



1. Как понять, безопасно ли замораживать продукт второй раз? Написано «Не замораживать повторно» — это маркетинг или реальная опасность?

Ответ: реальная опасность. При первичной заморозке вода превращается в острые кристаллы льда, которые разрывают клетки продукта. При разморозке вытекает сок — идеальная среда для бактерий. Если заморозить такой продукт снова, бактерии не погибнут, а продолжают размножаться (вплоть до сальмонеллы). Употребление дважды размороженного мяса или рыбы — частая причина пищевых отравлений в быту.

Многokратное замораживание продуктов приводит к потере качества, так как образование кристаллов льда повреждает структуру клеток. Бактерии также быстрее размножаются во время размораживания. При повторной заморозке продукта эти микроорганизмы остаются нетронутыми, что повышает риск пищевого отравления. Это особенно важно для мяса, рыбы и молочных продуктов. Если вы хотите правильно заморозить продукты, храните их небольшими порциями, чтобы размораживать только необходимое количество.

2. Должен ли продавец при реализации неупакованной пищевой продукции надевать перчатки и менять их после каждого покупателя?

Ответ: продукты, не имеющие защитной упаковки (сыр, колбаса, кондитерские изделия), необходимо отпускать с использованием одноразовых перчаток. Менять перчатки продавец обязан: при каждом загрязнении, а также после перерыва в работе или контакта с деньгами.

3. Я аллергик. Обязан ли производитель указывать на этикетке «Следы орехов/глютена», даже если их специально не добавляли?

Ответ:

Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) обязывает производителя информировать о наличии аллергенов, если они используются в составе. Фраза «может содержать следы...» — это предупреждение производителя о возможном перекрестном загрязнении на линии. Если производитель ее не написал, а вы нашли аллерген — это нарушение. Вам как аллергику стоит выбирать продукцию со специальной маркировкой «Без глютена» (перечеркнутый колос), которая подтверждена лабораторно.

4. Соседка засолила сало и продает его, предлагает приобрести. Стоит ли?

Ответ: категорически не рекомендуем. Домашнее сало: – Не прошло ветеринарно-санитарную экспертизу. – Не хранилось при правильной температуре. – У соседки нет ни медкнижки, ни условий для производства. Если вы купите и отравитесь — вы не сможете доказать факт покупки (нет чека).

5. Сколько лет можно хранить домашние заготовки (закатки)?

Ответ: Солёные огурцы и консервированные помидоры лучше хранить в прохладном (около 3 - 5°C), темном и влажном месте - погреб, подвал или кладовка отлично подойдут. При соблюдении всех этих показателей огурцы и помидоры "в банках" можно есть в течение 2 лет после консервации. Этот срок хранения относительно безопасен, если тара хорошо загерметизирована. Но лучше съесть закатки за год - до нового урожая.

Перед употреблением нужно обязательно осмотреть и банку, и ее содержимое. Если на крышке или под ней есть ржавчина, темные пятна, плесень, если овощи-фрукты или рассол приобрели странный цвет, чувствуется неприятный запах, лучше выбросить эту заготовку. Она может нанести вред. Так же поступаем и с банками со вздутыми крышками.

Ответ: Максимальный срок годности для герметично закатанных плодовых и овощных консервов – не более 3 лет при соблюдении условий хранения (пониженная температура, отсутствие света и пр.).

Для заготовок, укупоренных без закатки, – не более 1 года. Также не более 1 года надо хранить закатанные заготовки из вишни, сливы, алычи, абрикосов, персиков – всех так называемых косточковых культур, если из плодов перед консервированием не извлечена косточка. Косточки способствуют повышению уровня синильной кислоты в консервах, что делает их опасными для здоровья.

6. Каждый год собираем грибы в лесу. Слышал, что в ЦГЭ можно бесплатно проверить их на радиацию. Это правда и как это сделать?»

Чтобы быть полностью уверенным в чистоте «даров леса», рекомендуем проводить их исследование на содержание радионуклидов в лабораторном отделе ГУ «Слонимский зональный центр гигиены и эпидемиологии» или лабораторных отделах других учреждений государственного санитарного надзора.

Если вы принесете туда образцы своих грибов или ягод, их бесплатно проверят на содержание радионуклидов (цезия-137 и стронция-90).