**Информация в СМИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Руководитель:**  Главный врач Филиала Федерального Бюджетного Учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах | **(подписано)**  *подпись* | Порошкина  Елена Эдуардовна  *расшифровка подписи* |
|  |  |  |
| **Исполнитель:**  Заведующий отделом экспертиз связанных с питанием населения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СО» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах | Широбокова Мария  Владимировна | 8(3439)37-08-09 |

19 декабря 2023 года

**Выбор сладкого подарка**

До Нового года осталось 2 недели!

И пришло время вспомнить, как выбирать "самые новогодние" продукты.

В преддверии Нового года все ждут подарков, особенно дети.

Внимательно отнеситесь к выбору сладостей и придерживайтесь нескольких правил для того, чтобы приобрести вкусный, качественный и безопасный сладкий подарок.

Сладкие новогодние подарки лучше приобретать в местах организованной торговли (магазины, супермаркеты, официальные рынки). Обращайте внимание на упаковку – она не должна быть нарушена.

Необходимо выбрать подарок с самой близкой ко дню покупки датой фасовки, тогда конфеты, вафли и печенье будут более свежими.

Если вы собираете подарок самостоятельно, обратите внимание на наличие потенциальных аллергенов, к которым относятся ядра абрикосовой косточки, арахис. Их использование в питании детей не рекомендуется. Карамель, в том числе леденцовая, не рекомендуется для наполнения детских наборов.

В состав качественного сладкого набора могут входить шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), обязательно в упаковке: вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир и мармелад. Последние два компонента являются наиболее безвредными, ввиду меньшего количества сахара по сравнению с другими сладостями. Помимо этого, в мармеладе и зефире содержится пектин, полезный для пищеварения.

Внутри подарка вместе с кондитерскими изделиями может находится игрушка, она должна быть в отдельной упаковке, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами. Важно помнить о возрастных ограничениях и технике безопасности.

Сладкий подарок необходимо хранить при температуре 15-17 градусов, иначе из-за нарушений условий хранения шоколад может покрыться белым налетом.