

Роспотребнадзор информирует:

Международный день суши. Правила безопасности при заказе суши.

18 июня во всем мире отмечают оригинальный праздник - Международный день суши.

Суши это блюдо, не традиционное для российской кухни. К тому же это эпидемиологически опасный продукт, потому что после смешивания и формирования имеющихся в них пищевых компонентов, суши не подвергаются дальнейшей термической обработке. Прежде чем заказывать доставку этой продукции, надо убедиться в том, что суши готовили в реально существующей компании, которая производит это блюдо. Желательно предварительно посмотреть, в каких условиях готовится суши, какие там повара, официанты, чистая ли у них спецодежда. Если Вас что-то насторожит, не стоит заказывать доставку по телефону или в интернете.

Суши - это продукт скоропортящийся. Срок доставки не должен превышать 30-40 минут, а температура хранения при доставке должна быть не выше плюс шести градусов. Жара на улице - стопроцентная гарантия, что суши испортится быстрее. Суши, купленные в магазине или приготовленные самостоятельно, должны храниться в домашнем холодильнике не более 1 суток, при соблюдении сроков годности. Упаковка должна быть герметичной, не вздутой, без следов подтеков.

Основным компонентом суши является рис. Благодаря множеству входящих в этот продукт компонентов, суши богаты микроэлементами и витаминами. При нарушении технологического процесса приготовления суши и использовании некачественных или испорченных продуктов возникает риск бактериального отравления и гельминтозов. Кроме того, высокая концентрация соли в составе соевого соуса и соленых рыбопродуктов может способствовать развитию гипертонии и заболеванию почек и суставов. Большая концентрация йода может вызвать сбой в работе щитовидной железы и изменение уровня гормонального фона. Рыба и морепродукты имеют свойство накапливать в себе токсины, которые содержатся в месте их обитания. При употреблении большого количества морепродуктов могут проявляться головные боли, слабость, тошнота.

Потребление суши необходимо ограничить при сахарном диабете, гастрите, холецистите, панкреатите и патологии органов желудочно-кишечного тракта, острых инфекционных заболеваниях.

Желаем покупки вкусных и безопасных суши!

Главный специалист-эксперт Сотникова Ю.Л.