

В преддверии Пасхи Роспотребнадзор напоминает об основных правилах выбора продуктов к праздничному столу.

### **Яйца**

При покупке яиц обращайте 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 помета.

Не приобретайте яйца, а также другие пищевые продукты, в местах несанкционированной торговли — с рук или автомашин.

Храните яйца 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.

## ***Творог***

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 обратите особое внимание на упаковку: она должна быть герметичной, чтобы обеспечить сохранность продукта. Также следует обратить внимание на наличие информации об изготовителе, условиях хранения и сроке годности.

Не покупайте творог с рук – это может быть опасно. В домашних условиях часто не соблюдаются требования к изготовлению 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 и белесый налет. Также не допускается на нижней и боковой поверхностях кулича наличие пустот, подгоревших мест, разрывов и неровностей.

При выборе обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты храните в холодильнике, причем отдельно от сырой продукции. Не допускайте хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения микроорганизмов.