О рекомендациях по выбору продуктов к Пасхе

В преддверии Пасхи Управление Роспотребнадзора по Ростовской области предлагает рекомендации при выборе продуктов к праздничному столу.

Пасха является долгожданным днем завершения Поста. Пасху лучше праздновать в кругу семьи. Главное украшение праздничного пасхального стола - куличи, творожные пасхи и окрашенные яйца.

При выборе яиц следует обратить внимание на дату их сортировки и внешний вид. На вид яйца должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас.Скорлупа должна быть без повреждений, чистая (без кровяных следов, перьев и птичьего помета). Воздержитесь от покупки яиц в не установленных местах - с рук, автомашин и т.п.

В домашних условиях храните приобретенное яйцо только в холодильнике, во избежание размножения патогенных микроорганизмов.

Срок хранения диетических яиц - до 7 суток, столовых яиц - до 25 дней, мытых яиц – не более 12 дней. Вареные яйца хранятся не более 36 часов в условиях холодильника.

Перед окрашиванием яйцо следует тщательно промыть мыльным раствором, варить – не менее 10 минут.

Пищевые красители, в том числе краска для яиц - это пищевые добавки, относящиеся к группе природных или синтетических красителей для окрашивания пищевых продуктов с целью придания, усиления или восстановления у них окраски. Для окрашивания яиц следует использовать только разрешенные к применению пищевые синтетические красители, приобретая которые, следует внимательно изучить маркировку с информацией о товаре. В качестве природных красителей для окрашивания яиц можно использовать не только луковую шелуху, но и краснокочанную капусту, свеклу, кофе, листья шпината и крапивы, куркуму, паприку, зеленый чай, каркаде, ягоды черники и

клюквы.

При покупке готовых куличей обращайте внимание на срок годности продукта, отдавайте предпочтение выпечке из натуральных ингредиентов, в состав которых входят яйца, сливочное масло, сахар. Украшение верхней части кулича должно быть сухим, глазурь не должна липнуть, не допускается белесый налет. Мякиш не должен иметь пустоты, не должно быть подгоревших мест, неровностей и разрывов.

Творог является скоропортящимся продуктом питания, требует особых условий хранения, имеет короткий срок годности. Не приобретайте и не употребляйте сомнительные молочные продукты, с поврежденной упаковкой, реализуемые с нарушением температурного режима, без маркировочных ярлыков с информацией о продукте, в том числе о сроке годности, дате изготовления, наименовании изготовителя.

Скоропортящиеся продукты следует хранить в холодильнике, отдельно от сырой продукции. Не допускается хранение готовых к употреблению блюд в тепле, в связи с тем, что это усиливает риск размножения микроорганизмов.

Соблюдение вышеуказанных правил поможет провести праздники без последствий для здоровья. Однако, в случае появления признаков отравления необходимо обращаться за медицинской помощью.