Домашнее полезнее!

«Винегрет», «Оливье», «Мимоза», селедочка под «шубой»… Чтобы полакомиться такими вкусностями, сначала нужно долго крошить, резать, варить. Или — купить уже приготовленные: на развес или в упаковке – на любой выбор.

**Сегодня торговые сети предлагают множество полуфабрикатов и готовых блюд. Удобно: зашёл в магазин, купил, дома быстренько сготовил или разогрел, а то и салатиком из пластиковой упаковки обошёлся.** Действительно, стоит вспомнить классическую фразу из учебников по бизнесу: «Что бы ни случилось со страной и с экономикой, люди никогда не перестанут есть». **Но всегда ли такая еда на пользу?**

   Готовые блюда, особенно мясные и рыбные салаты, считаются особо скоропортящимися и эпидемически опасными. Они имеют небольшой срок хранения. Как же обеспечить длительный срок хранения готовой продукции? У производителя остается один выбор – добавление консервантов.

Пищевых добавок сегодня множество, они официально разрешены и допускаются в определенных количествах в продукции. А все для того, чтобы увеличить сроки годности и сделать продукцию более привлекательной для покупателя - ярче, вкуснее, ароматнее.

В допустимых концентрациях это безвредно. Правда, мы едим много продуктов, содержащих разные консерванты и возможные последствия применения их в пищу до конца не изучены.

Может хотя бы в салатах нет химии, спросит покупатель. Например, из свежей капусты с курицей. И ошибется. В составе глутамат натрия, сладин, ксантановая и гуаровая камедь. Зачем они там? Тот же глутамат усиливает вкус и вызывает тем самым… зависимость от этой еды. Или сладин – синтетический сахарозаменитель, который не усваивается, но при этом способствует усилению аппетита. Не перевариваются в человеческом организме и два последних природных ингредиента – ксантановая и гуаровая камедь, используемые в качестве загустителей. В больших количествах могут привести к раздражению желудочно-кишечного тракта. Например, добавка Е211 (бензоат натрия) и сорбиновая кислота в пищевой промышленности играют роль консерванта для многих продуктов. Помогают «улучшить» вкус несвежих продуктов и позволяют увеличить срок годности салатов до нескольких суток.   
 Салаты относятся к категориям холодных закусок и не подвергаются термической обработке перед употреблением. В этом случае при изготовлении салатов большое значение имеет качество сырья, его предварительная обработка, сборка блюда, личная гигиена персонала и санитарное состояние пищевого объекта. Все должно происходить в соответствии с требованиями нормативных документов и строгим соблюдением технологического процесса. Несоблюдение этих требований ведет к микробиологическому загрязнению готовой продукции. Риск получить отравление увеличивается при доставке таких блюд для употребления вне мест производства, так как зачастую нарушаются условия транспортировки и время доставки.

При исследовании кулинарной продукции, отобранной на предприятиях общественного питания в 2022 году почти 12 % проб являются нестандартными по микробиологическим показателям. При исследовании продукции предприятий, вырабатывающих блюда «нетрадиционной» кухни (блюда национальной японской, китайской, корейской, тайской и другой кухни) процент неудовлетворительных проб составляет 30 %, а продукция салатных цехов на предприятиях торговли почти на 33 процента является небезопасной по микробиологическим показателям. В салатах были обнаружены бактерий группы кишечных палочек, стафилококк, плесень и повышенное микробиологическое загрязнение.

На изготовителях готовых салатов лежит огромная ответственность за качество и безопасность выпускаемой продукции, имеющей высокую степень риска микробиологического загрязнения. Для гарантия безопасности производимой продукции она должна контролироваться в соответствии с порядком, установленным производителем в программе производственного контроля и рабочей документации, разработанной по системе ХАССП согласно требованиям Технического регламента ТР ТС № 021 « О качестве и безопасности пищевой продукции».

Продавец такой продукции обязан довести до покупателя достоверную и исчерпывающую информацию о составе продукта и вносимых в нее пищевых добавках согласно ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

В сложившейся ситуации сами потребители должны быть внимательны и не подвергать себя риску приобрести некачественный или даже небезопасный продукт. Выбор всегда остается за покупателем!

Вот несколько советов при выборе готовой кулинарной продукции и салатов:

-готовые салаты вредны детям до 3-х лет.

- при покупке обратите внимание на дату изготовления, срок годности и условия хранения ( Т 4+/-2 гр. С)

- изучите состав продукта, наличие в нем пищевых добавок.

Если салат продается на вес, информация должна располагаться на маркировочном ярлыке, прилагаемом к продукту. Если продукция упакованная, то информация размещается на упаковке. Если в продукте много химии ( консерванты, красители, ароматизаторы, стабилизаторы), лучше отказаться от него.

-взрослым не рекомендуется есть салаты каждый день, если они приготовлены с применением консервантов, которые в больших количествах вредны для организма.

Лучше приготовить блюдо дома самим. Здоровее будете!

Ведущий специалист-эксперт

Ирбитского ТО Управления

Роспотребнадзора по Свердловской области

Андреева С.А.