

نحوه شستشو و گندزدایی سبزیجات



بیمارستان آیت الله مدنی
بجستان

کد دستنامه: EU_WI_61

تاریخ ابلاغ: فروردین ۱۴۰۳

تاریخ بازنگری: فروردین ۱۴۰۴

تعداد بازنگری: ۳

ابتدا میوه و سبزیجات مورد اشاره را شست و شو دهید تا مواد زائد و گل و الی آن برطرف شود (پاکسازی).

میوه و سبزیجات مورد اشاره را در سینک مخصوص سبزیجات و میوه جات ریخته و به ازای هر لیتر آب در سینک ۳ تا ۵ قطره مایع ظرف شویی معمولی به آن اضافه کرده و اقلام مذکور را در آب غوطه ور نمایید و قدری به هم بزنید تا تمام مواد در داخل کف آب قرار گیرد (انگل زدایی).

مدت ۵ دقیقه مواد را در کف آب نگه داشته ، سپس مواد را از روی کف آب جمع آوری کرده و کف آب را تخلیه نمایید. ظرف و مواد را دوباره با آب سالم شست و شو دهید تا تمام انگل ها و باقی مانده ی مایع ظرف شویی از آن ها جدا شوند.

برای ضد عفونی و از بین بردن میکروب ها مقداری پودر پرکلرین ۷۰ درصد را متناسب با ظرف مورد استفاده ، در ظرف پر از آب ریخته (به ازای هر ظرف ۵ لیتری ، ۱ گرم << نصف قاشق چای خوری >> پرکلرین ۷۰ درصد)، به طور کامل حل نمایید تا محلول ضد عفونی کننده به دست آید ، سپس میوه و سبزی انگل زدایی شده را برای مدت ۵ دقیقه در محلول ضد عفونی کننده ی اخیر قرار دهید تا میکروب های آن کشته شوند(ضد عفونی).

میوه و سبزی ضد عفونی شده را به طور مجدد با آب سالم شستشو دهید تا باقی مانده ی کلر از آن جدا شود (شست و شو).

بعد از تایید کارشناس بهداشت محیط در مورد سبزی آماده مصرف (طبق مجوز بهداشتی) از آن در پخت غذا استفاده کنید .

مسئول تغذیه به کلیه مراحل سالم سازی میوه و سبزیجات نظارت دارد.

مسئول بهداشت محیط به صورت دوره ای به کلیه مراحل سالم سازی میوه و سبزیجات نظارت دارد.

واحد بهداشت محیط
مهندس لطفی