



ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

КАК УБЕРЕЧЬ СЕБЯ ОТ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ? Соблюдать правила личной гигиены



Тщательно мыть руки перед приготовлением и приемом пищи, а также после улицы и посещения туалета



Следить за чистотой рук у детей, научить их соблюдать правила личной гигиены



Пить кипяченую или бутилированную воду



Следить за сроками годности продуктов



Тщательно мыть овощи и фрукты перед употреблением



Проводить термическую обработку сырых продуктов



Продукты хранить в холодильнике. Не оставлять готовые продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа



Правильно хранить продукты в холодильнике: не допускать контакта между сырыми и готовыми продуктами



Содержать кухню в чистоте, своевременно избавляться от мусора, не допускать появления насекомых: тараканов и мух



Купаться только в разрешенных для этих целей водоемах



При купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот

Соблюдение правил личной гигиены – основа профилактики кишечных инфекций

БЕРЕГИТЕ СЕБЯ И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

Ваш Роспотребнадзор

ОСТРЫЕ КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ



Причина
бактерии, вирусы, простейшие, глисты и грибы



Возбудители
встречаются на продуктах питания, в воде, на окружающих нас объектах, лапках насекомых, грызунов, в кишечнике людей и животных



Человек заражается
при употреблении загрязненной пищи или воды, через грязные руки



Симптомы
повышение температуры тела, слабость, тошнота, рвота, диарея



Диагноз
устанавливается после лабораторного обследования



КАК ЭТОГО ИЗБЕЖАТЬ?



Мыть руки после улицы, перед едой, после туалета или контакта с животными



Пить кипяченую или бутилированную воду



Купаться в разрешенных местах, не допуская заглатывания воды



Мыть фрукты и овощи перед едой



Проводить тщательную термическую обработку сырых продуктов



Готовую пищу хранить в холодильнике



Соблюдать чистоту на кухне



Исключить контакт насекомых и грызунов с продуктами

egon.rospotrebnadzor.ru