

Уважаемые покупатели!

Рыба, добываемая в прибрежных районах Сахалина, является условно годной, так как поражена личинками гельминтов, опасными для здоровья человека.

Управление Роспотребнадзора

по Сахалинской области предупреждает:

Заболевания можно избежать, соблюдая следующие условия обработки свежевывловленной рыбы:

- Слабый посол (семужный) – рыбу перед посолом или после (готовую) выдерживать в морозильной камере не менее 3-х суток;
- Крепкий посол (20% соли к весу рыбы) – выдерживать в тузлуке не менее 10 дней;
- Варить – 15-20 минут с момента закипания;
- Жарить – небольшими кусочками – 15-20 минут;
- Выпекать пироги – в течении 45-60 минут.

Шашлыки из рыбы делать нельзя!

Управление Роспотребнадзора по Сахалинской области