأكثر من ساعة، مع مراعاة وضع اللحوم المطبوخة جيداً على طرف شبك الشواية وليس مباشرة على الفحم المشتعل حتى لا تتعرض للاحتراق، كما يمكن استخدام بدائل صحية عن الملح لتعزيز النكهات مثل الهيل، والفلفل الأسود، وبودرة الثوم، وبودرة البصل، والزنجبيل، والقرفة، وعصير الليمون، والخل.