

Молочные продукты – очень полезные. Но летом они могут быть опасными. Неправильное хранение или транспортировка на жаре могут привести к кишечной инфекции.

**Осматривайте упаковку.** Перед покупкой молочной продукции внимательно осмотрите упаковку. Она должна быть целой и немятой. Если есть вмятины, возможно в упаковке появились микротрещинки. Их достаточно для размножения вредных микроорганизмов. Обязательно проверяйте срок годности молочной продукции перед покупкой.

**Сумка холодильник в помощь.** В жару продукты портятся быстрее. Если магазин далеко от вашего дома, лучше «молочку» перевозить в сумке холодильнике.

**Не покупайте «молочку» с рук.** Вы не знаете, как хранилась и перевозилась молочная продукция, пока не попала на прилавок. Сколько времени она находится вне холодильника и была ли в холодильнике вообще.

**5 дней с момента вскрытия.** Столько времени максимально может храниться молочная продукция, даже если на упаковке заявлено больше. Идеально молочные и кисломолочные продукты употребить в течении 48 часов. Еще лучше – в течении суток.

**Храните молочные продукты внутри холодильника в закрытой таре.** На дверце холодильника температура выше, чем внутри него. Закрывать тару нужно обязательно, чтобы в продукт попадало меньше бактерий. Если вы купили молоко в пакете, лучше перелить его в баночку или бутылку с крышкой.

Психолог Е.И. Буглак

