

5 Принципов безопасного консервирования и посола



Приготовление консервов, посол рыбы и вяление мяса в домашних условиях — это увлекательные и полезные процессы, но они требуют особого внимания к безопасности. Соблюдение рекомендаций Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) поможет избежать многих проблем. В этой статье мы расскажем о пяти

ключевых принципах, которые необходимо учитывать в домашних условиях.

1. Чистота

Первый и самый важный принцип — это чистота. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать все инструменты и поверхности, которые будут использоваться в процессе. Это поможет избежать попадания патогенных микроорганизмов в продукты.

2. Разделение сырых и готовых продуктов

Сырые и готовые продукты не должны соприкасаться друг с другом. Используйте отдельные доски и ножи для сырых мясных и рыбных продуктов и для готовых. Это предотвратит перекрестное загрязнение и защитит вас от пищевых инфекций.

3. Температурный контроль

Для эффективного консервирования и посола важно правильно контролировать температуру. Обеспечьте, чтобы продукты хранились и готовились при необходимых температурных режимах. Консервирование в домашних условиях должно происходить при температурах, достаточных для уничтожения микробов.

4. Время обработки

Необходимо строго следовать рецептам и указанным временам обработки. Недостаточное время обработки может привести к недостаточному уничтожению бактерий и плесени, что повышает риск пищевых отравлений.

5. Хранение

Правильное хранение готовых консервов, посоленной рыбы и вяленого мяса — залог их безопасности. Убедитесь, что продукты хранятся в затемненном, сухом и прохладном месте. Используйте стеклянные или пластиковые контейнеры, подходящие для хранения пищевых продуктов.

Соблюдение этих простых, но важных принципов, поможет вам не



только насладиться удивительными вкусами домашних консервов и вяленого мяса, но и сохранить ваше здоровье и здоровье ваших близких. Будьте осторожны и заботьтесь о безопасности на кухне!

Врач-гигиенист (заведующий отделом) СЭО Старук В.А.

Помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.

Помощник врача-гигиениста СЭО Радиевская О.Ю