

ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ



Обращайте внимание на сроки годности продуктов.



Соблюдайте правила личной гигиены, прежде всего следите за чистотой рук.



Мойте фрукты и овощи! Не покупайте арбузы и дыни в разрезанном виде!



Пейте только кипяченую или расфасованную в ёмкости воду.



Приобретайте продукты только в разрешенных для торговли местах.



Купайтесь на официальных пляжах.



Молодые мамы! Кормите детей в соответствии с их возрастом.



Откажитесь от кондитерских изделий с кремом, а также салатов.

При первых признаках кишечного расстройства, особенно у ребенка, важно обратиться к врачу, так как несвоевременное и неправильное лечение может привести к серьезным осложнениям.

Самолечение недопустимо и небезопасно!

КОГДА МЫТЬ РУКИ



До/после и во время приготовления еды



До/после еды



До/после ухода за больным



До/после обработки ран



После ухода за животным



Сразу после возвращения домой



После смены подгузника ребенку



После туалета



После сморкания, кашля или чихания



После прикосновения к мусору

ЭНТЕРОВИРУСНАЯ ИНФЕКЦИЯ



- чаще всего встречается летом и осенью
- источник инфекции – больной человек или носитель
- от заражения до первых признаков заболевания проходит 2-10 дней, в среднем – 3-4 дня

Передаётся



Через грязные руки,
игрушки, другие
предметы



При чихании, кашле



При употреблении в
пищу инфицированных
продуктов



При купании
в инфицированных
водоёмах

Симптомы



Сыпь на коже
и слизистых



Высокая температура
тела



Боль в животе,
диарея



Боль в горле

Как защититься



Мыть руки с мылом:
после прогулки, перед
едой, после туалета



Не контактировать
с людьми
с признаками
инфекции



Пить только
бутылированную
или кипяченую воду,
проверять сроки
годности продуктов



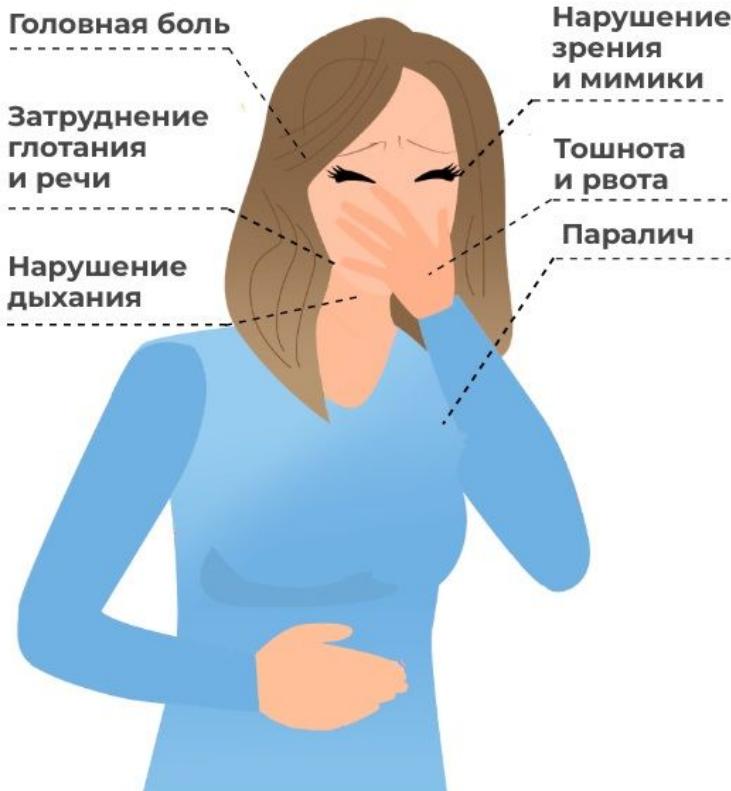
Не купаться в стоячих
водоёмах, в фонтанах,
и в тех местах, где
установлена табличка
“Купание запрещено”



БОТУЛИЗМ

Потенциально смертельная инфекция, вызываемая *Clostridium botulinum*

Симптомы ботулизма:



Чтобы избежать заболевания



Для консервирования использовать хорошо очищенные, тщательно вымытые овощи, фрукты и грибы



Не использовать для консервирования продукты с признаками порчи



Не покупать на рынках и с рук консервы, вяленую рыбу и домашнюю колбасу



Хранить консервы в холодильнике или холодном погребе