

Вниманию населения! Информация о мерах предосторожности при приготовлении блюд из рыбы свежей.

Уважаемые покупатели!

При употреблении блюд из свежей и охлажденной рыбы существует вероятность заражения человека паразитами.

Во избежание заражения необходимо соблюдать основные условия термической обработки свежей и охлажденной рыбы, с целью её обеззараживания от личинок гельминтов:

1. Замораживать рыбу при температуре минус 18 градусов не менее 14 суток, при температуре минус 20 градусов не менее 7 суток.
2. Слабый посол (семужный) - рыбу перед посолом или после (готовую) выдерживать в морозильной камере. Воздержаться от приготовления рыбы слабого посола без предварительного замораживания.
3. Варить рыбу порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания.
4. Жарить рыбу (рыбные котлеты) порционными кусками не менее 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 грамм жарятся в распластанном виде не менее 20 минут. Рыбу (рыбные котлеты) после жарки пропарить под крышкой.

Признаки свежести рыбы.

Поверхность рыбы чистая, без признаков заболеваний и наружных паразитов.

Рыба без наружных повреждений.

Кожа упругая, без посторонних пятен, имеет естественную окраску.

Консистенция плотная, возможна слегка ослабевшая, но не дряблая.

Плавники целые, естественной окраски.

Жабры от темно-красного до розового цвета, глаза прозрачные без повреждений.

Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость. Запах рыбы и жабр-свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков.

Брюшко не вздутое.