

Кишечные инфекции и отравления

Пищевые отравления летом - острая проблема со здоровьем для многих людей.

Для того чтобы предупредить пищевое отравление летом, каждому взрослому человеку следует знать ряд правил и требований к приготовлению и хранению продуктов питания, а также основные меры профилактики пищевых

отравлений.



Мойте руки перед едой!

Употребляйте в пищу только вымытые фрукты и овощи!

Соблюдайте правила хранения продуктов питания!

Не допускайте совместного хранения сырых мясных, рыбных и готовых блюд!

Соблюдайте сроки хранения продуктов, не употребляйте в пищу продукты с истекшим сроком годности!



Помните: первая помощь при любом отравлении заключается в том, чтобы скорее освободить желудок и кишечник от проникших микробов и восстановить потерю жидкости с рвотой или жидким стулом. Для этого при первых признаках отравления необходимо: промыть желудок пострадавшего водой комнатной температуры в объеме не менее 5-7л, после чего дать сорбент (активированный уголь, «Энтеросгель» или др.); обеспечить пищевой покой, в ближайшие 2-3ч не давать никакой пищи, обеспечить питьевой режим- рекомендуется кипяченая или минеральная воды без газа, теплый чай.

При необходимости обратиться к врачу.

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

**Администрация ГБУЗРК
«Раздольненская районная больница»**