

## **Вниманию потребителей района Савелки: Рекомендации о сроках годности салатов**

31.12.2019

Одним из главных блюд на новогоднем столе обычно бывает салат. Разнообразие рецептов позволяет сделать праздничное меню для семьи и гостей вкусным и нарядным. Однако следует помнить, что любой салат – благоприятная питательная среда для развития патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, которые способны продуцировать токсины. Поэтому неправильно хранящийся салат может стать причиной тяжёлого пищевого отравления.

В салатах перемешано множество продуктов с разной стойкостью хранения, и поэтому его срок годности будет зависеть от рецепта. К тому же, салаты часто заправляют майонезом или другим соусом, а это ускоряет процессы размножения микробов. Поэтому салаты относят к скоропортящимся пищевым продуктам, которые рекомендуется хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C. Сроки годности салатов регламентированы:

- Салаты из сырых овощей или фруктов, могут храниться 18 часов, после заправки – только 12.
- Салаты с добавлением мяса, птицы, копчёностей – 18 часов (после заправки – 12).
- Салаты и винегреты из варёных овощей – тоже 18 часов (после заправки – 12).
- Салаты с добавлением консервированных овощей или варёных яиц после заправки – только 6 часов.
- Салаты с добавлением морепродуктов без заправки - 12 часов.
- Салаты из маринованных, солёных, квашеных овощей – 36 часов.

Заправлять салаты безопаснее всего перед подачей на стол. Старайтесь не оставлять заправленный салат стоять всю ночь на новогоднем столе, целесообразно убирать его в холодильник либо выкладывать на стол порционно.

---

Адрес страницы: <http://savelki.mos.ru/presscenter/news/detail/8604362.html>

---

[Управа района Савелки города Москвы](#)