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