

**Безопасное лето**

# **Пищевые отравления**



Подготовила  
учитель начальных классов  
МОУ «Ракитянская СОШ №1»  
п. Ракитное Белгородской  
обл.



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

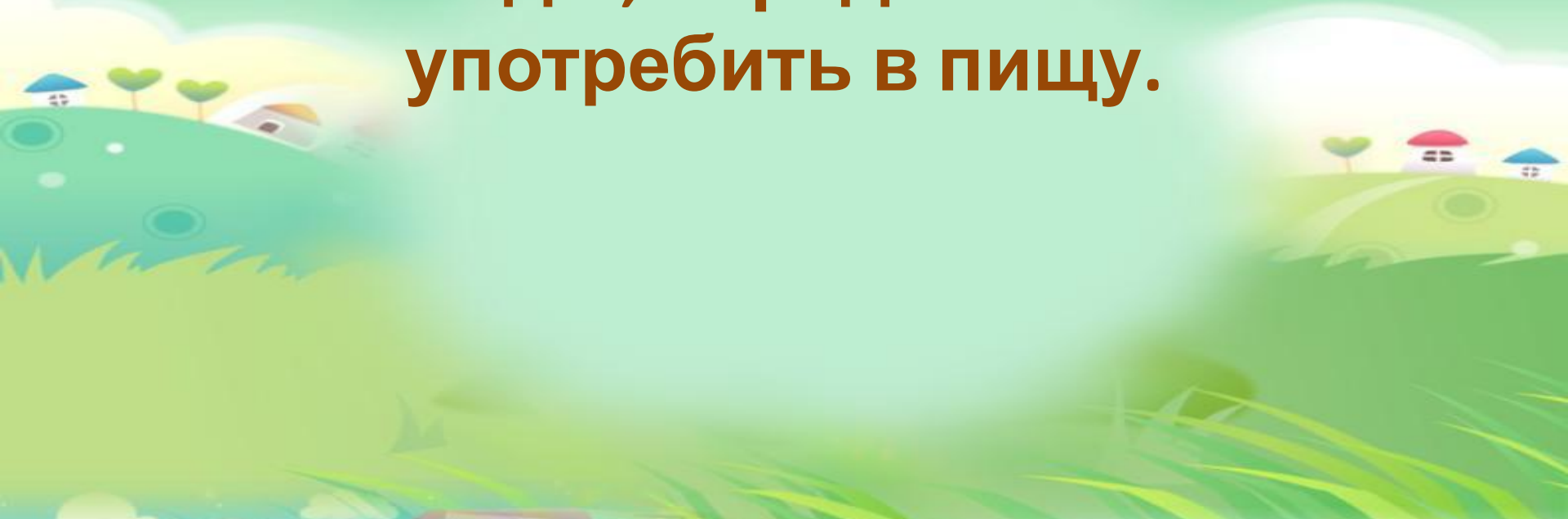




**Не употребляй на жаре  
скоропортящиеся продукты,  
особенно мясо, которое может  
превратиться в яд уже после 20  
минут нахождения на солнце.**



**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.**

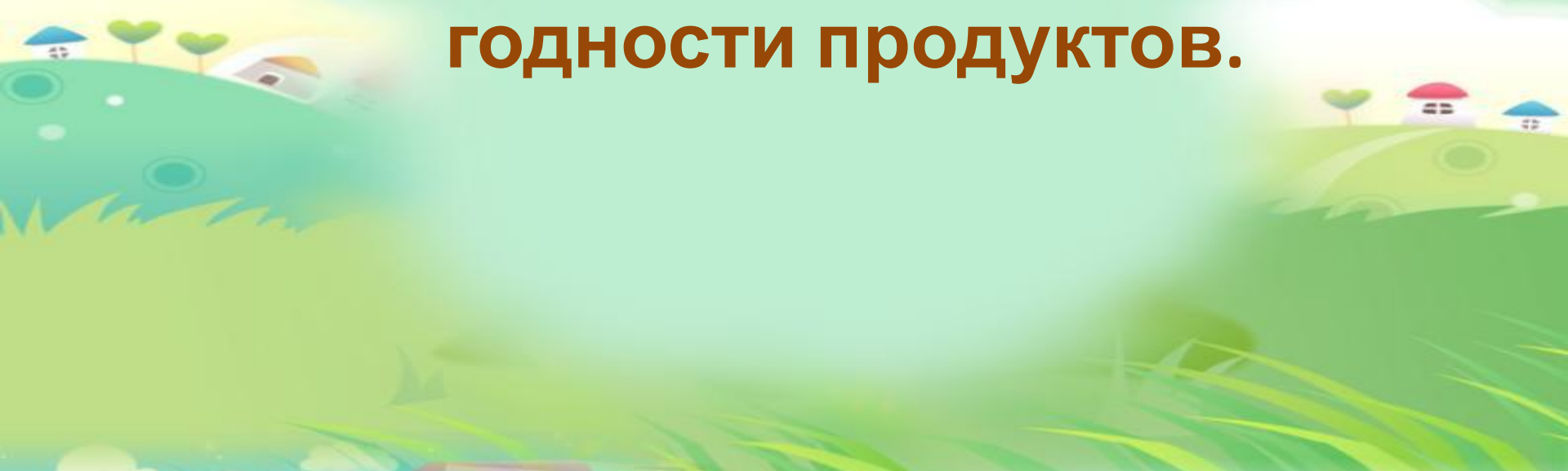




**Ни в коем случае не  
покупай продукты  
питания, если нет  
уверенности в их  
качестве.**



**Всегда обращай внимание на условия хранения и срок годности продуктов.**







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



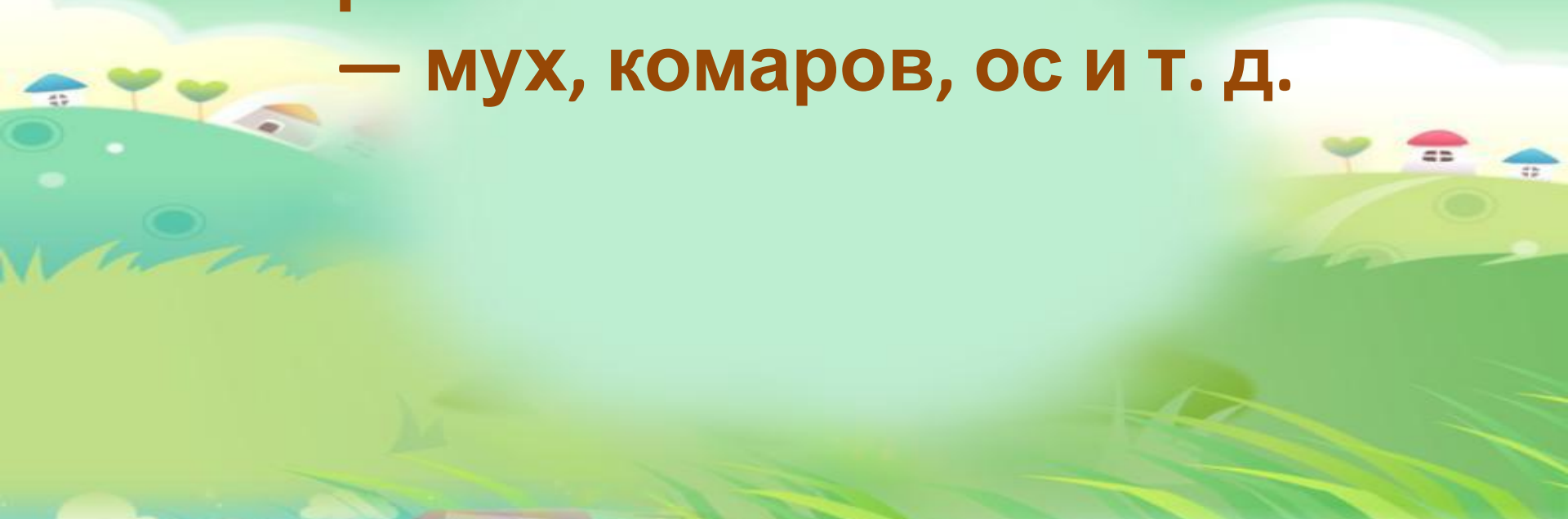
**Храни продукты в закрытой  
таре.**







**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.**



# Источник

[http://referad.ru/nedelya-zdoroveya-zdorovejka-v-podgotovitelnoy-gruppe-de-tskog/48741\\_html\\_m1da8f5e6.jpg](http://referad.ru/nedelya-zdoroveya-zdorovejka-v-podgotovitelnoy-gruppe-de-tskog/48741_html_m1da8f5e6.jpg)

<https://stolicadetstva.com/images/text/f99de1d234337330b5a6fa269a48bbfa.jpg>