

« سالم سازی سبزیجات و میوه‌جات خام »

سبزیجات در مراحل مختلف کاشت، آبیاری و برداشت می‌توانند به انواع تخم انگل و میکروب آلوده شوند. برای جلوگیری از ابتلاء به بیماری‌های روده‌ای، لازم است قبل از مصرف به صورت خام، سالم‌سازی شوند.

مراحل سالم سازی:

۱. شستشوی سبزیجات و میوه‌جات با آب سالم (پاک‌سازی گل و لای و مواد زائد)
۲. نگاه‌داشتن سبزیجات و میوه‌جات به مدت ۵ دقیقه در محلول مایع ظرفشویی و آب برای حذف تخم انگل (به ازای هر ۱ لیتر آب، ۳ الی ۵ قطره مایع ظرفشویی اضافه شود).
۳. شستشوی مجدد سبزیجات و میوه‌جات با آب سالم
۴. نگاه‌داشتن سبزیجات و میوه‌جات به مدت ۵ دقیقه در محلول کلر و آب برای ضدعفونی (به هر ۵ لیتر آب، نصف قاشق چای‌خوری کلر اضافه شود و یا از محلول‌های ضدعفونی مورد تأیید وزارت بهداشت طبق دستور مصرف استفاده شود).
۵. شستشوی نهایی با آب سالم

مرکز بهداشت شهرستان سمنان - مهندسی بهداشت محیط