



دکتر مجتهدی: جهت سنجش کیفیت بهداشتی مواد غذایی، از تجهیزات پرتابل استفاده می‌گردد

به گزارش روابط عمومی معاونت بهداشتی، بازرسان بهداشت محیط جهت سنجش کیفیت بهداشتی مواد غذایی عرضه شده در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، از تجهیزات پیشرفته پرتابل استفاده می‌کنند.

به گزارش روابط عمومی معاونت بهداشتی، بازرسان بهداشت محیط جهت سنجش کیفیت بهداشتی مواد غذایی عرضه شده در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، از تجهیزات پیشرفته پرتابل استفاده می‌کنند.

دکتر مجتهدی، معاون بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه، ضمن اعلام این خبر افزودند: نظارت و کنترل بهداشتی اماکن مواد غذایی و کنترل بهداشتی بودن مواد غذایی عرضه شده از برنامه‌های اولویت دار حوزه بهداشت می‌باشد که با حضور بازرسان بهداشت محیط، به طور مستمر انجام می‌گردد. ایشان ضمن تأکید بر جدیت کامل بازرسان در برخورد قانونی با متخلفان بهداشتی، از مردم خواستند که از خرید مواد غذایی از دستفروشان یا اماکن غیر مجاز و غیر بهداشتی خودداری کنند.

مهندس احمدی، سرپرست گروه بهداشت محیط معاونت بهداشتی، ضمن تشریح نحوه استفاده از تجهیزات پرتابل پیشرفته جهت کنترل کیفیت بهداشتی مواد غذایی عرضه شده، شوری سنجی، پی‌اچ متر، دستگاه تست دور ریز روغن، کیت‌های تشخیص آفلاتوکسین و دستگاه‌های سنجش بار میکروبی سطوح را از جمله تجهیزات بکار گرفته شده توسط بازرسان بهداشت محیط برشمردند و همکاری مردم را یکی از آیتم‌های موفقیت در کنترل اماکن مواد غذایی برشمردند.