

Роспотребнадзор рекомендует

приготовление, хранение пищи в новогодние праздники

Территориальный отдел по г. Симферополю и Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по республике Крым и г. Севастополю рекомендует приготовление, хранение пищи и умеренное потребление алкогольной продукции в новогодние праздники.

Скоро Новый год и рождественские праздники. Каждая хозяйка желает сделать свой стол особым, предложить угощения, которые и украсят стол, и понравятся гостям, при этом очень важно помнить о том, что новогоднее застолье должно быть не только вкусным, но и полезным. И главное, чтобы волшебный праздник не превратился в больничные будни с расстройством желудка или отравлением алкоголем. Поэтому при планировании новогоднего застолья необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

Выбирайте качественные и безопасные пищевые продукты.

Закупая продукцию на праздничный стол, отдавайте предпочтение проверенным торговым сетям и торговым маркам, зарекомендовавшим себя как добросовестные поставщики и производители. Обязательно обратите внимание на сроки годности, условия хранения и информацию на этикетке каждого продукта питания. При выборе старайтесь учитывать сезонность той или иной пищевой продукции.

Больше полезных блюд! Пусть на праздничном столе будет много салатов, фруктов, рыбных закусок и запеченного мяса.

Необходимо помнить, что салаты представляют собой смесь множества продуктов с разной стойкостью хранения, и поэтому это блюдо относят к скоропортящимся пищевым продуктам, которые рекомендуется хранить в холодильнике при температуре +2...+6° С.

Сроки годности салатов регламентированы:

- Салаты из сырых овощей или фруктов, с добавлением мяса, птицы, копченостей, винегреты из варёных овощей могут храниться 18 часов, после заправки - только 12 часов.
- Салаты с добавлением консервированных овощей или варёных яиц после заправки - только 6 часов.
- Салаты с добавлением морепродуктов без заправки - 12 часов.

- Салаты из маринованных, солёных, квашеных овощей - 36 часов.

Заправлять салаты необходимо перед подачей на стол.

Новый год непременно ассоциируется с шампанским. Нередко на праздничном столе присутствуют и другие напитки. Звон бокалов, тосты, пожелания счастья и удачи, веселье. Но чтобы алкоголь в новогоднюю ночь дарил лишь радость, а не проблемы, необходимо соблюдать несколько правил его употребления.

Очень важно, что вы будете пить. Оптимальный вариант - хорошее шампанское, натуральные качественные вина, лучше сухие, их организм переносит легче. Покупайте только проверенный алкоголь. Внимательно читайте этикетки, обращайте внимание на срок годности и на цену.

Помните - главное назначение алкогольных напитков - не вводить людей в состояние опьянения, а дарить им приятные ощущения - вкусовые, обонятельные и эстетические!

Счастливого Нового Года!