

هشدار وزارت بهداشت درباره استفاده از یخ‌های بزرگ صنعتی در نوشیدنی‌ها و نذورات

۱۴۰۴/۰۵/۰۳ - ۱۱:۲۱

رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت با بیان اینکه یخ‌های بزرگ صنعتی برای خنک‌کردن مستقیم نوشیدنی‌ها مناسب نیستند، گفت: البته برخی کارخانه‌های تولید یخ توانسته‌اند پروانه بهداشتی تولید یخ را از وزارت بهداشت اخذ کنند؛ یخ‌های تولیدی این کارخانه‌ها، بهداشتی است و در قالب‌های کوچک عرضه می‌شود.

مهندس محسن فرهادی با بیان اینکه مصرف نوشیدنی‌های خنک در فصل گرم سال افزایش می‌یابد، گفت: استفاده از یخ به منظور خنک‌کردن نوشیدنی‌ها در فصل گرم سال بسیار رایج است؛ اما رعایت برخی نکات برای استفاده از یخ ضروری است. نه تنها مصرف یخ در فصل گرم سال بلکه در برخی مراسم‌های مذهبی نیز افزایش می‌یابد. در آستانه مراسم اربعین و ۲۸ ماه صفر قرار داریم و این روزها با ماه‌های گرم سال مصادف شده است.

وی ادامه داد: مردم از یخ برای خنک کردن نوشیدنی و آب آشامیدنی استفاده می‌کنند، اما استفاده از هر یخ برای خنک‌کردن مستقیم نوشیدنی توصیه نمی‌شود. در وهله نخست، مردم سعی کنند از دستگاه‌های یخ‌ساز مستقر در رستوران‌ها و مراکز پذیرای زائران که به شبکه آبرسانی کشور متصل هستند، استفاده کنند تا یخ بهداشتی در اختیار آنها قرار گیرد.

رئیس مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت با بیان اینکه استفاده از یخ‌های بزرگ صنعتی در میان مردم شایع است، توضیح داد: یخ‌های بزرگ صنعتی به هیچ‌وجه برای خنک‌کردن مستقیم نوشیدنی مناسب نیستند. مردم می‌بایست نوشیدنی‌های خود را به صورت غیرمستقیم با یخ‌های بزرگ صنعتی خنک کنند؛ چرا که این یخ‌ها بهداشتی و قابل شرب نیستند. قرار دادن این یخ‌ها در کنار بطری‌های نوشیدنی در یک محفظه به منظور خنک‌کردن آنها مشکلی ایجاد نمی‌کنند؛ اما غوطه‌ور کردن یخ‌های صنعتی در نوشیدنی به هیچ‌وجه توصیه نمی‌شود.

فرهادی در پایان گفت: برخی کارخانه‌های تولید یخ توانسته‌اند پروانه بهداشتی تولید یخ را از وزارت بهداشت اخذ کنند. یخ‌های تولیدی این کارخانه‌ها، بهداشتی است و در قالب‌های کوچک عرضه می‌شود. توصیه وزارت بهداشت، استفاده از یخ‌های بهداشتی کوچک برای خنک‌کردن مستقیم نوشیدنی‌ها است.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.