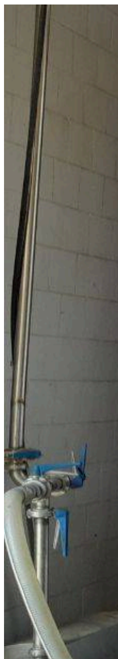

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

معاون بهداشتی شبکه بهداشت و درمان فیروزه گفت : بازدید مشترک کارشناسان بهداشت محیط و بیماری های واگیر از کارگاه های تولید لبنیات ؛ بستنی، قنادی ها، ماشین ها و ایستگاه های جمع آوری شیر شهرستان فیروزه در راستای پیشگیری از بیماری های مشترک بین انسان و حیوان صورت پذیرفت.

به گزارش روابط عمومی شبکه بهداشت و درمان فیروزه،دکتر آرزو عشقی بیان کرد : در این بازدید ها به کارگران و متصدیان کارگاه ها؛ در خصوص نوع شیر و خامه استفاده شده و انجام اقدامات از جمله جوشاندن شیر و ... جهت جلوگیری از انتقال بیماری هایی همچون تب مالت آموزش داده شد .

وی افزود : شیر خام به عنوان یک ماده غذایی پر مصرف و همچنین مهمترین ماده اولیه تولید انواع فراورده‌های لبنی در زمره پراهمیت ترین فراورده‌های خام دامی قرار می‌گیرد که باید با یک استاندارد علمی تحت عنوان پاستوریزاسیون، میکروب‌زدایی شود، اما برخی واحدهای لبنیات سنتی شیر را مستقیم از دامداری خریداری می‌کنند و بدون رعایت این اصول مورد مصرف قرار می دهند، به همین دلیل لازم است این مراکز تولید محصولات لبنی تحت کنترل قرار بگیرند .

دکتر آرزو عشقی تصریح کرد : با توجه به اینکه دمای شیر پس از دوشیدن از دام در سطح بالایی قرار دارد و امکان افزایش بار میکروبی وجود دارد، ایستگاه‌های شیر موظف هستند حداکثر تا مدت دو ساعت شیر تحویلی دامداران را جمع‌آوری و دمای آن را تا 4 درجه سانتیگراد کاهش دهند .

1 / 1

Phoca PDF