



**В преддверии масленичной недели Роспотребнадзор напоминает
о простых правилах**

Для многих праздничных блюд: блинов, вареников, сырников, пирогов с начинкой и без нее, общим продуктом является мука. К порче муки приводят следующие процессы: прогоркание, прокисание, плесневение, развитие насекомых и клещей и слёживание. Плесневение муки сопровождается образованием специфического затхлого запаха. Прокисание муки характеризуется появлением в ней специфического кислого вкуса и запаха, и чаще всего вызвано нарушением температуры и влажности при ее хранении.

При хранении муки очень важно соблюдать условия, указанные производителем на этикетке. Обязательно просеивайте муку перед замесом теста, это обогатит ее кислородом, а также предотвратит возможное попадание мучных вредителей.

При выборе творога и сметаны надо обратить внимание на условия их хранения и маркировку. Температура хранения не должна быть выше +6°C. В составе творога и сметаны не должно быть ничего, кроме молока и закваски. Нельзя покупать молочные продукты с истекшим сроком годности. В них накапливаются микроорганизмы и их токсины, способные вызвать пищевое отравление, а термическая обработка не всегда позволяет избавиться от них готовый продукт.

Подойдут ли замороженные ягоды для начинки очень легко оценить еще в магазине: ягоды не должны быть слипшимися в один ледяной кусок - это свидетельствует о неоднократном размораживании и замораживании продукта в процессе хранения, что приводит к микробиологической порче ягод и потере ими влаги, вместе с которой теряются и витамины. Если ягоды продаются в режиме самообслуживания возможно попадание непосредственно на ягоды микроорганизмов, выделяющихся при чихании

и кашле, а также заносимых грязными руками при самостоятельном наборе ягод.

При выборе мяса важно не покупать его у случайных лиц, в местах несанкционированной торговли, с автомашин вдоль дорог. В этих случаях есть риск приобрести мясо больных или павших животных. Напоминаем, что любые блюда из мяса необходимо подвергать достаточной термической обработке, чтобы избавить его от микрофлоры, вызывающей кишечные инфекции, такие как сальмонеллез, дизентерия, и личинок паразитов, таких как свиной и бычий цепень, эхинококк, вызывающих тяжело протекающие паразитарные заболевания.