



बिहार सरकार

पशु एवं मत्स्य संसाधन विभाग



बर्ड फ्लू तथ्य



बर्ड फ्लू के दौरान चिकेन एवं अण्डें खाना पूरी तरह सुरक्षित है!

- ★ पूरी तरह पका हुआ चिकेन या अण्डा खाने से मनुष्यों को बर्ड फ्लू (H5N1) नहीं होता है।
- ★ भारतीय खाना बनाने की शैली में अमूमन हमेशा 70°C से अधिक तापमान में खाना पकाया जाता है, जिससे बर्ड फ्लू का वायरस समाप्त हो जाता है।
- ★ WHO/OIE के अनुसार भी बर्ड फ्लू के दौरान पॉल्ट्री एवं पॉल्ट्री उत्पाद का सेवन सुरक्षित है बशर्ते खाना बनाने के दौरान सभी सावधानियों का पालन करते हुए एवं पूरी तरह पकाकर खाना तैयार किया जाय।
- ★ कच्चा एवं अधपका चिकेन एवं अण्डे खाने से परहेज करना चाहिये।



भारतीय खाना बनाने की शैली के दौरान तापमान

तलना	: 150°C एवं अधिक	पकाना	: 130°C एवं अधिक
अण्डे उबालना	: 100°C	तन्दूर	: 240°C एवं अधिक
ऑमलेट	: 150°C	करी	: 140°C एवं अधिक

