**Правила приобретения продуктов к Пасхе**

**В главный православный праздник, Светлый день Пасхи, обязательными являются три блюда, которые освящают в субботу в церкви и которыми начинают разговляться — это крашеные яйца, куличи и пасха из творога.**

**Чтобы свести риск заражения инфекционными кишечными заболеваниями или отравлениями к нулю, необходимо соблюдать простые правила.**

**При выборе продуктов питания необходимо ориентироваться на условия хранения, сроки годности, наличие информации о продукции, указанной в маркировке на упаковке.**

**Первое – это упаковка. Она создана не только для привлечения внимания покупателей, но также для сохранности содержимого. На каждой упаковке должна быть этикетка, со следующими сведениями: наименование продукции, наименование и место нахождения изготовителя, дата изготовления, срок годности, условия хранения, показатели пищевой ценности, состав, в том числе сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.**

**Далее – условия хранения и срок годности. Все продукты питания должны храниться при температуре и в течении срока годности, установленных изготовителем и указанных на этикетке продукции.**

**Нужно помнить, что чем свежее яйцо, тем меньше шансов заболеть. Однако даже качественные на вид яйца, если они продаются в местах несанкционированной торговли, могут вызывать заболевание. Не стоит приобретать яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, а мясо и мясопродукты – с наличием постороннего запаха, налета.**

**Перед применением яйца нужно мыть и варить не менее 10 минут от момента полного закипания воды.**

**Если вы решили покрасить пасхальные яйца с помощью специальной краски, следует помнить что это - пищевая добавка, природный или синтетический краситель. На потребительской упаковке красителя должны быть: знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, информация об изготовителе, дата выработки, состав красителя, условия хранения и срок годности.**

**Самым безопасным способом окрашивания яиц остается окрашивание луковой шелухой.**

**Не следует употреблять яйца в сыром виде, яйца всмятку или в виде глазуньи.**

**Второй основной пасхальный продукт — это кулич. Их лучше покупать в упакованном виде. Если кулич покрыт глазурью, то она должна лежать ровно, без подтеков, пузырей, трещин. Поверхность кулича должна быть сухой. На разрезе он должен мягким, золотисто-желтого цвета. Не допускаются пригорелости, какие-то посторонние прилипания. Кулич — это не скоропортящийся пищевой продукт, сроки хранения у него такие же, как и у любых других хлебобулочных изделий, то есть при комнатной температуре.**

**Молочную продукцию нужно выбирать особенно тщательно. Если выбираете творог, нужно смотреть название продукта на упаковки, так как законодательство разрешает производить, помимо творога, творожный продукт, где молочные компоненты заменены на немолочные. Это может быть заменитель молочного белка или заменитель молочного жира. Состав заменителя молочного жира — это различные растительные масла — и подсолнечное, и рапсовое масло, часто смесь масел. Это же касается и сливочного масла. Молочные продукты должны реализовываться только в упакованном виде и храниться в условиях холодильников при температуре не выше +6 градусов.**

**Не покупайте продукты на стихийных рынках, у частных лиц, которые не могут подтвердить их качество и безопасность.**

**Если же вы предпочитаете покупать продукцию у физического лица на рынке, то обязательно должна быть информация о том, что продукт проверен ветеринарной лабораторией, а также информация о наименовании продукта, дате изготовления и адресе изготовителя».**

**Не забывайте о чистоте рук, в случае необходимости используйте влажные антибактериальные салфетки.**

**Выполнение этих несложных правил поможет избежать заболевания острыми кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллезом и сохранит Ваше здоровье и здоровье Ваших близких!**

***Согласовано:***

И.о. начальника территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по Свердловской

области в Чкаловском районе г. Екатеринбурга,

в г. Полевской и в Сысертском районе. Н.В. Шатова

Статья подготовлена врачом по общей гигиене отдела

экспертиз за питанием населения Саканян Л.С., т. 269-16-26