|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Роспотребнадзор. Правила приобретения продуктов к Пасхе.**

**У православных христиан Пасха в 2022 году приходится на 24 апреля.Традиционными продуктами пасхального стола являются яйца, куличи и творожная пасха. Чтобы праздник не омрачился пищевым отравлением, необходимо ответственно отнестись к выбору продуктов!**

**Приобретая продукт, не стоит доверяться рекламе или броской этикетке. Обратите внимание на обратную сторону упаковки, где добросовестные производители указывают состав продукта и другую нужную информацию для потребителя.**

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

**В домашних условиях хранить яйца следует только в холодильнике, это 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. Это поможет избежать возможного сальмонеллеза.**

**Напомним, сальмонеллез - тяжелое инфекционное заболевание, поражающее желудочно-кишечный тракт, сопровождающееся выраженной интоксикацией. Следует обращать внимание на маркировку, обозначения на маркировке яиц расшифровываются очень просто. Первая буква обозначает вид яйца: «С»- столовое, «Д»- диетическое. Вторая буква или цифра — категорию, в зависимости от размера (высшая — В, отборная — О, первая — 1, вторая — 2, третья – 3). Чем больше цифра — тем меньше размер яйца.**

**Для окрашивания яиц рекомендуется 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.**

**На праздничном пасхальном столе обязательно должны быть куличи. К качеству муки для куличей надо относиться внимательно: пакеты с мукой не должны быть подмокшие, рваные, деформированные, с нечитаемой маркировкой. Мука с истекшим сроком годности может быть затхлой и горчить, из-за происходящих в ней процессов окислительной порчи и возможного появления плесени.**

**Но не у каждой хозяйки достаточно времени и возможностей для их выпечки, накануне Пасхи на прилавках магазинов можно найти куличи на любой вкус: с изюмом или цукатами, украшенные глазурью или сахарной пудрой. Важно не ошибиться с выбором.**

**В первую очередь рассмотрите упаковку. Добросовестные производители поставляют куличи в бумажной обертке и герметичном полиэтиленовом пакете, в идеале – в картонной коробке. Обертывание пищевой пленкой – не самый лучший вариант, поскольку под ней быстро развиваются вредные микроорганизмы.**

**Очень важный момент — срок годности. Хороший кулич хранится не более 72 часов. Поэтому если на упаковке указан срок в несколько месяцев, знайте: в составе есть консерванты.**

**Пасха** – **это творожное изделие. Как выбрать творог для пасхи?**

**Творог должен быть исключительно натуральным, свежим, однородным, средней или высокой жирности.**

**Чтобы обезопасить себя от покупки фальсифицированного или испорченного продукта при выборе творога следует обращать внимание на информацию, вынесенную на этикетку, где указаны состав продукции, условия хранения и срок годности.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Начальник ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Лискинском, Бобровском, Каменском, Каширском, Острогожском районах** |  **В.М.Кислякова** |

Исп. главный специалист-эксперт ТО Кузнецова Н.Н. 8 (47391) 4-56-46