

Профилактика острых кишечных инфекций!



В целях профилактики острых кишечных инфекций необходимо:

ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НА УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ,
СРОКИ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ, НЕ ПРИОБРЕТАТЬ
ПРОДУКТЫ В МЕСТАХ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЙ
ТОРГОВЛИ



ИЗБЕГАТЬ КОНТАКТА СЫРЫХ И
ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ НИХ ОТДЕЛЬНЫЙ
РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ



НЕ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДУ ИЗ
«СЛУЧАЙНЫХ» ИСТОЧНИКОВ



ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ
ОБЕСПЕЧИВАТЬ ДОСТАТОЧНУЮ
ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ БЛЮД



ТЩАТЕЛЬНО МЫТЬ ЗЕЛЕНЬ,
ОВОЩИ И ФРУКТЫ ПОД
ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ



СОБЛЮДАТЬ ГИГИЕНУ РУК
(ПОСЛЕ УЛИЦЫ, ПОСЕЩЕНИЯ УБОРНОЙ,
ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ)



Возбудителями острых кишечных инфекций могут быть:

Бактерии

(сальмонеллы, шигеллы,
стафилококки и др.)

Вирусы

(ротавирусы, норовирусы,
энтеровирусы и др.)

Заразиться можно следующими путями:

Пищевым

(через продукты питания)



Контактно-бытовым

(через грязные руки,
окружающие предметы обихода)



Водным

