

О правилах обработки яиц

Яйцо — ценный и питательный продукт. В силу доступности в настоящее время самыми распространёнными в употреблении являются куриные яйца. Но тем, кто их употребляет регулярно, следует помнить, что яйца требуют тщательной предварительной подготовки.

Скорлупа яиц может быть загрязнена возбудителями инфекции - бактериями рода *Salmonella* и РНК-содержащим вирусом *Influenza virus A*, вызывающим развитие птичьего гриппа.

Риск заражения данными инфекциями можно свести практически к нулю, если соблюдать простые правила.

Нужно помнить, что чем свежее яйцо, тем меньше шансов заболеть. Однако даже качественные яйца, если они продаются в местах несанкционированной торговли, могут вызывать заболевание.

Не стоит приобретать яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой.

Срок хранения яйца начинается от даты, когда оно было снесено, а не от даты сортировки, которую указывают на скорлупе. Храните яйца только в условиях холодильника, это позволит избежать размножения патогенных микроорганизмов. Срок хранения диетических яиц до 7 суток, столовых яиц от 8 до 25 дней. Мытые яйца хранятся не более 12 дней. Яйца должны храниться в основной камере холодильника, а не в дверце. Храните их в открытой емкости или, если на каждом из них не стоит дата, в оригинальной упаковке, чтобы знать срок их годности.

Держите яйца острым концом вниз, чтобы желток оставался в центре и не касался воздушного слоя, заполняющего тупой конец. В таком положении они лучше хранятся. Вместе с тем, необходимо периодически мыть ячейки для хранения яиц в холодильнике.

Яйца нужно мыть перед применением и варить не менее 10 мин с момента полного закипания воды. Не следует употреблять яйца в сыром виде, яйца всмятку или в виде глазуньи. Ни в коем случае не используйте сырые яйца для приготовления блюд, которые не подвергаются термической обработке.

Яйцо обрабатывают в 4-ёмкостях в следующем порядке:

- 1. в первой - замачивание в теплой воде при температуре 40 - 50 град. С в течение 5 - 10 мин.;**
- 2. во второй - обработка в течение 5 - 10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40 - 50 град. С в соответствии с инструкцией по его применению;**
- 3. в третьей - дезинфекция в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дез.средства при температуре 40 - 50 град. С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);**
- 4. в четвертой - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50 град. С.**

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.