

## Рекомендации для населения при покупке молока, молочной продукции и консервированной продукции.

Специалисты Браславского райЦГЭ рекомендуют при покупке молочной продукции придерживаться следующих требований:

при покупке молочной продукции в упаковке обращать внимание на внешний вид, упаковка не должна быть вздутой или поврежденной и открытой. Приобретать продукты только в местах, где есть холодильное оборудование и информация о продукции и ее изготовителе; соблюдать условия хранения и сроки годности молока и молочной продукции, установленные ее изготовителем; предпочтение следует отдавать молоку и молочной продукции в промышленной упаковке.

Не следует приобретать продукцию у частных лиц, реализующих молочные продукты без ветеринарно-санитарных документов, в неустановленных местах так как через молоко могут передаваться следующие заболевания: болезни, вызываемые энтеровирусами, инфекционный гепатит, ящур, туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, сибирская язва, мастит, сальмонеллез, бактериальная дизентерия, стафилококковый энтеротоксический гастроэнтерит, стрептококковые инфекции, брюшной тиф, холера, колиинфекции, вызываемые энтеропатогенными штаммами кишечной палочки, гельминтозы (энтеробиоз, тениозы) и другие.

Консервированная продукция часто является причиной серьезного заболевания – ботулизма.

Нельзя хранить содержимое консервов в той же банке после вскрытия. Их необходимо переложить в тарелку или стеклянную тару и накрыть крышкой. Употребить продукт нужно в течение суток, так как при попадании кислорода в банку начинается окисление и появляется риск серьезного отравления.

Консервы следует покупать только в местах санкционированной торговли, где осуществляется контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции. Любая другая покупка продукции может привести к отравлению и серьёзным последствиям для вашего здоровья.

Не рекомендуется приобретать консервы в банках:

пробитых, подтёчных, с черными пятнами, с нарушением целостности, а также хлопущку (выпуклость доньшка банки или крышки банки, которая при нажатии исчезает на одном конце банки и одновременно возникает на другом конце, сопровождаясь при этом характерным хлопающим звуком);

бомбажных — со вздутыми доньшками и крышками, не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами;

имеющих на наружной поверхности банки ржавчину, после удаления которой, остаются раковины.

После вскрытия банки с консервами, стоит обратить внимание на внешний вид, вкус и запах, наличие посторонних включений.

02.07.2024