

## Роспотребнадзор рекомендует соблюдать меры безопасности при заготовке урожая и домашнем консервировании



Роспотребнадзор рекомендует при заготовке урожая и домашнем консервировании строго соблюдать меры безопасности, чтобы избежать пищевых отравлений и сохранить качество продуктов.

Нужно отбирать только целые плоды без признаков гнили и повреждений, тщательно промывать их под проточной водой и удалять загрязнения, корнеплоды необходимо очищать щёткой.

Важно поддерживать чистоту рук и рабочей поверхности, регулярно мыть посуду и инструменты в горячей воде с моющим средством.

Стекло тара должна быть целой, без трещин и сколов, а крышки пригодными для укупоривания. Банки и крышки следует стерилизовать. Это нужно, чтобы уничтожить бактерии, плесень и дрожжи, которые могут привести к порче продуктов.

Приготовление консервов следует вести по проверенным рецептам и не изменять соотношение ингредиентов и режимы термообработки.

После укупоривания необходимо правильно охлаждать и хранить заготовки в прохладном тёмном месте, маркируя банки с указанием содержимого и даты, и при каждом использовании проверять крышку и запах: любые признаки вздутия, помутнения, пенистости или неприятного запаха являются поводом для утилизации содержимого.

Особое внимание следует уделять грибным и мясным заготовкам, для которых необходима специализированная технология и оборудование.

При заготовке грибов важно применять надёжные способы консервации – хранение в холодильнике и заморозка. При правильной технологии замораживания грибы сохраняют пригодность примерно 5–6 месяцев. Кроме того, их можно консервировать в герметически закрытой таре или высушивать.

При обращении с мясными заготовками используйте только свежее охлаждённое мясо и храните его в холоде до и после обработки. Не допускайте контакта сырого мяса с готовыми продуктами. Нарезайте и формируйте заготовки быстро в прохладном помещении, упаковывайте в чистую герметичную тару с указанием даты и как можно скорее охлаждайте или замораживайте.

Беременным, пожилым и людям с ослабленным иммунитетом рекомендуется с осторожностью относиться к домашним консервам.