**Выбираем качественное куриное яйцо**
 Проверьте дату на упаковке, чтобы купить наиболее свежий продукт.
 Выберите производителя, который находится близко к вашему местоположению, так как длительная транспортировка может негативно сказаться на качестве продукта.
 Осмотрите содержимое упаковки: яйцо должно быть без сколов, трещин и не слишком грязным. А вот цвет и небольшие шероховатости на скорлупе значения не имеют.
Роспотребнадзор напоминает, что размер яиц, которые несёт курица, может зависеть от породы, возраста курицы.
Размеры куриных яиц делят следующим образом:
С0 (большое: от 65 до 75 г);
С1 (среднее: от 55 до 65 г);
С2 (маленькое: от 45 до 55 г).
Роспотребнадзор не рекомендует хранить яйца в дверце холодильника - от постоянной тряски при его открывании и закрывании куриное яйцо может треснуть. Кроме того, обычно в этой части холодильного шкафа теплее, чем в основном отсеке, что тоже уменьшает срок хранения продукта. Лучше всего держать яйца в ящике для хранения овощей, не вынимая из картонной упаковки, в которой они продавались, причем лежать они должны узким концом вниз.
При комнатной температуре яйца столовые хранятся до 30 дней, в холодильнике – до 90 дней. Помните, что перед употреблением, даже если вы собираетесь варить яйцо, его обязательно нужно помыть, так как на яичной скорлупе может жить бактерия сальмонелла – возбудитель тяжелого инфекционного заболевания.