

## **Рекомендации по выбору продуктов к Пасхе**

В преддверии праздника Пасхи потребителю следует ознакомиться с рекомендациями Роспотребнадзора по выбору продуктов к праздничному столу.

### **Яйца**

При покупке яиц следует обращать 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.

Приобретать яйца, а также другие пищевые продукты, не стоит в местах несанкционированной торговли – «с рук» и автомашин.

Во избежание размножения патогенных микроорганизмов хранить яйца необходимо только в холодильнике. Сроки хранения:

- диетических яиц - до 7 суток,
- столовых яиц - от 8 до 25 дней.
- мытых яиц - не более 12 дней.

### **Творог**

При покупке творога для приготовления пасхального кулича следует убедиться в его качестве.

Хороший творог всегда имеет белый цвет с кремовым оттенком и немного кисловатый запах. Консистенция должна быть мягкой, нежно-маслянистой и однородной. В нежирном твороге может выделяться сыворотка, но только в небольшом количестве.

При покупке особое внимание нужно обращать на упаковку: в первую очередь, она должна быть герметичной, что обеспечивает сохранность продукта, а также на наличие информации об изготовителе, условиях хранения и сроке годности.

Не рекомендуется приобретать творог «с рук», это может быть опасно, так как в домашних условиях не всегда существуют возможности соблюдения требований при изготовлении творога (например, молоко не пастеризуется).

### **Куличи**

Верхушка кулича должна быть сухой. 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 кулича следует обращать внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике отдельно от сырой продукции. Не допускается хранение готовых блюд в тепле, на краю плиты, в духовом шкафу, так как все это усиливает риск возникновения и размножения микроорганизмов.



**РОСПОТРЕБНАДЗОР**

ЕДИНЬИЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

## КАК ВЫБРАТЬ ПРОДУКТЫ К ПАСХЕ



### ЯЙЦА

Сроки хранения

- диетических яиц — до 7 суток
- столовых яиц — от 8 до 25 дней
- мытых яиц — не более 12 дней



### ТВОРОГ

Не покупайте творог с рук, это может быть опасно, так как в домашних условиях не соблюдаются требования при изготовлении творога (например, молоко не пастеризуется)



### КУЛИЧИ

При выборе готовых куличей обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения, сведения об изготовителе



Подробнее на [www.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru)

*(На основании материалов Роспотребнадзора)*