

Щоб святкова їжа була не лише смачною, а й безпечною

Наближається пора Великодніх свят та поминальних днів. В ці дні люди зазвичай готують та споживають багато різноманітних страв. Нерідко ці страви зберігаються протягом тривалого часу у неналежних умовах, що збільшує ризик псування харчових продуктів і, як наслідок, можливості виникнення харчових отруєнь.

Аби убезпечити себе від можливих негативних наслідків святкувань, дотримуйтеся основних правил профілактики кишкових інфекцій та харчових отруєнь:

- робіть закупівлі харчових продуктів та продовольчої сировини (яєць, м'яса та продуктів з нього, молочних продуктів) лише у стаціонарних закладах торгівлі або на санкціонованих ринках, оминайте місця стихійної торгівлі;
- купуючи продукти та страви в магазині, звертайте увагу на їх маркування, терміни придатності, умови зберігання та реалізації, цілісність упаковки, колір та консистенцію;
- при приготуванні страв дотримуйтеся технології їх приготування, особливо щодо термічної обробки кулінарних виробів із м'яса, птиці та яєць;
- продукти, які швидко псуються (варені ковбаси, м'ясні салати, салати, до складу яких входять яйця, молочні продукти тощо), зберігайте в холодильнику при температурі не вище +4⁰С, дотримуйтеся встановлених термінів зберігання;
- використовуйте окремий розробний інвентар для обробки сировини та готових продуктів, в холодильнику сировину та готові страви зберігайте окремо;
- овочі та фрукти перед споживанням добре промивайте питною водою;
- дотримуйтеся правил особистої гігієни.

Якщо ви плануєте відзначати свята не в домашніх умовах (на природі, на дачі тощо), зверніть увагу на додаткові правила харчової безпеки:

- завчасно продумайте та створіть необхідний мінімум речей для дотримання особистої гігієни (запас води, в тому числі питної, засоби гігієни - мило, серветки тощо);

- укомплектуйте аптечку з засобами першої необхідності (знеболювальними, антисептиками, перев'язувальними матеріалами, ентеросорбентами тощо);

- віддавайте перевагу приготуванню страв зі святкового меню в домашніх умовах або забезпечте наявність необхідних умов на природі (достатня кількість води для миття овочів і фруктів, дощок, ножів, посуду);

- при складанні меню краще виключити з нього продукти та страви, які можуть швидко зіпсуватись (молочні продукти, майонезні салати, варені ковбаси, вершкове масло, кондитерські вироби з кремом тощо);

- створіть необхідні умови для зберігання готових страв та продуктів. У спекотну сонячну погоду продукти, які швидко псуються, необхідно зберігати в спеціальному холодильному обладнанні (термосумки тощо) або вживати в першу чергу;

- не використовуйте воду з невідомих джерел для питних та господарських потреб (миття овочів, фруктів, ножів тощо);

- не вживайте невідомі гриби та рослини;

- не вживайте продукти, страви або напої при найменшій підозрі на їх недоброякісність.

Притримуйтеся простих правил та зробіть своє свято безпечним!

**Олександрійське районне управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Кіровоградській області**