

Soovitused linnutoodete tarbijale

Töödelge toorest ja keedetud/küpsetatud linnuliha ning muid toiduaineid eraldi (eraldi laud, nuga, nõud).

Peske käsi toore ja keedetud/küpsetatud linnuliha ning muude toiduainete töötlemise vahel.

Ärge sööge ega kasutage toiduvalmistamisel tooreid ja poolvedelaid mune.

Peske käsi pärast toore, külmutatud ja ülessulatatud linnuliha ja kanamunade käitlemist.

Kuumtöödelge (keetke, küpsetage) linnuliha ja kanamune: liha sisemuses peab temperatuur tõusma vähemalt +70 °C-ni (soovitavalt +74 °C); muna ei tohi olla vedel või poolvedel.

Ärge sööge toorest linnuliha ja tooreid mune.

Tervisekaitseinspeksioon