

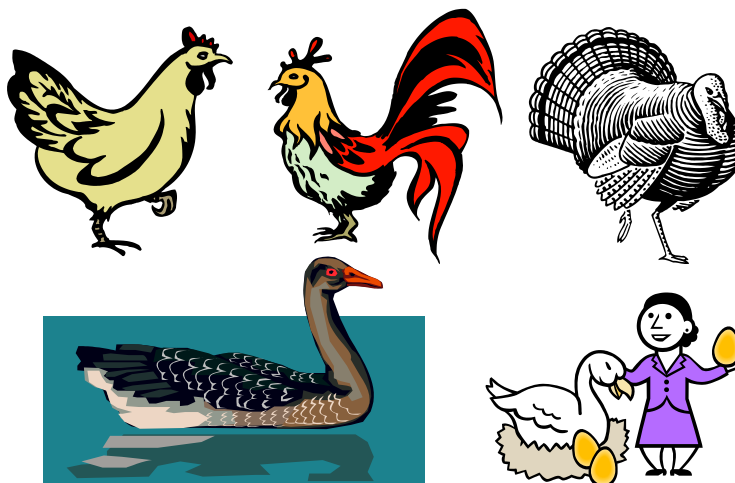
POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU DRŮBEŽ

- Patří mezi nejkvalitnější maso
- Je lehce stravitelné, nedráždí trávicí trakt
- Je vhodné pro dietní stravování



Drůbež dělíme:

1. **Hrabavá** – kuřata, slepice, kohouti, krůty, krocani, perličky a holubi.
2. **Vodní** – kachny a husy.



Převážná většina drůbeže pochází z velkochovu. V obchodech je k dostání vykuchaná bez drobů i s drobý, chlazená nebo mražená, celá nebo porcovaná – čtvrtky, stehýnka, křídýlka, prsa ... Kromě čerstvé a zmrazené drůbeže jsou na trhu další drůbeží výrobky (párky, šunka, salám ...) a konzervy, např. husí játra nebo hotové pokrmy (slepice na paprice aj.).

Při porušení zásad správné výroby a zásad provozní a osobní hygieny se může drůbeží maso stát zdrojem nebezpečí onemocnění **salmonelózou** nebo **kampylobakteriózou**.

Jak předejít onemocnění:

- Drůbež musíme zpracovávat odděleně od ostatních součástí pokrmů.
- U zmrazené drůbeže musíme pozvolna rozmrazovat.
- Dodržovat dostatečně dlouhou dobu tepelného zpracování.
- Nekonzumovat polosyrové maso zvláště při grilování.
- Přísně dodržovat hygienické zásady.
- Po ukončení práce vše důkladně umýt a případně dezinfikovat.