

# Профилактика острых кишечных инфекций!



## В целях профилактики острых кишечных инфекций необходимо:

ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НА УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ,  
СРОКИ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ, НЕ ПРИОБРЕТАТЬ  
ПРОДУКТЫ В МЕСТАХ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЙ  
ТОРГОВЛИ



ИЗБЕГАТЬ КОНТАКТА СЫРЫХ И  
ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,  
А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ НИХ ОТДЕЛЬНЫЙ  
РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ



НЕ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДУ ИЗ  
«СЛУЧАЙНЫХ» ИСТОЧНИКОВ



ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ  
ОБЕСПЕЧИВАТЬ ДОСТАТОЧНУЮ  
ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ БЛЮД



ТЩАТЕЛЬНО МЫТЬ ЗЕЛЕНЬ,  
ОВОЩИ И ФРУКТЫ ПОД  
ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ



СОБЛЮДАТЬ ГИГИЕНУ РУК  
(ПОСЛЕ УЛИЦЫ, ПОСЕЩЕНИЯ УБОРНОЙ,  
ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ)



## Возбудителями острых кишечных инфекций могут быть:

### Бактерии

(сальмонеллы, шигеллы,  
стафилококки и др.)

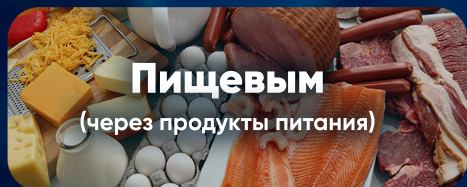
### Вирусы

(ротавирусы, норовирусы,  
энтеровирусы и др.)

## Заразиться можно следующими путями:

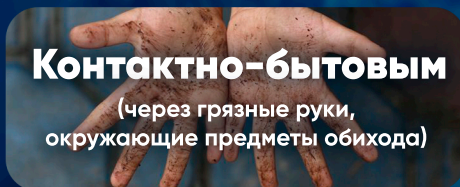
### Пищевым

(через продукты питания)



### Контактно-бытовым

(через грязные руки,  
окружающие предметы обихода)



### Водным

