

Правила пищевой безопасности при приготовлении праздничной еды

Праздник Пасхи знаменует окончание Великого поста, и по традиции на праздничном столе главными атрибутами являются крашеные яйца, кулич и пасха.

Управление Роспотребнадзора по Костромской области напоминает основные правила пищевой безопасности при приготовлении праздничной еды.

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 и автомашин.

Храните яйца только в холодильнике во избежание размножения патогенных микроорганизмов. И обязательно мойте яйца, перед тем как приступить к приготовлению или окраске.

Сроки хранения яиц:

- диетических – до 7 суток;
- столовых – от 8 до 25 дней;
- мытых – не более 12 дней;
- вареных – не более 36 часов в холодильнике.

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: в первую очередь она должна быть герметичной, обеспечивать сохранность продукта, а также содержать информацию об изготовителе, условиях хранения и сроке годности.

Не покупайте творог «с рук». Это может быть опасно, так как в домашних условиях не соблюдаются требования при изготовлении творога (например, молоко не пастеризуется).

Куличи

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, сахар, а не подсластитель.

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 на нижней и боковой поверхностях кулича не должно быть пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей.

Обращайте внимание на дату производства товара, 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.

Приятного аппетита!