**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 красной икры**

До Нового года осталось 2 недели!

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

Как выбрать качественную красную икру?

Главное - не приобретайте красную икру с рук и в местах несанкционированной торговли.

Внимательно прочитайте этикетку, на ней должно быть указано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки.

Маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р». Обратите внимание, что надпись должна быть «выбита» изнутри.

Не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин). Разрешенными консервантами для икры остаются Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-213.

Крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой.

Икринки натурального продукта однородные, рассыпчатые и цельные, не имеют пленок и трещинок.

Если икра истекает соком, а икринки - «сдувшиеся», вероятно, икру уже размораживали.

Если положить икру в горячую воду, натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится, окрасив воду.

Не забывайте, что хранение открытой жестяной банки не допустимо. Переложите оставшийся продукт в стеклянную банку с крышкой, соблюдайте температуру хранения и сроки годности, указанные на заводской упаковке.