

4 основные правила по профилактике кишечных инфекций

Профилактика кишечных инфекций



1. Соблюдайте гигиену рук: мойте руки с мылом после прихода с улицы, перед приемом пищи, после посещения санитарно-бытовых помещений.

2. Не употребляйте пищевые продукты, хранившиеся более 2 часов без охлаждения:

- кондитерские изделия с кремом или другим наполнителем;
- кулинарные изделия: мясные, рыбные, из птицы, в том числе

заливные, вареные, варено-копченые колбасные изделия, бутерброды, яйца, паштеты, салаты, нарезанные овощи;

- молочные и кисломолочные продукты: йогурт, творожные продукты, кефир, ряженку, сыры; - вскрытые консервы.

3. Скоропортящиеся продукты и готовые блюда храните только в холодильнике. Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.

4. Тщательно мойте овощи, фрукты, в том числе бананы, апельсины, мандарины.

Профилактика кишечных инфекций



**Соблюдение данных правил поможет вам предупредить
возникновение кишечных инфекций.**

Материал подготовлен помощником врача-эпидемиолога санитарно-эпидемиологического отдела ГУ «Дятловский райЦГЭ» Шапурко Екатериной Ярославовной.