

Як уникнути харчових отруєнь в період Великодня

У неділю православні християни відзначатимуть одне з найбільших релігійних свят - Великдень. На жаль, нам вкотре доводиться відзначати Воскресіння Христове у надзвичайних умовах: з 2020 року - в умовах пандемії коронавірусу та карантинних обмежень, з 2022 - в умовах повномасштабної російської військової агресії. Проте релігійні громади готуються до проведення Великодніх богослужінь та освячення пасхальних кошиків.

Аби споживання харчових продуктів на Великдень не призвело до випадків отруєнь, потрібно уважно підійти до вибору продукції та дотримуватися рекомендацій:

- Оминайте місця стихійної торгівлі, купуйте харчові продукти та продовольчу сировину (яйця, м'ясо, молочні продукти) лише у стаціонарних закладах торгівлі або на санкціонованих, офіційних обладнаних продовольчих ринках, де проводиться ветеринарно-санітарна експертиза.



- Не замовляйте кондитерські вироби, м'ясні, молочні та рибні продукти домашнього приготування через інтернет.

- Не закупавайте заздалегідь харчові продукти, які швидко псуються.

- Щоб уникнути купівлі неякісних продуктів, уважно ознайомтесь із маркуванням (строком придатності, температурою зберігання, складом продукту), зверніть увагу на запах та зовнішній вигляд продукту.

- Переконайтесь в цілісності упаковки продукту, а також в тому, що умови зберігання відповідають вимогам виробника.

- При купівлі яєць зверніть увагу не тільки на строки придатності, а і на цілісність та чистоту шкаралупи.

Зазначимо, що дані епідеміологічних розслідувань випадків гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь свідчать про те, що захворювання, як правило, виникають через недотримання технологій приготування та елементарних гігієнічних вимог під час зберігання страв. Тому важливо:

- продукти, які швидко псуються (варені ковбаси, заливні, паштети м'ясні, салати до складу яких входять яйця, тощо) зберігати в холодильнику, дотримуватися встановлених гарантованих термінів зберігання;

- використовувати окремий розподільний інвентар для обробки сировини та готових продуктів. В холодильнику сировину та готові страви зберігати окремо.

Звертаємо увагу, що овочі та фрукти при споживанні треба добре промити питною водою, а яйця перед приготуванням ретельно вимити в водно-содовому розчині.

Напередодні Великодня у продажу з'являється маса штучних барвників для яєць, посипок та яскравих фігурок для прикрашання великодньої випічки. Однак часто за яскравою фарбою приховано ряд шкідливих речовин. Тож радимо використовувати в приготуванні смаколиків якомога більше натуральних компонентів. Пасочки можна прикрасити горіхами, сухофруктами, натуральними цукатами. Уявити свято без крашанок теж неможливо, тому при приготуванні яєць пропонуємо використати натуральні барвники (шкірка цибулі, сік буряка, винограду або моркви з додаванням оцту, куркума, чай каркаде тощо), завдяки яким можна отримати великодні яйця різноманітних і бездоганно природних кольорів без шкоди для здоров'я.



Бажаємо усім миру, здоров'я та спокою!

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