

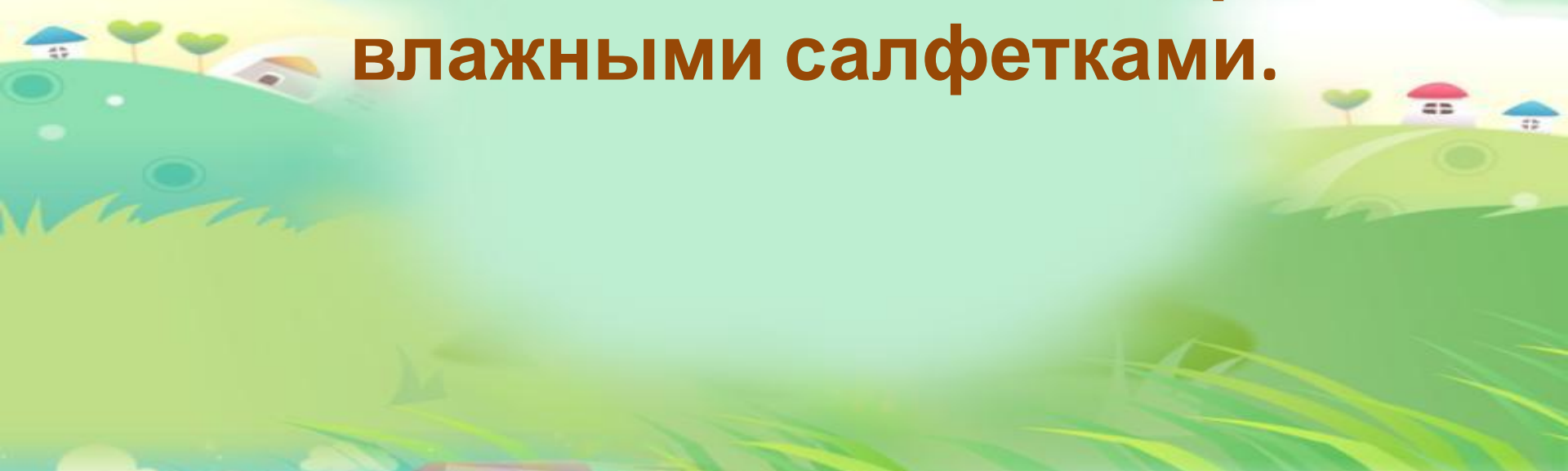
Безопасное лето

Пищевые отравления





**Мой руки перед каждым приемом
пищи или тщательно вытирай их
влажными салфетками.**

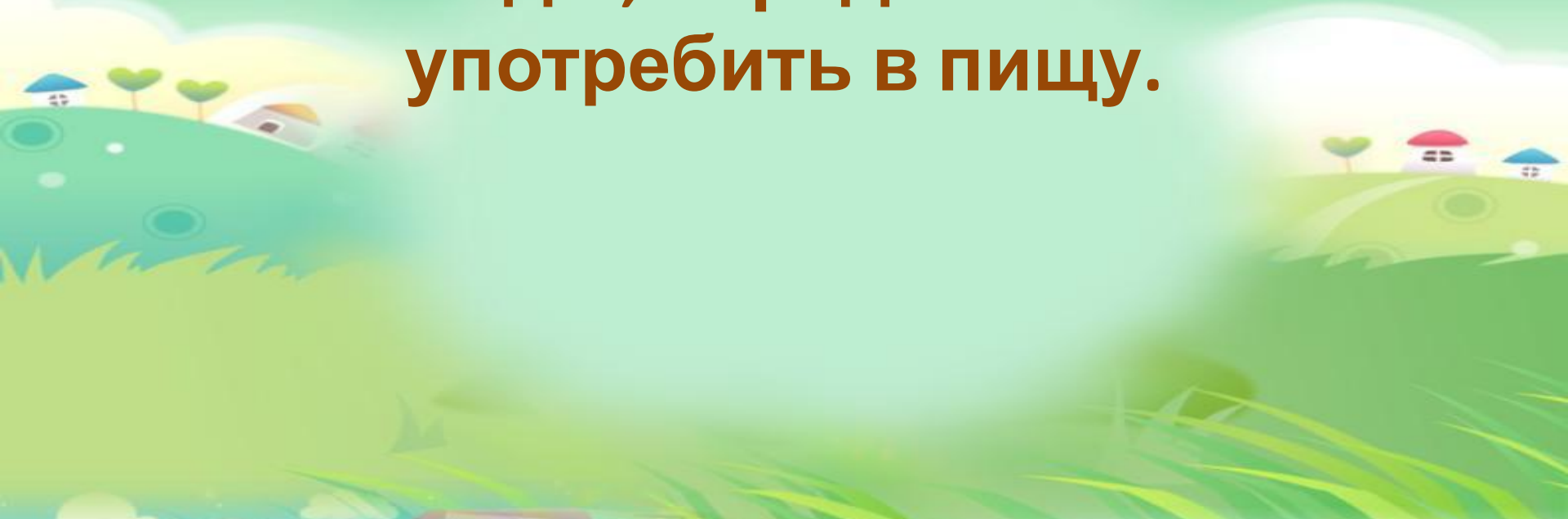




**Не употребляй на жаре
скоропортящиеся продукты,
особенно мясо, которое может
превратиться в яд уже после 20
минут нахождения на солнце.**



Мойте овощи, фрукты и ягоды, перед тем как употребить в пищу.





Старайся не приобретать фрукты, которые еще по сезону не должны продаваться. Как правило, это продукты, выращенные с добавлением химических веществ, они очень опасны для здоровья и могут вызвать сильное отравление.



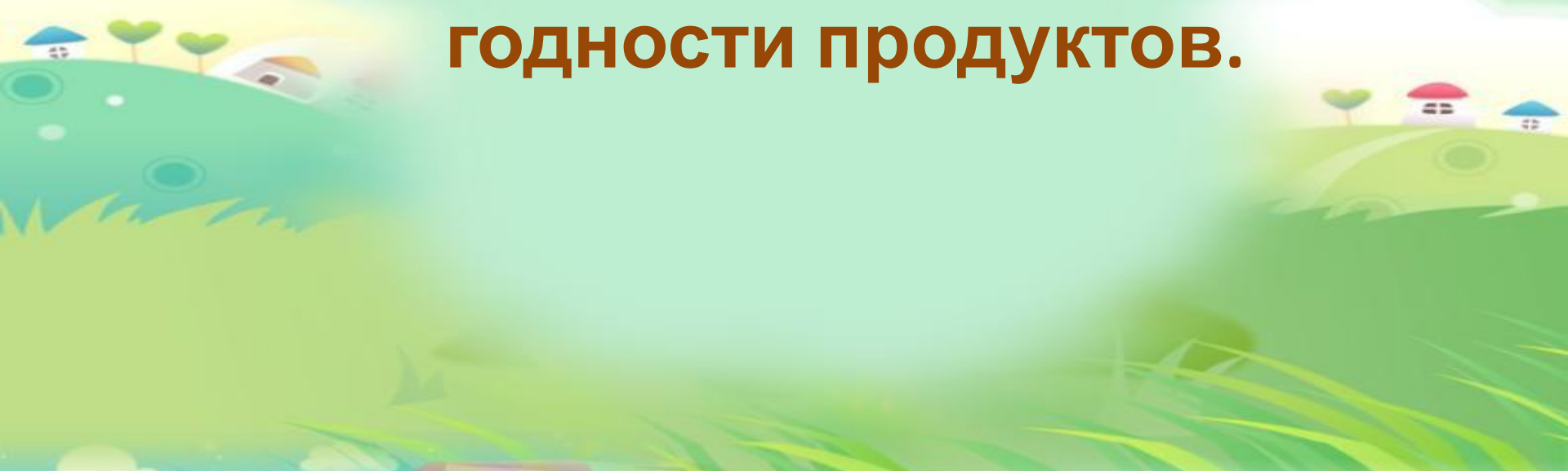
Не бери с собой в жаркое место и не ешь продукты, которые быстро испортятся: мясо, колбаса, рыба, молочные продукты.



**Ни в коем случае не
покупай продукты
питания, если нет
уверенности в их
качестве.**



Всегда обращай внимание на условия хранения и срок годности продуктов.

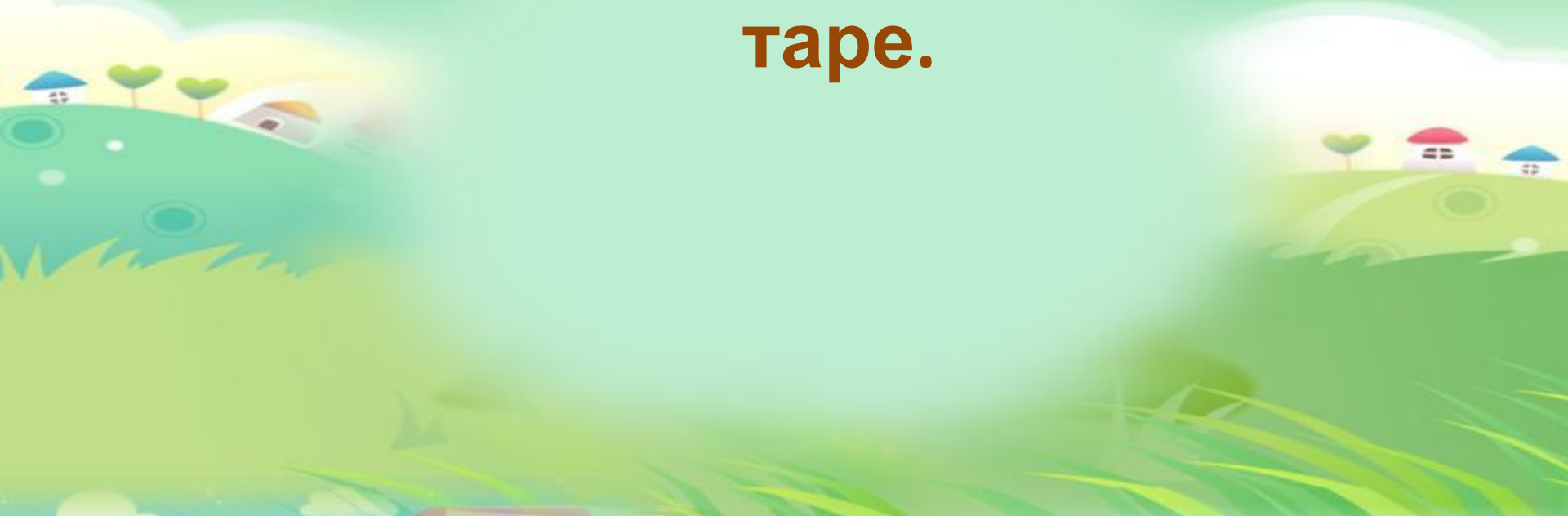




**Помните о
существовании
ядовитых ягод и грибов.
Риск отравления ими
очень велик.**

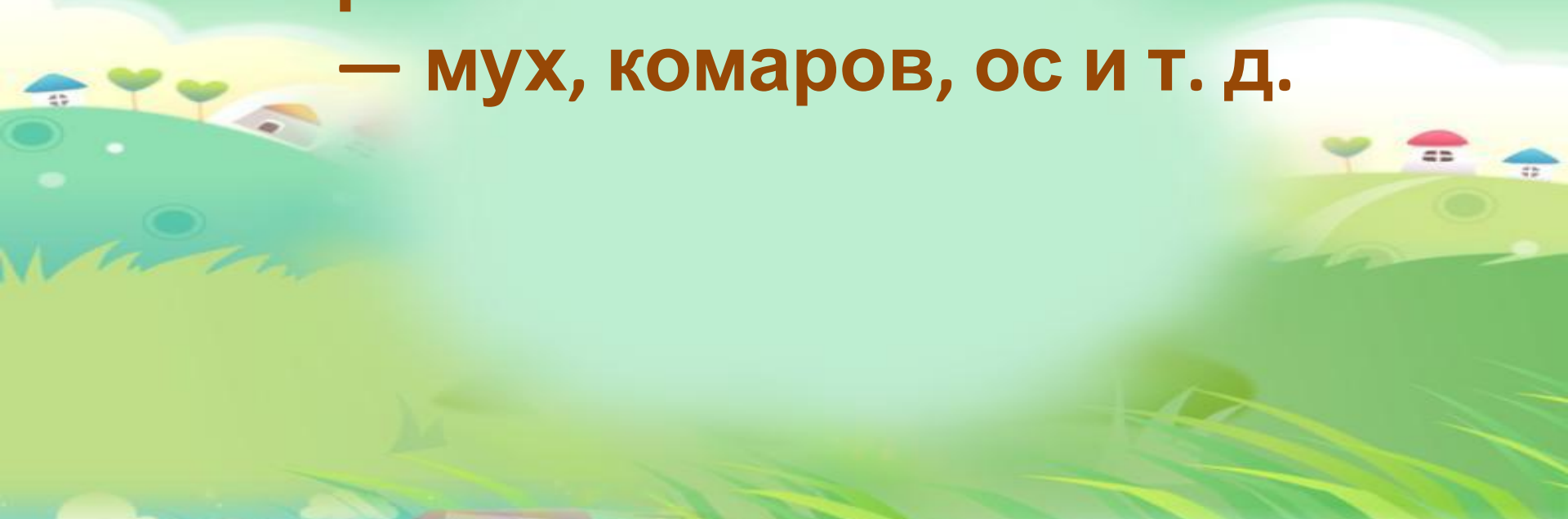


**Храни продукты в закрытой
таре.**





**Защитай кухню от
проникновения насекомых
— мух, комаров, ос и т. д.**





При появлении первых признаков отравления (тошнота, рвота, повышение температуры) вызови скорую медицинскую помощь.



**При поездке в зарубежные
страны делай вакцинацию
против тропических
инфекций.**