



Slimību profilakses un  
kontroles centrs

# IETEIKUMI DROŠAI MALTĪTEI

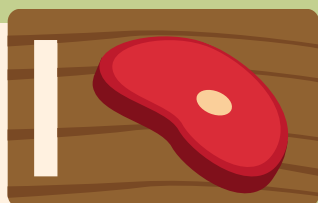


Rūpīgi mazgājiet rokas ar ziepēm pirms un pēc ēdiena gatavošanas, pirms ēšanas, pēc labierīcību apmeklējuma, pēc dzīvnieku glaudīšanas u.c. Sekojiet, lai rokas rūpīgi ar ziepēm nomazgātu arī bērni.

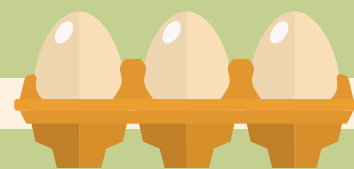
Pirms lietošanas uzturā rūpīgi nomazgājiet dārzeņus, zaļumus, augļus un ogas!



Jēlai gaļai un zivīm izmantojiet atsevišķus virtuves piederumus (dēļīti, nazi u.tml.). Visus virtuves piederumus pēc izmantošanas rūpīgi nomazgājiet!



Tādus produktus kā jēla gaļa, zivis, olas ledusskapī uzglabājiet slēgtā traukā vai iepakojumā, atsevišķi no citiem pārtikas produktiem!



Salātus, uzkodas, saldus un citus ēdienus neuzglabājiet ilgstoši istabas temperatūrā! Tajos ātri vairojas patogēnie mikroorganismi, kas var izraisīt saindēšanos.

Pārtiku iegādājieties tirdzniecības vietās, kur tiek ievēroti produktu uzglabāšanas temperatūras režīmi!

