**Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі**

Тағам ластануына байланысты айтарлықтай маңызды мәселе – бактериалды ластану болып табылады. Тағам өнімдерін дайындау тізбегіндегі барлық адамдар санын ішінде фермерлер, тағам өнімдерін өндірушілер, сатушылар , сонымен қатар қоғамдық тамақтану қызметшілері тағамның қауіпсіздігіне жауапты болады. Тағам ластануының алдын алу үшін оның әзірленуіне жауапты адамдар қолдары таза болуы тиіс ,сонымен бірге жемістер мен көкөністердің тағаммен жанасатын беткі қабаттарын тазалау қажет.Олар онымен бірге қолдануға дайын өнімдерді шикі және дайын өнімдерден алшақ ұстауға міндетті. Қауіпсіздіктің маңызды шарттары келесідей:  
• Тағам әзірлеу үшін жеткілікті жоғары температураны қолдану;  
• оңай бұзылатын өнімдерді тоңазытқышта;  
• қажет болса өнімдерді мұздату ережелерін сақтай отырып мұздатқышта сақтау.  
Тағамды әзірлеу алдында қолды жақсылап жуу керек, әсіресе , шикі ет , құс еті, жұмыртқа және теңіз өнімдерін қолданғанда . Сонымен қатар тағамды әзірлеп болғаннан кейін де қолды жуу біршама маңызды. Қолды жуғанда сумен сулап, содан соң 20 сек аралығында қолды сабындайды да таза , әрі жылы сумен шайып , таза құрғақ орамалмен сүртеді.   
Тағам өнімдерінің бактериялармен ластануынан сақтану үшін оларды жақсылап жуу қажет. Балауса көкөністер мен жемістерді қолдануға дейін бастапқыда қажетсіз жапырақтарын алып тастайды және ағынды сумен оларды жуып, қолмен сүртіп, қағаз және мақталы қағаз сүлгімен кептіреді. Өнімдерді дымқыл күйінде сақтау бактериялардың тірілуі мен өсуіне алып келеді. Сәйкесінше, егер өнімді жуғаннан кейін қолданылмайтын болса, кептіріп, кептірілген күйінде сақтаған жөн.  
 Берілген өнімдердің қолдануға дайын екендігін білу үшін таңбалануын оқу қажет.Көбінесе өнімдер арнайы орамдарда қолдануға дайын күйінде сатылады. Мұндайда оларды жуудың қажеті жоқ, бірақ сақтау мерзіміне дейін ғана қолданылған жөн. Мұндай өнімдерді тоңазытқышта және сәйкес температуралық жағдайларда сақтау талап етіледі.  
Шикі ет пен құс еті тоғысқан бактериалды ластануды тудыратындықтан, оларды беткі жағындағы бактериялар қолдануға дайын басқа да өнімдерге , асхана ыдыс-аяқтарына және үселдің беті мен тағаммен жанасатын беттерге түсіп кетуі мүмкін.  
Шикі, қолдануға дайын және дайын өнімдерді сатып алғанда , тағам әзірлегенде және сақтағанда бір-бірінен жеке ұстау қажет. Осыған орай түрлі өнімдердің бір-бірінен бактериалды ластануының алдын алуға болады. Онымен қоса, тоңазытқыш сөрелерінің беткі қабаты шикі етте, құс етінде, балықта кейбір тез бүлінетін деликатестер мен шикі көкөністерде болатын бактериялармен жылдам ластануы мүмкін.