

تغذية الطفل

الصف الأول - الفصل الدراسي الأول

قسم رياض الأطفال

(الدراسة الصباحية) - (2019-2020) م

مدرسة المادة: م.د. إيمان يونس إبراهيم العبادي

أسباب تلوث الغذاء



أسباب تلوث الغذاء:

- المبيدات الحشرية:

يمكن أن يؤدي استخدام بعض المبيدات الحشرية إلى تأثير التربة بالفوسفات العضوي الموجود فيها، مما يؤثر على الأطعمة المزروعة، ومع أن بعض هذه المبيدات تؤدي إلى القضاء على الطفيليات التي قد تلحق الضرر بالنباتات، فإن بعض المبيدات الحشرية التي يتم رشها ستسرب إلى التربة، ويمكن أن تنتقل عبر جذور النباتات، وبالتالي تؤدي إلى تلوثه، مسببة مشاكل صحية للأشخاص الذين سيتناولون هذه المحاصيل.

- الملوثات الفيزيائية:

يمكن التعبير عن الملوثات الفيزيائية بأنها تلك المواد التي تصبح جزءاً من الطعام عند مزجه بها، ومن الأمثلة على هذه المواد بُرادة المعادن، والحجارة، والطين، والزجاج، ومواد التعبئة والتغليف، والحشرات، وروث القوارض، حيث يمكن أن تضر هذه المواد بالمستهلكين، كما يمكن أن يترك الذباب الميكروبات الخطرة على الطعام عندما يلمسها، وقد تنتقل الميكروبات النباتية إلى داخل الأطعمة عندما تقوم الحشرات، والقوارض بإتلاف سطح الفاكهة، ويمكن أن تتكاثر داخل الطعام وتلوثه.

- التلوث خلال معالجة الطعام:

قد تتلوث الأغذية خلال مرحلة معالجتها للحصول على المنتج النهائي، فمثلاً إذا تم استخدام الماء الملوث لغسل الفواكه، أو الخضار، أو لتغليف أو تبريد الأطعمة، يمكن أن يؤدي إلى انتشار التلوث إلى تلك المواد، أو يمكن أن تنتقل الجراثيم الموجودة على جلد الحيوان خلال مرحلة الذبح إلى منتج اللحم النهائي، وقد تنتقل الجراثيم أيضاً من الأسطح المستخدمة في معالجة الطعام، مثل خطوط المعالجة، أو صناديق التخزين إلى تلك الأطعمة.

- التلوث خلال نقل الطعام:

تؤدي عملية نقل الأطعمة في بعض الأحيان إلى تلوثها، وذلك قد يكون عائداً إلى التلوث بسبب عوادم مركبات الديزل والبنزين، أو التلوث المتبادل في المركبة المستخدمة لنقل الأغذية، كما أن نقل الأطعمة بالسفن لمسافات طويلة قد يؤدي لتلوث الأطعمة بسبب المواد التي تُستخدم لتطهير الأطعمة فيها، كما لا تتوفر العديد من الاحتياطات لتغليف الأطعمة عند نقلها لمسافات طويلة، مما يجعلها عرضةً للتلوث.

- التلوث خلال عملية التحضير:

تتلوث العديد من الأغذية خلال مرحلة تحضيرها، ويمكن أن يتم ذلك في حال كان العامل مريضاً، ولم يتم غسل يديه بعناية بعد استخدام المراض مثلاً، ثم يقوم بلمس الطعام، مما يؤدي إلى نشر الجراثيم فيه، وإذا كان الطباخ يستخدم لوح التقطيع، أو سكين لقطع الدجاج النيئ، ثم يستخدم نفس السكين أو لوح التقطيع دون غسله لتقطيع الطماطم للسلطة، يمكن أن تتلوث الطماطم بالجراثيم الآتية من الدجاج، كما يمكن أن يحدث التلوث في الثلاجة إذا أصاب اللحم مواداً غذائية ستؤكل نيئة.