Как правильно выбирать продукты к Пасхе.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в городе Череповце, Череповецком, Шекснинском, Кадуйском, Устюженском, Чагодощенском, Бабаевском районах в преддверие Пасхи, которая в 2022 году отмечается 24 апреля, напоминает населению основные правила при выборе пищевых продуктов, чтобы впечатления от праздника не были омрачены последующими неприятностями со здоровьем.

 При выборе пищевых продуктов обязательно обращайте внимание на сроки годности продукции, дату изготовления, на соблюдение температурного режима при хранении продукции в торговом зале. Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей). Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

 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, хранить яйца необходимо при температуре от 0 до + 20 град. С до 25 суток.

 С целью профилактики сальмонеллеза категорически запрещается употреблять в пищу сырые яйца и блюда с яйцами без термической обработки (домашние белковые кремы), особенно это касается детей.

 При приготовлении творожной пасхи не использовать в рецептуре сырые яйца. Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с пищевой содой под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания для избегания заболевания сальмонеллезом.

 Сальмонеллез – серьезное инфекционное заболевание, характеризующееся, преимущественно, развитием интоксикации и поражением желудочно-кишечного тракта. Сальмонеллы способны проникать в яйца, в результате чего увеличивается вероятность инфицирования не только поверхности яиц, но и желтка.

 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. Верхушка кулича должна быть сухой. Если она подмокла, кулич может оказаться испорченным еще до окончания срока годности. При отделке поверхности глазурью не допускается липкость и белесый налет.

 Кроме того, Пасха - это завершение длительного поста, поэтому организму нужен определенный срок, чтобы перестроиться на новую систему питания. Не переедайте и не злоупотребляйте спиртными напитками!

 Соблюдение всех перечисленных рекомендаций поможет Вам избежать заболеваний! Берегите свое здоровье!