

ОБЕРЕЖНО - ХАРЧОВІ ОТРУЄННЯ !

З настанням теплої пори року збільшується ризик харчових отруєнь внаслідок порушення технології приготування їжі та її зберігання, захворювання кишковими інфекціями.

Щоб запобігти їм –

дотримуйтесь правил особистої і колективної гігієни:

- дотримуйтесь технології приготування їжі та її зберігання;*
- перед кожним прийомом їжі мийте руки з милом;*
- овочі, фрукти перед вживанням мийте проточною водою;*
- запобігайте забрудненню харчових продуктів, не забувайте про їх термічну обробку;*
- користуйтеся водою тільки з перевірених джерел - як для пиття так і для приготування їжі;*
- при перших же ознаках захворювання звертайтеся за медичною допомогою.*

БЕРЕЖІТЬ СВОЄ ЗДОРОВ'Я І ЖИТТЯ !

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ЦЗ ТА БЖД ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
спільно з ДЕПАРТАМЕНТОМ ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ ОДА**