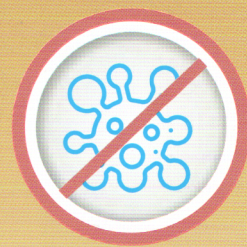


Летняя шпаргалка

Как избежать кишечных инфекций?



ВСЕГДА!

Следите за сроком годности и условиями хранения продуктов

Избегайте контакта сырых и готовых продуктов

Готовьте пищу тщательно

Мойте овощи, фрукты и ягоды проточной водой и по возможности обдавайте их кипятком

Пейте только кипяченую или бутилированную воду

Мойте руки

Не покупайте продукты вдоль дорог, на пляже и т.д.

Не храните продукты на солнце

Не пейте из родников, колонок и других сомнительных источников воды

Не купайтесь в местах, запрещенных для купания

НИКОГДА!

С ОСТОРОЖНОСТЬЮ

относитесь к скоропортящимся продуктам; следите за сроком годности и условиями хранения:

Молочных изделий

Кондитерских изделий

Яиц

Мясных продуктов