

טיפים לקנייה נכונה של מוצרי בשר

תושבים יקרים!

מצרפת מס' טיפים לקנייה נכונה ובטיחותית של מוצרי בשר טריים או מעובדים.

כשמגיעים למרכל כדאי לשים לב ולבדוק את הדברים הבאים:

1. מצב ניקיון וסדר כללי של המקום - אם המקום נקי ומסודר גדלים הסיכויים ששומרים בו גם על הגיינת מוצרי הבשר ומקפידים על התנהלות תקינה.

חשיבות גדולה יש לניקיון חדרי השירותים ולנוכחות סבון לשטיפת ידיים ונייר ניגוב - אם העובדים שנוגעים במוצרים נקיים גדלים הסיכויים שגם המוצרים נקיים.

2. בדיקת המוצר עצמו:

א. תוקף המוצר - חשוב לקנות מוצר שהינו בתוקף, קביעת התוקף כיום הינה באחריות היצרן ולמוצרי בשר רבים הוארך התוקף לעומת מה שהיה נהוג בעבר. היצרן ערב לטיב המוצר בתוקף שנקבע על ידו ולא מעבר לכך. חבל להסתכן. גם אם קונים מאטליז, העוסק מחויב לשמור את תווית התוקף של המוצרים הקיימים ולהציגם בוויטרינה עם הבשר (בקר/עופות/דגים).

ב. אריזה - חשוב לבדוק שהאריזה שלמה, נקייה ולא נפוחה - סימנים שיכולים להעיד

על זיהום המוצר או קלקולו.

ג. צבע ומרקם - מוצר הבשר בתוך האריזה נראה בצבע ומרקם תקין ומתאים לסוגו (לדוגמאות לאי תקינות: בשר בקר ששינה צבע מחום אדום לירקרק, נקניק שגדל בו עובש, בשר קפוא שמוחזק מופשר/מופטר חלקית וכו') - שינויי צבע ומרקם יכולים להעיד על קלקול או חוסר טריות.

ד. הצטברות קרח - מעל הבשר או בתוך האריזה - סימנים המעידים לרוב על הפטרה וקפיאה מחדש מה שפוגם בטריות ומעודד צמיחת חיידקים והצטברות רעלנים.

ה. ריח - ריח רע או לא אופייני מעיד לרוב על קלקול או חוסר טריות.

3. אחסנה - חשוב לוודא כי המוצרים מאוחסנים במקפיאים/מקררים שלמים (דלתות שאינן שבורות, מדפים תקינים), נקיים ושמרגישים בהם את הקור וכן שמוצרים מוכנים לאכילה (כגון: נקניק, כבד צלוי, סלטי דגים וגם מוצרים אחרים) אינם מוחזקים בצמידות לעוף/בשר / דגים טריים (גם ארוזים) מה שיכול לגרור זיהום המוצרים המוכנים לאכילה בחיידקים מסוימים הנמצאים בבשר הטרי.

לבריאות ולשובע! בברכה,
דר' עליזה לשקוביץ'
וטרינרית עירונית
מוזיעין עילית.