



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОДУКТОВ К ПАСХЕ

В преддверии праздника Пасхи специалисты Управления Роспотребнадзора по Костромской области рекомендуют, как правильно выбрать продукты к праздничному столу.

### ЯЙЦА

При покупке яиц необходимо посмотреть на дату сортировки и внешний вид продукции птицеводства. Качественные яйца должны быть ровными, гладкими, иметь правильную форму и равномерный окрас. На скорлупе не должно быть повреждений, кровяных следов, перьев и птичьего помета. Храните яйца необходимо 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.

**Не приобретайте яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли – с рук и автомашин.**

Красить яйца лучше всего пищевыми красителями. Натуральными – свекольным соком, луковой шелухой и т.д., либо купленными в официальных магазинах. Яйца окрашенные художественными красками в пищу употреблять нельзя!

### ТВОРОГ

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, что обеспечивает сохранность продукта, а также на наличие информации 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

Верхушка кулича должна быть сухой. Если она подмокла, кулич может оказаться испорченным еще до окончания срока годности. При отделке поверхности глазурью не допускается липкость, белесый налет. Также не допускается на нижней и боковой поверхности кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей.

При выборе обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе.

Специалисты Управления Роспотребнадзора напоминают, что яйца, творог и куличи относятся к скоропортящимся продуктам. Их безопасность зависит, в том числе от правильного хранения. Такие продукты необходимо держать в холодильнике. Отдельно от сырой продукции. Не допускается хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу. Поскольку это усиливает риск возникновения и размножения микроорганизмов.

**БЕЗОПАСНЫХ ВАМ ПРАЗДНИКОВ!**