Летом, с повышением температура воздуха, создаются оптимальные условия для накопления возбудителей кишечных инфекций и возрастания вероятности возникновения пищевых отравлений.

*Чтобы уберечься от заболевания необходимо:*

соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;

перед употреблением мыть овощи, фрукты, ягоды, а для детей младшего возраста использовать кипяченую или бутилированную воду;

хранить продукты в местах, защищенных от насекомых, грызунов, домашних животных;

использовать при транспортировке и хранении продуктов питания чистую упаковку;

не приобретать продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;

соблюдать срок годности и условия хранения продуктов, в том числе после вскрытия их упаковки;

не покупать замороженные продукты  в деформированной упаковке со слипшимся содержимым;

воздержаться от покупки выпечки с мясной и другими начинками, пирожных и т.д., если для их хранения не используется холодильное оборудование;

при приготовлении пищи в домашних условиях мыть руки перед началом приготовления и после контакта с сырой продукцией, использовать отдельные разделочные доски и ножи – для сырых и готовых продуктов. Приготовленные блюда, предназначенные для временного хранения, необходимо максимально быстро охладить и убрать в холодильник.

Не давайте детям и не употребляйте сами некипяченое разливное молоко, особенно козье, сырые яйца, для питья используйте бутилированную воду  или кипяченую воду, для приготовления пищи свежие, не испорченные продукты.

На отдыхе не употребляйте воду из случайных источников для питья и бытовых целей.

При посещении зарубежных государств ограничьте употребление продуктов, не свойственных Вашему рациону.