

- Identificarea și neutralizarea surselor de infecție (umane și extraumane).
- Purtătorii umani de germeni care dau T.I.A. și care lucrează în sectorul alimentar public trebuie scoși din sector și tratați până la dispariția agentului patogen care a provocat boala (control medical la sfârșitul tratamentului și controale periodice).
- Spălarea mâinilor ori de câte ori este nevoie, înainte de a mânca și după masă, după folosirea W.C.
- Persoanele care pregătesc mâncarea au obligația de a se spăla pe mâini înainte de a începe prepararea mâncărilor, dar și de câte ori e nevoie în acest timp.
- Spălarea instrumentarului folosit la bucătărie.
- Spălarea fructelor și legumelor sub jet puternic de apă!
- Dezinfectarea riguroasă a suprafețelor și zonelor de pregătire a mâncărilor.
- Îndepărtarea vectorilor (muște, țânțari, rozătoare) din aceste zone. Vectorii sunt factori de risc pentru infecții.
- Împiedicarea accesului animalelor în spațiile de gătit.
- Refuzați produsele cu aspect dubios!
- Carnea crudă se păstrează separat de mezeluri, lactate, legume, fructe, mâncăruri gătite.
- Alimentele trebuie păstrate la rece și prelucrate termic la temperaturi mai mari de 70°C.
- Beți apă numai din surse verificate și autorizate! (Atenție la fântâni!)
- Beți lapte pasteurizat!
- Verificați termenul de garanție al produselor!
- Atenție la mesele festive și la autorizația sanitară a localurilor!

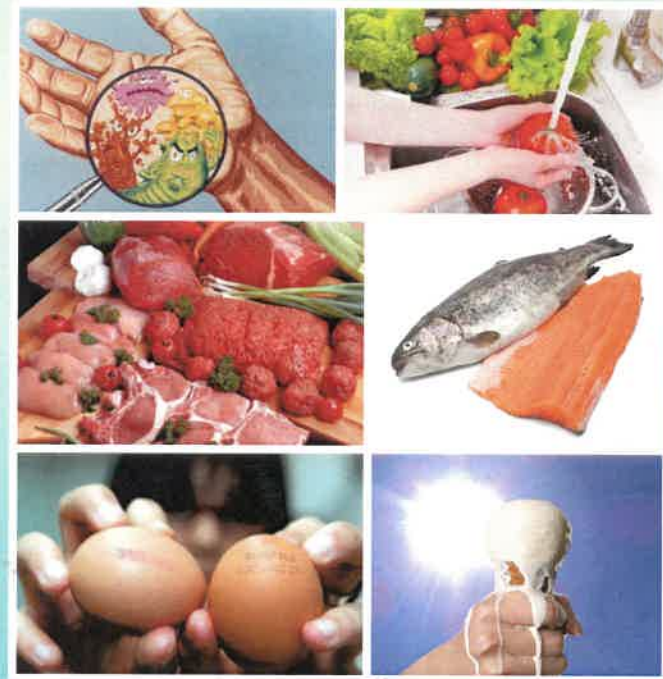
*La apariția primelor manifestări T.I.A. (vărsături, diaree, dureri de cap, febră) pacientul trebuie să se prezinte **de urgență** la medic!*

**FORMELE FOARTE SEVERE
POT PRODUCE MOARTEA!**

**Direcția de Sănătate Publică
Județeană Constanța**

**BIROUL DE PROGRAME DE PROMOVARE
A SĂNĂTĂȚII ȘI EDUCAȚIE PENTRU SĂNĂTATE**

PREVENIREA TOXIINFECȚIILOR ALIMENTARE (T.I.A.)



Informează-te pentru a preveni!