



ОБЕРЕЖНО: БОТУЛІЗМ!



Починається сезон домашнього консервування. Щоб уникнути такого загрозливого захворювання, як ботулізм, необхідно дотримуватися елементарних правил:

- ретельно мийте посуд, овочі та фрукти;
- обов'язково стерилізуйте готові для зберігання продукти;
- використовуйте лише рекомендовані концентрації солі та кислоти, що перешкодить накопиченню токсинів;
- зберігайте домашні заготовки при оптимально низькій температурі;
- зберігайте страви з грибів в емальованому посуді на холоді не більше 24 годин;
- не купуйте в'ялену рибу, домашні консерви, а також «саморобні» м'ясні або рибні продукти з рук на вулицях і ринках;
- не купуйте та не вживайте консервовані продукти в банках зі здутою кришкою.



КАТЕГОРИЧНО НЕПРИПУСТИМО герметично закупорювати в домашніх умовах м'ясо, рибу та гриби!

При перших ознаках отруєння негайно звертайтеся до лікаря!