Профилактика острых кишечных инфекций

👉🏻Пейте кипяченую воду или бутилированную приобретенную в установленных местах и в производственной упаковке. При этом нужно помнить, что кипяченая вода имеет свой срок годности и сохраняет относительную безопасность при хранении[Показать полностью…](https://m.vk.com/wall-49382104_4662) ее в закрытых емкостях не более 4−6 часов.  
👉🏻Тщательно мойте перед едой фрукты, овощи и ягоду   
👉🏻Отдавайте предпочтение кипяченному или пастеризованному молоку   
👉🏻Хорошо прожаривайте и проваривайте еду, особенно когда готовите на природе (шашлык и др.)   
👉🏻Готовьте пищу только из хорошо оттаянных продуктов (мясо, рыба, птица)   
👉🏻Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, пища должна храниться либо горячей (около или выше 60° С) либо холодной (около или ниже 10° С). Это исключительно важное правило, особенно если Вы намерены хранить пищу более 4-5 часов   
👉🏻Не берите с собой на пикник скоропортящуюся пищу: сметану, колбасу и т.д.   
👉🏻Чистота – залог здоровья! Мойте руки перед едой, после посещения туалета, игры с домашними питомцами, и как можно чаще во время приготовления пищи, особенно после разделки сырых мяса, птицы и рыбы   
👉🏻Храните пищу защищенной от насекомых и грызунов   
👉🏻При купании на озере, в реке и других водоемах старайтесь не заглатывать воду   
👉🏻При покупке продуктов проверяйте срок годности