

ПАРАЗИТЫ В РЫБЕ КАК СЕБЯ ЗАЩИТИТЬ?



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЗДОРОВАЯ
УДМУРТИЯ



8 800 200 0 200
TAKZDOROVU.RU



ГДЕ РИСК ВЫШЕ?

Чаще всего зараженной
оказывается речная рыба.

**Опасность может
представлять**
сырая, слабосоленая,
вяленая, недостаточно
прожаренная
или проваренная.



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЗД  РОВАЯ
УДМУРТИЯ



8 800 200 0 200
TAKZDOROVU.RU



ПРАВИЛЬНО ОБРАБОТАННАЯ РЫБА БЕЗОПАСНА

- **варите** небольшие куски рыбы не менее 20 минут после закипания;
- **прожаривайте** мелкие куски рыбы под крышкой минимум 20 минут, а крупные – 30-40;
- **засаливайте** мелкую рыбу 14 дней, крупную – около 40, используйте не менее 2 кг соли на 10 кг рыбы;



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЗДОРОВАЯ
УДМУРТИЯ



8 800 200 0 200
TAKZDOROVU.RU



ПРАВИЛЬНО ОБРАБОТАННАЯ РЫБА БЕЗОПАСНА

- **выпекайте** пироги с рыбой не менее часа;
- **при холодном копчении** обязательно предварительно засаливайте рыбу;
- проводите **горячее копчение** при температуре 80°C не менее 2 часов;



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЗДОРОВАЯ
УДМУРТИЯ



8 800 200 0 200
TAKZDOROV.RU



ПРАВИЛЬНО ОБРАБОТАННАЯ РЫБА БЕЗОПАСНА

- никогда **не пробуйте сырую** рыбу и рыбный фарш до термической обработки;
- **после разделывания** тщательно мойте дезинфицирующими средствами кухонную утварь, раковину и руки;
- покупайте рыбу только в проверенных местах, где продукция проходит **ветеринарный контроль.**



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЗДОРОВАЯ
УДМУРТИЯ



8 800 200 0 200
TAKZDOROVU.RU



БЕРЕГИТЕ СЕБЯ И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЗДОРОВАЯ
УДМУРТИЯ



8 800 200 0 200
TAKZDOROVU.RU

