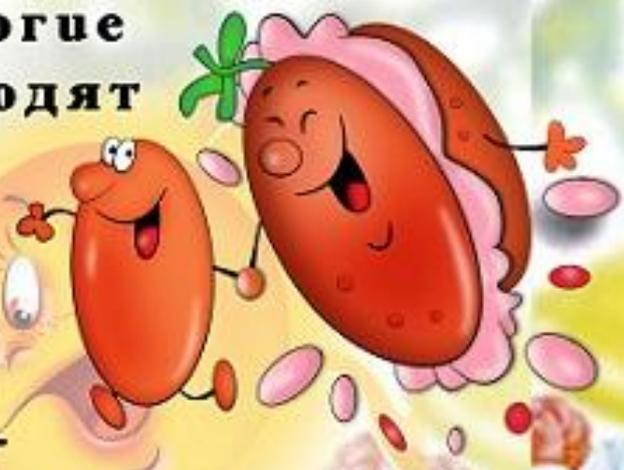


**В жаркую погоду многие продукты быстро приходят в негодность. При их покупке следует обращать внимание на способ хранения и не приобретать скоропортящиеся продукты с лотков, не оборудованных холодильными прилавками; правильно хранить их самим и не употреблять в пищу, если есть хоть малейшее подозрение в их недоброкачественности.**

**Одна из причин заражения кишечными инфекциями — немытые овощи и фрукты. Мы забываем о том, что практически во всех садах применяют различные, в том числе — органические удобрения.**

**Кроме того, в садах живут различные мелкие животные (мыши, кроты, ежи и т. п.), которые могут быть переносчиками различных заболеваний.**



**Поэтому мыть надо все овощи, фрукты, ягоды, особенно те, которые находятся в непосредственной близости к земле - клубнику, огурцы, помидоры. И не просто мыть, а тщательно промывать проточной водой и обязательно ополаскивать кипяченой.**



**Особо надо сказать о воде.**

**Возбудители кишечных инфекций обитают во всех водоемах без исключения. Выезжая на "природу", запаситесь кипяченой водой. Отведенные для купания места в обязательном порядке проверяются работниками СЭС каждые десять дней. Поэтому риск заразиться кишечной инфекцией во время купания на официальном пляже минимален, чего нельзя сказать о купании в неустановленных местах. И последнее правило - это содержание в чистоте нашей среды обитания.**