**О рекомендациях по выбору продуктов к Пасхе**

[](https://pixabay.com/ru/photos/%d0%bf%d0%b0%d1%81%d1%85%d0%b0%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d1%8b%d0%b9-%d1%8f%d0%b9%d1%86%d0%b0-%d0%bf%d0%b0%d1%81%d1%85%d0%b0%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d1%8b%d0%b5-%d1%8f%d0%b9%d1%86%d0%b0-3123834/)24 апреля православные христиане отметят Пасху.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югое в г.Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе» предлагает воспользоваться несложными рекомендациями при выборе продуктов к праздничному столу.

Сейчас на прилавках в магазинах можно встретить уже готовые пасхи и куличи промышленного производства, а также  яйцо. Приобретая продукты к пасхальному столу, следует убедиться в их качестве и безопасности.

**Как правильно выбрать вкусную и безопасную продукцию?**

Согласно п.3.1.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов, должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

При покупке ***яиц*** необходимо обратить 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 помёта. Не следует приобретать яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли - с рук и автомашин.

Срок хранения яиц. При температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха 85–88%. Дома хранить яйца следует только в условиях холодильника, что позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. Срок хранения диетических яиц до 7 суток, столовых яиц от 8 до 25 дней. Мытые яйца хранятся не более 12 дней.

В силу требований СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", вареные яйца хранятся в условиях холодильника не более 36 часов.

Перед приготовлением яйца необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйца нужно не меньше 10 минут с момента закипания для избегания заболевания сальмонеллезом. Сальмонеллез – серьезное инфекционное заболевание, поражающее органы пищеварения. Сальмонеллы способны проникать в яйца, в результате чего увеличивается вероятность инфицирования не только поверхности яиц, но и желтка.

Для окрашивания яиц лучше использовать только разрешенные к применению пищевые красители или луковую шелуху. Не следует употреблять в пищу сырые яйца и блюда с яйцами без термической обработки (домашние белковые кремы), особенно это касается детей.

На потребительской упаковке красителя должны быть: информация об изготовителе, дата выработки, состав красителя, условия хранения и срок годности. Самым  безопасным способом окрашивания яиц остается окрашивание луковой шелухой

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 особое внимание стоит обратить на упаковку: в первую очередь она должна быть герметичной, что обеспечивает сохранность продукта. Обратите внимание: на упаковке может стоять маркировка не только "творог", но и "творожный продукт" или "сырный продукт". Это – разные по потребительским свойствам продукты. Срок хранения творога и творожных изделий – 72 часа, творога и творожных изделий, термически обработанных – 5 суток

Другой основной пасхальный продукт — это кулич.

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. Изделия, посыпанные разноцветными кондитерскими шариками, лучше не покупать - особенно для детей (так как ими легко подавиться, они могут затруднять дыхание при попадании в носовые ходы), отдайте предпочтение натуральным украшениям — миндальным лепесткам, орехам, сахарной пудре или глазури. 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. На разрезе он должен мягким, золотисто-желтого цвета. Согласно пункту 6 Технического  регламента  Таможенного  союза   «О  безопасности  пищевой  продукции» (ТР ТС 021/2011) - Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

Покупатель в первую очередь должен ознакомиться с информацией о продукте: дата и время изготовления, условия хранения и убедиться, что в организации торговли такие условия есть;

**Напоминаем общие правила для всех продуктов питания:**

Прежде всего, необходимо использовать только свежие, качественные продукты, при выборе которых следует обратить внимание маркировку упакованной пищевой продукции, которая должна содержать: наименование, состав, дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильнике, причем отдельно от сырой продукции.

Важно не допускать хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения инфекционных возбудителей.

Используйте для нарезки готовой и сырой продукции разные разделочные доски и ножи.

Немаловажную роль играет соблюдение правил личной гигиены. Частое мытье рук с мылом перед едой и после туалета, а также после контакта с сырой загрязненной продукцией позволит сохранить здоровье.

С  особым вниманием отнестись к выбору и приобретению продуктов питания, а также соблюдению условий и правил по их хранению,  так как некачественные продукты могут вызвать  пищевые отравления.

При возникновении симптомов, характерных для пищевого отравления или инфекции (рвота, диарея, головная боль, недомогание), немедленно обратитесь за медицинской помощью.

Напоминаем, что, специалисты консультационного пункта ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г. Пыть-Яхе» проводят консультирования граждан по интересующим их вопросам по телефону горячей линии 8(3463) 22-63-54 с 9.00 до 18.00, в пятницу с 9.00-13.00

**Внимание!**

В соответствии с требованиями статьи 59 Федерального закона от 31.07.2021г №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре и муниципальном контроле в Российской Федерации», граждане, в случае нарушения их прав, при приобретении продуктов питания не надлежащего качества, либо по иным вопросам применения положений санитарного законодательства и законодательства о защите прав потребителей могут обратиться в Роспотребназдор, территориальный орган, лично с предъявлением документа, удостоверяющего личность, либо через многофункциональный центр оказания государственных и муниципальных услуг с предъявлением документа, удостоверяющего личность, а для представителя гражданина или организации – документа, подтверждающего его полномочия. Подать обращение можно после прохождения идентификации и аутентификации на едином портале государственных и муниципальных услуг, региональных порталах государственных и муниципальных услуг или на официальных сайтах контрольного (надзорного) органа в сети «Интернет», а также в информационных системах контрольных (надзорных) органов (в форме электронного сообщения - путем заполнения специальной электронной формы на Едином портале Роспотребнадзора для подачи обращений граждан, которая размещена по адресу-<http://petition.rospotrebnadzor.ru/petition/>.