

Еда	Рекомендация	Причина
Закусочное мясо, бекон или хот-дог	Откажитесь	Продукты с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности. Заплесневевшие продукты могут также иметь бактерии, растущие вместе с плесенью.
Твердая салями и сыровяленая ветчина	Используйте. Отделите плесень с поверхности	Это является нормой для этих продуктов.
Остатки приготовленного мяса и мяса птицы	Откажитесь	Продукты с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности. Заплесневевшие продукты могут также иметь бактерии, растущие вместе с плесенью.
Запеканки из овощей и мяса	Откажитесь	Продукты с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности. Заплесневевшие продукты могут также иметь бактерии, растущие вместе с плесенью.
Приготовленные крупы и паста	Откажитесь	Продукты с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности. Заплесневевшие продукты могут также иметь бактерии, растущие вместе с плесенью.
Твердый сыр (где плесень не является частью процесса)	Используйте. Отрежьте по крайней мере 3 сантиметра вокруг и ниже пятна плесени (держите нож дальше)	Плесень, как правило, не проникает вглубь продукта.

приготовления сыра)	от плесени, чтобы она не испортила другие части сыра). Заново упакуйте сыр в чистую упаковку.	
Сыр с плесенью (например, Рокфор, Блю, Горгонзола, Стилтон, Бри, Камамбер)	Откажитесь от мягких сыров, таких как Бри и Камамбер, если они содержат плесень, которая не является частью производственного процесса. Если поверхностная плесень есть на твердых сырах, таких как Горгонзола и Стилтон, срезают по крайней мере 3 сантиметра вокруг и ниже пятна плесени.	Плесень, которая не является частью процесса производства, может быть опасна.
Мягкие сыры (например, козий, сливочный сыр, Нешатель, хевре, Бель Паэзе и др.). Рассыпной, соломкой, и нарезанный сыры (все виды)	Откажитесь	Продукты с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности. Тертый, нарезанный или раскрошенный сыр может быть загрязнен режущим инструментом. Заплесневелый мягкий сыр также может иметь бактерии, растущие вместе с плесенью.
Йогурт и сметана	Откажитесь	Продукты с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности. Заплесневевшие продукты могут также иметь бактерии, растущие вместе с плесенью.
Джемы и желе	Откажитесь	Плесень может производить микотоксины. Микробиологи рекомендуют не

		использовать остатки после удаления плесени.
Твердые фрукты и овощи (например, капуста, болгарский перец, морковь и др.)	Используйте. Отрежьте по крайней мере 3 сантиметра вокруг и ниже пятна плесени (держите нож дальше от плесени, так она не испортит другие части продукта). После удаления плесени, заново упакуйте в чистую упаковку.	Небольшие пятна плесени можно отрезать в случае твердых фруктов и овощей с низким содержанием влаги. Плесени сложнее проникать в плотную пищу.
Мягкие фрукты и овощи (например, огурцы, персики, помидоры и др.)	Откажитесь	Мягкие фрукты и овощи с высоким содержанием влаги могут быть поражены ниже поверхности.
Хлеб и хлебобулочные изделия	Откажитесь	Пористые продукты могут быть поражены ниже поверхности.
Арахисовое масло, бобовые и орехи	Откажитесь	Обработанные продукты без консервантов имеют высокий риск развития плесени.