



## День консервирования Консервы - правила безопасности



Несмотря на то, что практически любые соленья-варенья и маринады сейчас можно приобрести в магазине, наиболее вкусными остаются заготовки сделанные своими руками. Да и народная мудрость гласит: «Что летом родится, то зимой пригодится». Но работа хозяйки может оказаться не только бесполезной, но даже опасной для здоровья.

### **Чем опасно домашнее консервирование?**

Все продукты портятся, главной причиной порчи является жизнедеятельность различных микроорганизмов – плесневых грибков, бактерий и дрожжей. Для сохранения пищевых продуктов и защиты их от поражения микроорганизмами существуют различные способы консервирования: стерилизация, замораживание, сушка, засолка, маринование, квашение.

Способы квашения капусты и мочения яблок - самые безопасные способы сохранения продуктов. Простой и надежный метод домашнего консервирования – **стерилизация**. В домашних условиях обычно стерилизуют овощи, фрукты и ягоды.

Предлагаем Вам несколько советов по правильному консервированию:

**Не рекомендуем консервировать** мясо, рыбу, грибы, зелень с применением герметичной укупорки.

### **Овощи и плоды**

- При консервировании овощей с низкой кислотностью (огурцы, баклажаны и др.) необходимо добавлять уксусную или лимонную кислоту, строго соблюдая рецептуру (0,5 - 0,6%).
- Не используйте для консервирования лежалые, с признаками порчи овощи, зелень и фрукты.
- Тщательно мойте овощи и плоды под проточной водой, используя мягкую щетку.
- Соблюдайте правила обработки банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов.
- Скоропортящиеся и негерметично укупоренные консервированные продукты храните при температуре не выше 6 гр. Цельсия. В процессе хранения выбирайте и уничтожайте бомбажные банки.

- Тщательно прогревайте и кипятите продукты для домашнего консервирования не менее 10 минут, если это позволяет сделать вид продукта.

### **Грибы**

- При заготовке грибов тщательно сортируйте их по видам, отправляя в отходы старые, испорченные, червивые и малознакомые; очищайте от мусора, земли и промывайте холодной проточной водой. Промытые грибы сразу же подвергайте окончательной обработке.

- При приготовлении не смешивайте грибы разных видов, каждый вид готовьте отдельно.

- При консервировании грибов не закупоривайте их герметично. Грибы, даже с негерметичной укупоркой, перед употреблением подвергайте вторичной термической обработке не менее 15 минут с момента закипания и употребляйте их в тот же день.

При несоблюдении правил консервирования в домашних условиях, возможно развитие такого опасного заболевания как **ботулизм**. Причина ботулизма - попадание в организм человека ботулотоксина или спор *Clostridium botulinum*. Споры ботулизма широко распространены в природе: их находят в воде, в придонных слоях, почве, откуда они попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке. Микроб размножается в пищевых продуктах без доступа воздуха (консервы, чаще грибные, бобовые, колбасы домашнего приготовления).

При этом запах, цвет и вкус консервированного продукта может не меняться. Иногда, может отмечаться вздутие консервных банок. Строго выполняйте все технологические и санитарные рекомендации при переработке плодов и овощей, соблюдайте все меры предосторожности!

Часто на поверхности заготовок из фруктов и ягод в банках с вареньем или с соком образуется **плесень**. Обычно это небольшой «островок» плесени, он не увеличивается, потому что плесень со временем прекращает рост, из-за недостатка воздуха. Если из открытой домашней заготовки выходит неприятный гнилостный запах, то такие заготовки надо выбросить. Особую опасность представляют испорченные продукты из плодов и овощей, имеющих низкую кислотность, это относится и к заготовкам из грибов.

### **ВАЖНО!**

-Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе.

- Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте температурной обработке в течение 15-20 минут. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления только после предварительной тепловой обработки.

Если после употребления домашних консервов или копченой продукции вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте – их необходимо отправить в лабораторию на исследование. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и назначить правильное лечение.

## **Соблюдайте правила консервирования и будьте здоровы!**

В случае возникновения нештатной ситуации санитарно-эпидемиологического характера для получения консультации и защиты своих прав вы можете обратиться в Единый консультационный центр Роспотребнадзора 8 800 555 49 43.

# санпросвет

Информация подготовлена по материалам: сан.щит.рус; <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/>