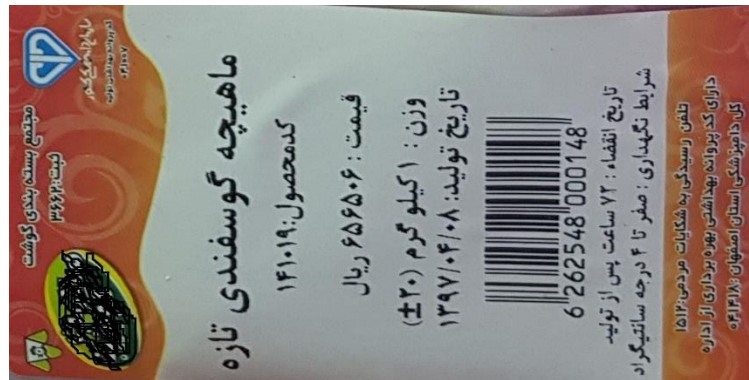


چه گوشتی را خریداری کنیم؟

امروزه محصولات متنوعی از گوشت قرمز و سفید با بسته بندی ها و برندهای متعدد در بازار و فروشگاههای مختلف عرضه میشود که گاهی خریداران در تشخیص و انتخاب بهترین و سالمترین نوع آن دچار مشکل میشوند و در واقع ویژگیهای یک فرآورده گوشتی سالم را نمیدانند.

لذا در جهت اطلاع رسانی به شهروندان عزیز **چند مشخصه مهم یک بسته بندی گوشت سالم** را به شما خواهیم گفت:

۱- بسته بندی باید دارای لیبل و تاریخ تولید و انقضا و آرم دامپزشکی و کد پروانه تولید باشد.



۲- بسته بندی ها، سالم و بدون پارگی باشد.

۳- داخل بسته بندی باید **فاقد خونابه** یا هرگونه آب اضافی باشد. وجود آب و خونابه در بسته بندی ها یعنی فروش آب بجای گوشت که یک تخلف بهداشتی و تعذیراتی است.



۴- انجام هرگونه بسته بندی در مغازه یا فروشگاه که بدون مجوز و بدون لیبل باشد، ممنوع و غیر مجاز است.



- ۵- محصولات و بسته بندی های گوشت گرم باید در **دمای ۰ تا ۴ درجه** و **بدون یخ زدگی** نگهداری شوند.
- ۶- حمل محصولات پروتئینی باید با **خودروهای یخچالدار** و در دمای ۰ تا ۴ درجه و با **چیدمان بهداشتی** صورت گیرد.



- در این تصویر ۳ **تخلف بهداشتی وجود دارد**: ۱- تراکم محموله بسیار بالاست و لذا دمای کانتینر بیشتر از ۴ درجه است.
- ۲- بسته های مرغ و ظرفهای قطعه بندی بصورت فله ای و بدون پالت گذاری روی کف کانتینر رهاشده. ۳- شخص راننده بدون لباس کار و کلاه می باشد.

- ۷- محصولات **فریز** شده باید در **دمای ۱۸- درجه** حمل و نگهداری شوند.
- ۸- هیچ قصابی یا فروشگاهی حق فریز کردن گوشت در فریزر داخل فروشگاه خود را ندارد.
- ۹- **منجمدسازی گوشت** باید در **تونل انجماد** و در شرایط بهداشتی و با **مجوز و پروانه مجاز دامپزشکی** انجام شود.

۱۰- لاشه های گوشت در قصابی ها باید **داخل یخچال** و **بدون سلفن پیچی** نگهداری شوند. و هرگونه سلفن پیچی اطراف لاشه های گوشت و یا قطعات گوشت گرم، ممنوع است و باعث **رشد میکروبیها** در زیر سلفن و **تخریب** لایه های محافظتی گوشت از جمله **اسید لاکتیک** سطح لاشه و پوست خارجی سطح لاشه میشود. و فساد گوشت آغاز میشود.



چهار مشخصه گوشت فاسد:

- تغییر رنگ قرمز به سبز، قهوه‌ای و خاکستری و یا ایجاد یک لایه لزج و چسبناک که از علائم فساد سطحی گوشت است.
- استشمام بوی غیرطبیعی در محل اتصال گوشت به استخوان از علائم فساد عمقی گوشت است.
- از دست رفتن قوام گوشت و نرم و لزج شدن آن از علائم فساد کلی گوشت است.
- تغییر رنگ چربی گوشت و استشمام بوی بد، از علائم اکسیداسیون و فساد چربی گوشت است.

سوالات شهروندان عزیز:

- ۱- چرا نباید قطعات گوشت را در فریزر مغازه و یا خانه منجمد کرد؟
دانش‌پژوهان این نکته ضروریست که دمای انجماد سازی بین منفی ۳۰- تا منفی ۴۰- درجه است و لذا گوشت در این دما در عرض ۲۰ دقیق سریعا منجمد میشود. و همین امر باعث میشود که **کریستالهای یخ** ناشی از انجماد در سلولهای بافت گوشت بسیار **ریز** ایجاد شوند و لذا آسیبی به سلولها و بافتهای عضلانی وارد نشود. ولی اگر شما گوشت را در دمای منفی ۱۰- یا حتی ۱۸- درجه در فریزرهای خانگی انجام دهید منجمدسازی بصورت تدریجی و در مدت ۱۰ الی ۲۴ ساعت انجام خواهد شد که این امر باعث ایجاد **کریستالهای درشت یخ** در سلولهای عضلانی گوشت و در نتیجه پارگی آنها شده و در نهایت هنگام **دیفراست** و بازگشت از انجماد، باعث خروج **مواد مغذی** و **آنزیمها** و **پروتئین** های گوشت تحت عنوان **خونابه** شده و لذا در گوشت دیگر مواد مغذی وجود ندارد و در واقع تفاله ای از گوشت باقی میماند.

۲- چرا سلفن پیچی اطراف لاشه ها و قطعات گوشت گرم (غیر منجمد) در قصابی ها و فروشگاهها ممنوع است؟
قبل از هر چیز علت سلفن پیچی را بگویم. لاشه گوشت گوسفند در حالت طبیعی در ۲۴ ساعت اولیه پس از کشتار حدود ۱/۵ % افت وزن دارد و لذا فروشندگان بخاطر اینکه این افت وزن را جبران کنند و لاشه رطوبت خود را از دست ندهد اقدام به این کار میکنند علاوه بر این که در نگاه اول مردم فکر میکنند این کار خیلی بهداشتی و بخاطر جلوگیری از گرد و خاک و یا پشه هاست ولی متأسفانه ضرر و زیان این کار را نمیدانند. ما در اینجا برای شما توضیح خواهیم داد که سلفن پیچی علاوه بر ظاهر شیک و فریبنده آن باعث رشد میکروبیها در سطح گوشت شده و کم کم میکروبیها سدهای محافظتی گوشت از جمله لایه خارجی گوشت و همچنین اسیدلاکتیک حاصل از جمودنوعشی در سطح گوشت را از بین برده و فساد گوشت آغاز شده و این فساد با گذشت زمان به داخل گوشت هم نفوذ میکند و بوی فساد آن بلند میشود. در خوشبینانه ترین حالت، کیفیت و ماندگاری گوشت کاهش می یابد.
شاید سوال شود گوشت که شسته شده و از کشتارگاه با ماشین یخچالدار حمل شده و بلافاصله وارد یخچال فروشگاه یا قصابی میشود چرا باید میکروبیها در سطح آن رشد کند. در جواب این دوستان عرض خواهیم کرد که اولاً در هنگام پوست کنی هر چه هم سلاخ کارش را خوب انجام دهد باز هم تعدادی مو و پشم روی لاشه باقی خواهد ماند که اینها مملو از میکروبیها و باکتریها هستند. و شرایط هم که مهیاست (هم دمای روی لاشه مساعد و هم مواد مغذی مثل خون و پروتئین هم وجود دارد) و لذا هر نیم ساعت یکبار تکثیر کرده و افزایش می یابند. از این که بگذریم از کشتارگاه تا فروشگاه این لاشه توسط افراد مختلف جابجا میشود که احتمال آلوده شدن زیاد است. هر چند که گاه لاشه ها در اثر سهل انگاری سلاخ، آلوده به محتویات شکمیه هم می شود که شرایط را سخت تر خواهد کرد.
از همه اینها گذشته سلفن خودش مانع رسیدن برویت یخچال به لاشه شده و دمای مناسب برای رشد میکروبیها فراهم میشود. خلاصه اینکه گوشت سلفن پیچ شده نخرید.

۳- علت وجود خونابه در بسته های مرغ گرم و قطعه بندی های گوشت گرم چیست؟
دوستان علت اصلی آن متأسفانه یک سهل انگاری و شاید یک کم فروشی در مبدا یعنی در کشتارگاهها و کارگاههای بسته بندی مرغ و گوشت می باشد. قبل از این، شما باید مراحل استحصال و تولید گوشت را بدانید. در مورد مرغ ابتدا پس از سربری و پرکنی و تخلیه اندرونه و شستشو، مرغ ها وارد چیلر شده تا عملیات خنک سازی انجام شده و به دمای ۰ تا ۴ درجه برسند. چیلرها یا مخازن آبی به همراه یخ هستند و یا بوسیله هوای سرد و بدون آب، خنک سازی انجام میشود. مرغها بعد از خروج از چیلرهای آبی وارد سالن آب چکان شده تا آب داخل لاشه خارج شده و آماده بسته بندی شوند که متأسفانه بحث تقلب از اینجا شروع میشود. اون دسته از افرادی که دنبال سود بیشتر هستند، مدت زمان چرخش مرغها در سالن آب چکان را کمتر از زمان استاندارد آن کرده و لذا آب گیری کامل انجام نمیشود. علیرغم آن بعضاً به بهانه افزایش رطوبت سالن اقدام به مه پاشی (بهتر بگوییم آب پاشی) روی مرغها نموده که همین امر سبب تزریق دوباره آب به لاشه ها میشود. و در نهایت بسته بندی شده و تا بسته های مرغ به مغازه میرسد آب خود را به داخل بسته ها پس میدهد. لازم به ذکر است در کشتارگاههایی که چیلر آبی ندارند و با هوای سرد اقدام به خنک سازی مرغها میکنند قاعدتاً باید کیفیت بهتری داشته باشند هر چند که در همان بسته بندی ها هم گاه خونابه دیده شده که میتواند ناشی از مه پاشی های بیش از حد باشد که لازم است روی این موارد نظارت بیشتری شود.

در مورد گوشت قرمز باید عرض کنم دامها پس از کشتار و پوست کنی و بازرسی، وارد سالن پیش سرد شده تا ۱۲ الی ۲۴ ساعت عملیات جمود نعیسی انجام شود که متأسفانه در سالن پیش سرد هم به بهانه تامین رطوبت سالن اقدام به مه پاشی و حتی در بعضی موارد آب پاشی روی لاشه نموده که این یک تخلف بهداشتی و تعذیراتی است. و لذا بعد از بسته بندی این آب به داخل بسته ها تحت عنوان خونابه پس میزند.
نکته: من و شما بعنوان شهروندان و خریداران در هنگام مواجهه با چنین مواردی ضمن تذکر به فروشنده نباید از چنین محصولاتی خریداری نماییم.

۴- یک شخص فروشنده چه ویژگیهایی باید داشته باشد؟
در ابتدا باید دارای ظاهر مناسب و مقید به رعیت بهداشت فردی باشد. چرا که بسیاری از بیماریهای گوارشی از طریق دست های آلوده فروشنده به گوشت منتقل میشود. فاکتور بعدی بهداشت فروشگاه و فضای مغازه است اگر کمی به در و دیوار مغازه دقت کنید میتوانید میزان مسئولیت پذیری و رعایت اصول بهداشتی فروشنده را محک بزنید. از جمله تخته کار، میز کار، چیدمان وسایل، شستشوی کف و دیوارها و غیره

۵- بهترین روش شستن تخته کار فروشگاههای گوشت قرمز و سفید و قصابیها چیست؟
بنده همیشه در بازدیدهای خود از مراکز عرضه کننده گوشت خام (قرمز، سفید) یک روش را توصیه می کردم که فکر میکنم هم عملیاتیست و هم بسیار موثر، در پایان کار روزانه: ۱- ابتدا باید با کاردک چربیها و گوشتهای چسبیده شده به تخته کار را تراشیده ۲- با مواد شوینده و اسکاج های سیمی و آب گرم تخته کار را شسته ۳- دوباره تخته را آبکشی کرده ۴- و در مرحله آخر تمام سطح تخته را با نمک های درشت نمک پوشانی کرده و تا فردای روز بعد رها میکنیم. این کار ۳ حسن دارد اول اینکه سطح تخته کار را ضد عفونی میکند دوم اینکه آب و باقیمانده های گوشت داخل شیار های روی تخته را به خود جذب کرده و سوم اینکه رنگ تخته کار را سفید میکند.