



Чтобы уберечь себя и свою семью от этого заболевания, нужно следовать таким рекомендациям: – тщательно мыть под проточной водой овощи, фрукты, зелень; после мытья растительную продукцию желательно обдать кипящей водой, под воздействием высоких температур основная масса возбудителей погибает; – нужно мыть руки сразу после улицы, после посещения туалета, после игр с домашними животными, а также периодически в течение дня; – хорошо мыть руки перед началом приготовления еды, а также в процессе готовки, особенно после разделывания сырого мяса или рыбы; – соблюдать правила обработки и технологии приготовления блюд; – отказаться от употребления сырых яиц (даже собранных от птиц из собственного хозяйства); – соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов; – готовые и сырые продукты хранить отдельно друг от друга, кроме этого, для их разделки использовать разные разделочные доски, ножи, которые желательно подписать; – салаты готовить непосредственно перед подачей на стол, недопустимо их продолжительное хранение; – хранить продукты питания в холодильнике, низкие температуры препятствуют размножению патогенных микроорганизмов; – содержать жилище в полной чистоте; кухонные тряпки и губки регулярно менять; постоянно мыть мусорное ведро дезинфицирующим раствором.