Рекомендации по выбору продуктов питания, яиц, творога к Пасхе

Пасха является долгожданным днем завершения поста. Пасху лучше праздновать в кругу семьи с близкими и детьми. Главное украшение праздничного пасхального стола - это, конечно же кулич, нарядные пасхи и яркие, разноцветные яйца.

В целях предупреждения пищевых отравлений в период подготовки к празднованию Пасхи, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области при выборе пищевых продуктов для выпечки праздничных куличей - муки, яиц, творога, других молочных продуктов рекомендует следующее.

При покупке муки следует обратить внимание на упаковку и маркировку: пакеты с мукой не должны быть подмокшие, 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.

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.

При выборе яиц следует обратить внимание на состояние скорлупы, воздушной камеры, желтка и белка. Качество яйца определяется при помощи специального прибора - овоскопа, и в соответствии с санитарными требованиями все предприятия, реализующие яйцо, должны иметь овоскоп. Согласно требованиям, не допускаются к реализации яйца со следами помета, крови, содержимого яйца на скорлупе. Воздержитесь от покупки яиц в не установленных местах - с рук, машин и т.п.

В домашних условиях храните приобретенное яйцо только в холодильнике, это позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. Срок хранения диетических яиц до 7 суток, столовых яиц до 25 дней. Перед использованием яйцо следует тщательно промыть с мылом, варить не менее 10 минут, так как плохо проваренные или слабо

прожаренные могут вызывать сальмонеллез - острую кишечную инфекцию, которая поражает органы пищеварения. Согласно санитарным правилам вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов.

Для окрашивания яиц следует использовать только разрешенные к применению пищевые синтетические красители, приобретая которые, внимательно изучите 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, а не яичный порошок, маргарин, подсластители и пищевые добавки.

Не пренебрегайте принципами здорового и рационального питания, в случае появления признаков отравления не занимайтесь самолечением, своевременно обращайтесь за медицинской помощью.