

В преддверии Пасхи Роспотребнадзор напоминает об основных правилах выбора продуктов к праздничному столу.

Яйца

При покупке яиц обращайте 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 помета.

Не приобретайте яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли — с рук или автомашин.

Храните яйца только в холодильнике во избежание размножения патогенных микроорганизмов.

Сроки хранения:

- диетических яиц — до 7 суток,
- столовых яиц — от 8 до 25 дней.
- мытых яиц — не более 12 дней.

В соответствии с санитарными правилами, вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов.

Творог

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 обратите особое внимание на упаковку: она должна быть герметичной, чтобы обеспечить сохранность продукта. Также следует обратить внимание на наличие информации об изготовителе, условиях хранения и сроке годности.

Не покупайте творог с рук – это может быть опасно. В домашних условиях часто не соблюдаются требования к изготовлению творога (например, молоко не пастеризуется).

Куличи

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. Также не допускается на нижней и боковой поверхностях кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей.

При выборе обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты храните в холодильнике, причем отдельно от сырой продукции. Не допускайте хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения микроорганизмов.