

О рекомендациях по выбору продуктов к Пасхе

16 апреля православные христиане отметят Пасху. Роспотребнадзор предлагает воспользоваться несложными рекомендациями при выборе продуктов к праздничному столу.

При покупке яиц необходимо обратить внимание на дату их сортировки и внешний вид. На вид яйца должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас. На скорлупе не должно быть повреждений, кровяных следов, перьев и птичьего помёта. Не следует приобретать яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли - с рук и автомашин.

Дома хранить яйца следует только в условиях холодильника, что позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. Срок хранения диетических яиц до 7 суток, столовых яиц от 8 до 25 дней. Мытые яйца хранятся не более 12 дней. Согласно санитарным правилам вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов.

Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания для избежания заболевания сальмонеллезом. Сальмонеллез – серьезное инфекционное заболевание, поражающее органы пищеварения. Сальмонеллы способны проникать в яйца, в результате чего увеличивается вероятность инфицирования не только поверхности яиц, но и желтка.

Для окрашивания яиц лучше использовать только разрешенные к применению пищевые красители или луковую шелуху. Не следует употреблять в пищу сырые яйца и блюда с яйцами без термической обработки (домашние белковые кремы), особенно это касается детей.

При покупке творога для приготовления пасхи убедитесь в его качестве. Хороший творог всегда имеет белый цвет с кремовым оттенком и чуть кисловатый запах. В нежирном твороге может выделяться сыворотка, но только в небольшом количестве. Консистенция должна быть мягкой, нежно-маслянистой и однородной. При покупке особое внимание стоит обратить на упаковку: в первую очередь она должна быть герметичной, что обеспечивает сохранность продукта. Обратите внимание: на упаковке может стоять

маркировка не только "Творог", но и "Творожный продукт" или "Сырный продукт". Это – разные по потребительским свойствам продукты.

При покупке готового кулича обратите внимание на его состав. В качественном продукте используются натуральные ингредиенты: яйца, а не яичный порошок, сливочное масло, а не маргарин, сахар, а не подсластитель. Верхушка кулича должна быть сухой. Если она подмокла, кулич может оказаться испорченным еще до окончания срока годности. Изделия, посыпанные разноцветными кондитерскими шариками, лучше не покупать - особенно для детей, отдайте предпочтение натуральным украшениям — миндальным лепесткам, орехам, сахарной пудре или глазури. При отделке поверхности глазурью не допускается липкость и белесый налет. Также не допускается на нижней и боковой поверхностях кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей.

Роспотребнадзор напоминает общие правила для всех продуктов питания:

Прежде всего, необходимо использовать только свежие, качественные продукты, при выборе которых следует обратить внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильнике, причем отдельно от сырой продукции.

Важно не допускать хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения инфекционных возбудителей.

Используйте для нарезки готовой и сырой продукции разные разделочные доски и ножи.

Немаловажную роль играет соблюдение правил личной гигиены. Частое мытье рук с мылом перед едой и после туалета, а также после контакта с сырой загрязненной продукцией позволит сохранить здоровье.

При возникновении симптомов, характерных для пищевого отравления или инфекции (рвота, диарея, головная боль, недомогание), немедленно обратитесь за медицинской помощью.

