



ФБУЗ "Центр гигиенического
образования населения"
Роспотребнадзора

КОГДА ПОРА РАССТАТЬСЯ?

О СРОКАХ ГОДНОСТИ*
НОВОГОДНИХ САЛАТОВ



*Подготовлено на основании
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические
требования к срокам годности
и условиям хранения пищевых
продуктов»



СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

12 с заправкой
ЧАСОВ





ОЛИВЬЕ

18 без заправки
ЧАСОВ

12 с заправкой
ЧАСОВ





КРАБОВЫЙ САЛАТ

18 без заправки
ЧАСОВ

12 с заправкой
ЧАСОВ





МИМОЗА

12 с заправкой
ЧАСОВ





ВИНЕГРЕТ

18 без заправки
ЧАСОВ

12 с заправкой
ЧАСОВ





ДАМСКИЙ КАПРИЗ

12 с заправкой
ЧАСОВ





САЛАТ

может стать опасным для здоровья
при нарушении условий и сроков хранения

Храните салаты

в холодильнике при
температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$

Не употребляйте

салаты после истечения
срока годности





#ВСЕСАНПРОСВЕТ



Телеграм



Вконтакте

