



Безопасное хранение пищевых продуктов в домашних условиях должно осуществляться при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. Информация об условиях хранения продуктов указана на этикетке (упаковке) товара.

Холодильник охлаждает не всё пространство одинаково, а создаёт внутри несколько температурных зон, холодный воздух циркулирует неравномерно, на это влияют конструкция холодильника, частота открывания дверцы и наполненность холодильника.

Проверьте, что температура вашего холодильника соответствует указанной на этикетке продукта, или ниже её. В морозилке она должна составлять минус 18 градусов. В среднем, безопасной считается температура $4 \pm 2\text{C}^{\circ}$, именно, при таких параметрах размножение большинства бактерий приостанавливается или замедляется. Температура выше этого значения позволяет микробам более активно размножаться, что может привести к порче пищевых продуктов и стать причиной пищевого отравления.

! Не храните немытые фрукты и овощи в холодильнике больше 7-10 дней. Некоторые возбудители инфекций, и не только кишечных, в холодильнике прекрасно себя чувствуют. Например, возбудители листериоза в нарезанных фруктах и овощах, салатах из них или подготовленных компонентах, например, луке, после 10 дней хранения в холодильнике начинают размножаться.

! Старайтесь не допускать совместного хранения сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

! Хранить в холодильнике лучше только упакованные продукты. Перед тем как положить на хранение в домашний холодильник продукты их необходимо расфасовать и упаковать. Для этой цели рекомендуются пергамент, алюминиевая фольга, упаковочный пищевой целлофан, подойдут полиэтиленовые пакеты, но только те, что предназначены для хранения пищевых продуктов. Пригодна так же закрывающаяся стеклянная или эмалированная посуда.

!! Однако сроки хранения продуктов в холодильнике не бесконечны, поскольку среди патогенных для человека микробов есть те, которые размножаются и в холодильнике, поэтому важно соблюдать сроки хранения продуктов.

Статья подготовлена на основе материалов из сети интернет.

Филиал ФБУЗ «ЦГиЭКО» в г. Мариинске