



ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

ОКИ – это группа инфекционных заболеваний, сопровождающихся нарушением работы желудочно-кишечного тракта с развитием диареи, интоксикации, а при тяжёлой степени заболевания – обезвоживанием.

10 правил

для предотвращения ОКИ:

-  не приобретать продукты питания в местах несанкционированной торговли;
-  использовать в пищу продукты в соответствии со сроками годности и реализации;
-  использовать для разделки продуктов (сырых и готовых) отдельные разделочные доски и ножи;
-  хранить скоропортящиеся продукты питания в холодильнике с учетом соблюдения правил «товарного соседства» и температурного режима;
-  употреблять в питьевых целях воду только гарантированного качества;
-  при покупке овощей и фруктов на рынках отказываться от предложения попробовать тот или иной продукт;
-  овощи и фрукты, зелень тщательно мыть проточной водой с последующим ошпариванием кипятком;
-  купаться только в специально отведенных местах, не заглатывать воду во время купания;
-  тщательно мыть руки с мылом при возвращении домой, перед едой, перед приготовлением пищи, после посещения туалета, после общения с животным;
-  хранить пищу защищённой от насекомых, грызунов и других животных.



Соблюдайте несложные меры профилактики, оградите себя и окружающих от заболевания острыми кишечными инфекциями!

Будьте здоровы!

