

Gastro enteritis

Lavate frecuentemente las manos con agua y jabón, siempre después de ir al baño o cambiar pañales y antes de preparar o consumir alimentos

Usá agua potable o asegúrate de potabilizarla antes de su consumo (hervir 5 minutos, o agregarle 2 gotas de lavandina por litro de agua y dejar reposar 30 minutos)

No consumir agua de arroyos, ríos o lagos

Ventilá diariamente los ambientes durante 3 horas

Evitá el contacto con materia fecal, vómitos y saliva de personas afectadas

Ante la aparición de síntomas, no manipular alimentos, no compartir vasos, botellas y cubiertos, ni concurrir a espacios comunes (natatorios, boliches, medios de transportes, escuelas, trabajos, clubes).

Cociná completamente los alimentos especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.

Separá los alimentos crudos de los cocidos dentro de la heladera y durante la elaboración de las comidas.

Las comidas listas para consumir mantener refrigeradas o por encima de los 60 °C

Lavá minuciosamente las frutas y verduras especialmente si se consumen crudas

Ante síntomas de gastroenteritis consultar al médico.