**Как приобрести безопасный фарш?**

Традиционные домашние котлеты готовит у себя на кухне почти каждая хозяйка. При этом многие не хотят тратить силы и время на приготовление фарша, а покупают полуфабрикат в магазине. Однако, зачастую готовый фарш использовать опасно (возможно обнаружение патогенной микрофлоры).   
 Каких рекомендаций нужно придерживаться при выборе магазинного фарша?

1. Состав фарша. В фарше, приготовленному по стандарту, должно быть не меньше 60% мышечной ткани. Продукт обязательно должен быть однородным, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок в составе. Фарш в оболочке должен быть без повреждений оболочки, без поперечных перевязок, поддон должен быть чистым и сухим внутри.
2. Цвет фарша должен быть от розово-красного до темно-красного оттенка: чем больше в нем говядины, тем ярче будет цвет, если же больше свинины, то он будет более бледным. Также большое содержание жира осветляет фарш. При этом цвет должен быть однородным, если видны участки фарша с признаками потемнения, посерения, позеленения, то это признаки окисления или развития микробиологической порчи. Ровный цвет — свидетельство свежести фарша. Любые изменения цвета фарша, как правило, происходят в результате неправильного хранения, например, в результате несоблюдения температурных режимов хранения.
3. Фарш можно покупать только при условии, что известна дата его производства и срок годности. Если продавец не может указать дату и срок годности, то стоит воздержаться от покупки. Условия хранения этого мясного продукта зависят от его вида и температуры в толще продукта, так охлажденный фарш может храниться при температуре от 0 до 6°С, подмороженный от - 5 до - 2°С, а замороженный должен храниться при температуре не выше - 18 °С. Также нельзя использовать продукт после истечения срока годности. Если предварительно не оценить внешний вид и купить несвежий фарш, например, с запахом не свойственным мясному, то готовить его категорически запрещено.

Тепловая обработка убивает 99% микроорганизмов в испорченном фарше. Но 1% остается, а значит могут остаться жизнеспособными бактерии, вызывающие порчу и пищевые отравления, и патогенные микроорганизмы. Опасно хранить кулинарные изделия, изготовленные из фарша сомнительной свежести. За время хранения выжившая нежелательная и опасная микрофлора может дать потомство, и кулинарное блюдо может тоже стать опасным.

Согласовано:  
И.о. начальника Территориального отдела   
Управления Роспотребнадзора   
по Свердловской области в   
Чкаловском районе г. Екатеринбурга,   
в г. Полевской и в Сысертском районе  
 Н.В. Шатова

Главный врач Филиала

Федерального бюджетного учреждения

здравоохранения «Центр гигиены и

эпидемиологии в Свердловской области

в Чкаловском районе г. Екатеринбурга

городе Полевской и Сысертском районе»

Д. М. Шашмурин