

#zajadamsiezdrowiem

# ZAJADAM SIĘ ZDROWIEM

## CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ POKARMOWĄ

### Jak zmniejszyć ryzyko zatrucia pokarmowego?

- Minimalne temperatury wewnętrzne podczas obróbki cieplnej dla różnych grup produktów:
  - Drób – 74°C
  - Jaja i dania z jaj – 71°C
  - Mięso mielone – 71°C
  - Czerwone mięso (świeża wołowina, jagnięcina, cielęcina, wieprzowina) – 63°C
  - Ryby – 63°C
  - Szynka (świeża) - 71°C
  - Szynka (wstępnie ugotowana, do podgrzania) - 60°C



#### Kampania "Zajadam się zdrowiem"

Organizatorem kampanii jest Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie.