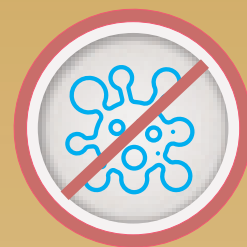


Летняя шпаргалка

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

Хорошего отдыха!

www.profilaktica.ru

