

- не допускать соприкосновения между продуктами, не прошедшими и прошедшими кулинарную обработку.

- упаковывать каждый продукт в отдельную чистую упаковку, беречь продукты от загрязнения.

- содержать в чистоте помещение кухни.

- защищать пищу от насекомых, грызунов и домашних животных, возможных переносчиков инфекции и вести борьбу с мухами и тараканами.

**Соблюдение всех этих правил предохранит Вас от заболеваний энтеровирусными инфекциями!**

ГУ «Браславский районный центр  
гигиены и эпидемиологии»  
г. Браслав, ул. Советская, 32.  
тел.8(021565-0-45)  
текст: Петкун И.Н.  
Редактор: Рудакова О.В.  
Оформление: Рачинская А.Д.  
Тираж 200 экземпляров

Санитарно-эпидемиологическая служба  
Республики Беларусь

ГУ Браславский районный центр  
гигиены и эпидемиологии

## Профилактика энтеровирусных инфекций



г. Браслав  
2023

**Энтеровирусные инфекции человека** – болезни, вызываемые кишечными вирусами (энтеровирусами), носящими название Коксаки и Экхо. Инфекции, вызываемые ими, распространены повсеместно и случаются в течение всего года. Наибольшее число случаев заболеваний регистрируется с июня по октябрь.



**Чтобы уберечь себя от заражения, необходимо:**

- соблюдать правила личной гигиены: тщательно мыть руки с мылом, особенно после посещения туалета, перед и во время приготовления пищи, перед едой, после прихода домой с улицы.



Следить за чистотой рук детей, учить их правилам мытья рук.



- мыть дверные ручки, краны, ручки для спуска воды в туалете.

- воду из открытого водоема, колодца пить только после предварительного кипячения.

Отдавать предпочтение артезианской питьевой воде, расфасованной в бутылки.

- не купаться в водоемах, где купания не рекомендуется или вообще запрещено.

- фрукты, овощи, ягоды тщательно мыть под проточной



водой, затем обдавать кипятком.

- иметь разделочный инвентарь (ножи, разделочные доски) отдельно для сырых и вареных продуктов, для салата, хлеба.

- ошпаривать чайную и столовую посуду, на которой могут сохраняться капельки слюны больного или вирусносителя.

- посуду, где хранились сырые продукты, тщательно мыть с

*моющими средствами и  
ошпаривать.*