

Ботулизм: Что нужно знать?



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Важно!** Консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте температурной обработке



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Важно!** Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Нельзя** употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Нельзя** нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Нельзя** консервировать продукты с признаками порчи и гнили



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Нельзя** в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Нельзя** покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Ботулизм. **Нельзя** покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках



РОСПОТРЕБНАДЗОР