

عنوان مقاله:

تأثیر بار میکروبی موجود در ادوات طبخ و پرسنل آشپزخانه بیمارستان بر افزایش میزان آلودگی باکتریایی مواد غذایی (قبل و بعد از پخت)

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زهرا فرخی - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

محمد آهنجان - دکترای میکروب شناسی عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی مازندران،

خلاصه مقاله:

ایمنی و بهداشت مواد غذایی یکی از مباحث با اهمیتی است که علیرغم مدرنیته شدن در جهان کنونی و تجهیز منازل، فروشگاه ها و کارخانجات به دستگاه ها و ابزارهای مدرن در نگهداری مواد غذایی، رعایت اصول بهداشتی در تولید و فرایند تولید مواد غذایی و تأمین بسته بندی های مناسب، به دلایل مختلف موجب عوارض متعددی برای عموم مردم از جمله بیماری ها، مسمومیت ها و گاه مرگ می گردد. آلودگی مواد غذایی بیمارستانی در ارتباط با عوامل میانجی ای همچون کیفیت و شرایط نگهداری مواد غذایی، نحوه آماده سازی مواد غذایی، بهداشت کارکنان طبخ مواد غذایی، ظروف و ادوات طبخ مرتبط با تهیه مواد غذایی، شبکه توزیع و موقعیت مرکز طبخ در بیمارستان است. هدف از انجام این مطالعه بررسی تأثیر بار میکروبی موجود در ادوات طبخ و پرسنل آشپزخانه بیمارستان بر افزایش میزان آلودگی باکتریایی مواد غذایی می باشد. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد از میان 15 نمونه بررسی شده که شامل کارکنان و ادوات طبخ میباشد 8 نمونه دارای بار میکروبی و 7 نمونه فاقد بار میکروبی بوده است. بیشترین بار میکروبی مربوط به چرخ گوشت و چاقو بوده و به غیر از چرخ گوشت بقیه موارد آلوده به باکتری گرم مثبت استافیلوکوکوس اورئوس بودند.

کلمات کلیدی:

آلودگی باکتریایی، ادوات طبخ، پرسنل آشپزخانه، غذاهای بیمارستانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334318>

