

КЛЮЧЕВЫЕ ПРАВИЛА

по профилактике

острых кишечных

заболеваний



1. Поддерживайте чистоту:

- мойте руки с мылом, перед тем как брать продукты и готовить пищу

2. Хорошо прожаривайте или проваривайте пищу:

- доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70°C
- тщательно подогревайте приготовленную пищу

3. Храните продукты при безопасной температуре:

4. Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты:

- используйте безопасную воду или обеспечьте ее безопасность в результате обработки (путем кипячения)
- не приобретайте продукты

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ДНР

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР ЗДОРОВЬЯ

ПРОФИЛАКТИКА ОКИ

ОКИ - это группа острых инфекционных заболеваний, поражающих кишечник и сопровождающихся расстройством стула, обезвоживанием и интоксикацией организма

Нас окружает великое множество микробов, среди них - возбудители различных острых кишечных инфекций - это различные виды бактерий, вирусов, а также условно патогенные микроорганизмы.

ЧТОБЫ БЫТЬ ЗДОРОВЫМ:

тщательно моем руки с двукратным намыливанием

- по возвращении с улицы
- перед едой
- перед приготовлением пищи
- после посещения туалета
- после уборки и грязной работы
- после игр с домашними животными



ГДЕ ЖИВЕТ КИШЕЧНАЯ ИНФЕКЦИЯ?



пьем только бутилированную или кипяченую воду



боремся с мухами, особенно летом



тщательно моем, обдаем кипятком овощи и фрукты