

"الغذاء والدواء": رقائـق الألـمـنـيوم معدّة لتـغـلـيـف وحـفـظ الأغـذـية وتـعـرـيـضـها للـهـب بـشـكـل مـبـاـشـر سـلـوك خـاطـئ

المصدر: واس

تاريخ النشر: 29 ديسمبر 2022

نـبـهـت الـهـيـئـة العـامـة للـغـذاء والدواء من بـعـض السلـوكـيـات الخاطئة عند استخدام رقائـق الألـمـنـيوم "القـصـديـر" في طهي أو تسخين الأغذية أو تعريضها للهب بشكل مباشر أو استخدامها في درجات الحرارة العالية داخل الفرن، مبينة أن هذه الاستخدامات قد تسبب تلوث للغذاء نتيجة استخدامها في أغراض غير مخصصة لها، إذ أن رقائـق الألـمـنـيوم معدّة لتغليف الأغذية في درجة حرارة الغرفة والثلاجة لحمايتها من الجفاف وفقد النكهات أو انتقال الروائح إليها، كما يحمي "القصدير" الطعام من التعرض للضوء الذي يؤثر على بعض الأغذية المحتوية على دهون مثل الشوكولاتة وبعض الحلويات، ولا يُنصح باستخدام القصدير في حفظ الأغذية الحمضية أو عالية الملوحة.

وأبرزت عددًا من النصائح الهامة حول سلامة الأغذية خارج المنزل، منها فصل الأطعمة النيئة (مثل اللحوم والدواجن) عن الأطعمة الأخرى، وغسل اليدين الصابون جيدًا قبل وبعد التعامل مع الطعام لمدة 20 ثانية للتخلص من الملوثات كالبكتيريا، والتأكد من صلاحية الأواني البلاستيكية لحفظ الأطعمة بوجود العلامة الخاصة بها، مؤكدة أهمية الحفاظ على جمع المهملات في مكان مناسب بعيدًا عن الأغذية 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 الأغذية 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 مبردًا 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 الأغذية في الجو العادي لأكثر من ساعة، مع مراعاة وضع اللحوم المطبوخة جيدًا 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.