**Весна, солнце, шашлыки и безопасные пикники!**

Наступили долгожданные теплые дни. Самый популярный досуг в это время - это выезд на природу за город «на шашлыки».
К поездке за город нужно готовиться заранее. Необходимо продумать, какие продукты и напитки Вы возьмете с собой.
Безопаснее будет взять с собой свежие овощи, фрукты, зелень, купленные накануне. Необходимо заранее их тщательно вымыть в домашних условиях под проточной водой и употреблять только в натуральном обработанном виде. Зелень перед мытьем следует предварительно замачивать в солевом растворе (1 ст. ложка соли на 1 литр воды) или использовать 3% раствор уксусной кислоты (3 столовые ложки уксуса на 2 литра воды), что регламентируется СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
Позаботьтесь также заранее о воде и о разовой посуде. Запас питьевой воды должен быть достаточным как для утоления жажды, так и для мытья рук. Для питья лучше использовать бутилированную или минеральную воду. Воду из открытых водоемов для питья или мытья посуды, продуктов питания использовать нельзя, это может привести к возникновению кишечных инфекций, глистных инвазий.
Не рекомендуется брать на отдых скоропортящиеся продукты: вареную колбасу, сосиски, молочные продукты, кремовые кондитерские изделия (торты, пирожные), бутерброды со сливочным маслом, сыром, паштетом из субпродуктов, салаты, заправленные майонезом или сметаной. Сметана и майонез являются благоприятной средой для развития микробов. То есть продукты, которые полагается хранить в холодильнике, лучше с собой не брать.
Гвоздем программы любого отдыха на природе являются шашлыки. При выборе мяса в магазине или на рынке обратите внимание на его внешний вид, цвет, запах, консистенцию, на условия, в которых оно продается, и на внешний вид продавца, который торгует данным мясом.
В соответствии с Техническим регламентом ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), мясо должно быть промышленного убоя, клейменное, с оттиском печати на поверхности туши или полутуши. На мясо, замороженное в блоки, оттиск печати ставится на транспортной упаковке. На мясо должен быть ветеринарный сертификат или ветеринарное свидетельство по форме № 2, и поступает оно в предприятия торговли по товаросопроводительной документации.
Помните! Нельзя покупать мясо с «рук». Особую опасность представляет мясо, продаваемое в местах несанкционированной торговли. Зачастую у продавцов нет санитарной книжки, документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность сырья, и нет надлежащих условий для хранения и реализации мяса. Употребление приготовленных из такого сырья шашлыков опасно: через мясо и мясные продукты передаются возбудители сибирской язвы, бруцеллеза, сальмонеллеза, гельминтозов (эхинококкоз, трихинеллез).
Немаловажное влияние на степень микробного загрязнения и интенсивность развития микроорганизмов, содержащихся в мясе при его переработке, оказывают температура и влажность продукта. Отклонение от предусмотренных режимов обычно приводит к увеличению содержания микроорганизмов в перерабатываемом сырье.
Перед выездом за город мясо необходимо подготовить заранее в домашних условиях. Его тщательно промывают проточной водой при помощи щетки, нарезают и маринуют. Необходимо помнить, что нарезка мяса кусками для приготовления шашлыка сопровождается выделением мясного сока, а наличие влаги на поверхности мяса представляет собой хорошую питательную среду для различных микроорганизмов. При этом технологическом процессе происходит перераспределение микрофлоры с одних участков поверхности на другие. В результате такого перераспределения микроорганизмы равномерно распределяются по всей массе нарезанного сырья и, попадая в благоприятные для своего развития температурные условия, могут интенсивно размножаться. Факторами передачи микроорганизмов при переработке мяса могут быть руки работающих, инвентарь (ножи, разделочные доски), вода, в которой мыли мясо, тара и др. Поэтому при нарезке мяса чрезвычайно важно соблюдать правила личной гигиены.
Не забудьте, что после работы с сырым мясом, рыбой, птицей руки необходимо тщательно промыть с мылом под проточной водой. На сыром мясе находится множество микробов, они с Ваших рук могут попасть на готовую продукцию, которая не будет подвергаться перед употреблением термической обработке. При благоприятных условиях микробы активно размножаются. Употребление обсемененного продукта может привести к развитию пищевых отравлений и тяжелых острых кишечных инфекций, таких как сальмонеллез, дизентерия, и т.д.
Для работы на природе с сырым мясом и готовой продукцией (готовым шашлыком, овощами, зеленью, хлебом) лучше привлечь двух человек, чтобы не загрязнить прошедший термообработку готовый шашлык микробами от сырого мяса. Нельзя одному человеку работать с сырым мясом, нарезать хлеб, лук для гарнира, брать готовый шашлык и посыпать его зеленью. Готовая продукция (хлеб, лук, зелень, овощи и т. д.) не подвергается термической обработке перед подачей. Поэтому один человек нанизывает мясо на шампуры и жарит, а второй раскладывает их в готовом виде в разовую посуду и ставит на стол. Для жарки на мангале должен использоваться только древесный уголь, а для приготовления шашлыков используются только металлические шампуры из пищевой нержавеющей стали. Если Вы накрыли стол, употребить следует приготовленную пищу в течение одного-двух часов, не оставляя надолго её без холода. Достаточно жаркая погода благоприятна для развития микробов. Не дайте микробам возможности испортить Ваши продукты и Ваш отдых.
При использовании разовой посуды из пищевого пластика не забудьте, уезжая, забрать свой мусор и выбросить его в специальный контейнер в городе. Пластиковая посуда природой не «перерабатывается»! Не сжигайте мусор и пластик на костре! Не создавайте пожароопасную обстановку на природе! Если отношение к природе не будет бережным, то скоро в нашей области не останется мест для приятного отдыха.
При соблюдении всех этих простых рекомендаций Вам гарантирован безопасный и комфортный отдых с вкусными шашлыками без болезненного послевкусия.