

بلدية دبي تضمن سلامة منتجات الألبان على مدار العام



فحص منتجات الألبان

للأغذية في مختبر الأغذية والبيئة، بفحص عينات منتجات الألبان، بواسطة تقنية فرق الجهد الكهربائي الآلي السريع، نظراً لسرعة الفحص ودقة النتائج، إذ يستغرق الفحص (6) ساعات إذا كان المنتج عالي التلوث، مما يمكن الجهات الرقابية من سحب المنتج الملوث قبل عرضه للمستهلك في الأسواق المحلية.

وتشمل الفحوص الميكروبيولوجية، فحص بكتيريا الإيشيريشيا كولاي، وبكتيريا الكوليفورم القولونية، وفحص الخمائر والفطريات، لضمان خلوها من البكتيريا المسببة لفساد المنتجات الغذائية، وضمان جودة المنتج في خلال مراحل صنعها، بالاعتماد على المواصفات الإماراتية الخليجية أو العالمية المعتمدة من قبل المختبر حسب نظام الأيزو 17025.

دبي البيكان:

البكتيريا المضافة إلى الحليب، إذ يفضلها بعضهم بطعم حامض جداً، وبعضهم الآخر يفضلها بطعم أقل حموضة، ويوجد من اللبن السائل أنواع كثيرة بعد إضافة النكهات المختلفة إليها بحيث تناسب أذواق المستهلكين، واللبن من الأغذية المفيدة للصحة بشكل عام، وأقل في السرعات الحرارية من الحليب العادي، ويحتوي على نسبة عالية من البوتاسيوم والكالسيوم وفيتامين B12، ويساعد على سهولة الهضم والامتصاص، ويعد من الأغذية الصحية المفيدة للأطفال، وقد كان رسولنا الكريم صلى الله عليه وآله وسلم، إذا شرب شيئاً قال: "اللهم اسقنا خيراً منه"، وأما إذا شرب اللبن، فقال: "اللهم زدنا منه"، وعليه تتم مضاعفة الرقابة على هذا النوع من المنتجات في فصول الصيف وشهر رمضان المبارك، إذ تتضاعف نسبة الاستهلاك، ويقوم مختبر التحليل الميكروبيولوجي

يقوم مختبر دبي المركزي بالتعاون مع إدارة الرقابة الغذائية ببلدية دبي، بوضع برامج دورية على مدار العام، لفحص جودة وخلو المنتجات الغذائية من الأمراض البكتيرية، بما فيها منتجات الألبان بأنواعها التي ترد إلى مختبر الأغذية والبيئة من المتعاملين، مثل منافذ إمارة دبي البرية والبحرية والجوية، ومفتشي إدارة الرقابة الغذائية، والشركات وأفراد المجتمع، ويأتي ذلك انطلاقاً من حرص بلدية دبي على سلامة وصحة أفراد المجتمع.

ويعد اللبن السائل (الحليب الرائب) عنصراً أساسياً ومهماً في الموائد الرمضانية عند أغلب الأسر، ويتكون اللبن السائل من إضافة بكتيريا حمض اللاكتيك إلى الحليب السائل، ما يعطيه الطعم الحامض المميز، وتختلف درجة الحموضة على حسب نشاط