

Кишечные инфекции можно предупредить!

Поддерживайте чистоту в своих квартирах.

Соблюдайте личную гигиену, регулярно мойте руки с мылом.

Не покупайте пищевые продукты на стихийных рынках».

При покупке продуктов обращайте внимание на сроки годности, не приобретайте и не употребляйте в пищу продукты с истекшим сроком годности.

Следите за тем, чтобы готовые к употреблению продукты не соприкасались с овощами, фруктами, рыбой и мясом. Укладывайте их в отдельные сумки и пакеты.

Хорошо прожаривайте и проваривайте продукты, при разогревании ранее приготовленных блюд доводите их до кипения.

Соблюдайте температурный режим и сроки хранения продуктов. Скоропортящиеся продукты и готовые блюда храните только в холодильнике.

**СОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ ПОМОЖЕТ
УБЕРЕЧЬ ВАС И ВАШИХ БЛИЗКИХ
ОТ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ**