

**عضوهیئت علمی دانشگاه
شهید بهشتی: ویروس کرونا در دمای
۵۶ درجه سانتیگراد طی مدت ۳۰
دقیقه از بین می رود و برای
نابودی این ویروس در دمای ۷۰
درجه سانتیگراد حداقل ۵ دقیقه
زمان لازم است**



دکتر هدایت حسینی در گفتگو با خبرنگار اگرو فود نیوز گفت:
با عنایت به اینکه اخبار متناقض و گاهی اشتباه در مورد ویروس
کرونا در مواد غذایی توسط افراد متفاوت اطلاع رسانی می شود واجب
است چند نکته مهم را در مورد از بین رفتن ویروس کرونا در مواد
غذایی در زمان پخت به اطلاع اقشار مختلف جامعه برسد

استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
افزود: آخرین یافته های علمی ویروس کرونا در صورت اعمال دما و
زمان کافی در هنگام پخت مواد غذایی بطور کامل از بین می رود.
با توجه به آخرین گزارش های علمی در حوزه ایمنی مواد غذایی ویروس

کرونا در دمای ۵۶ درجه سانتیگراد طی مدت ۳۰ دقیقه از بین می رود و برای نابودی این ویروس در دمای ۷۰ درجه سانتیگراد حداقل ۵ دقیقه زمان لازم است. لذا توصیه می شود در زمان پخت مواد غذایی حتما از دمای بالاتر از ۷۰ درجه سانتیگراد و حداقل زمان ۵ دقیقه حرارت استفاده شود.

دکتر حسینی در خصوص غذاهای رستورانی بیرون بر گفت :
غذاهای بیرون بر رستورانی در صورتیکه سلامت پرسنل رستوران طی انجام آزمایشات دوره ای سلامتی تأیید شده باشد و شرایط بهداشتی را در تهیه مواد اولیه ، پخت و توزیع مواد غذایی رعایت کنند و غذا را بصورت گرم در دمای حدود ۷۰ درجه سانتیگراد پس از پخت بلافاصله توزیع کنند تا به همان صورت با دمای حدود ۷۰ درجه سانتی گراد بدست مصرف کننده برسد خطری از نظر انتقال ویروس کرونا و سایر عوامل خطر میکروبی مواد غذایی ندارد.