



Recomendaciones para evitar la aparición de enfermedades gastrointestinales

- Reforzar la higiene en baños, incluyendo canillas, picaportes de puertas y botones de los inodoros. Utilizar para la limpieza lavandina diluida en agua a razón de una parte de lavandina en 9 partes de agua (Ej: 100 cc. de lavandina en 900 cc. de agua).
- Consumir siempre agua segura. En caso de cortes en el suministro del agua de red, potabilizar el agua con una gota de lavandina por litro o consumir agua envasada.
- Extremar la limpieza de la cocina y todo elemento que entre en contacto con alimentos. Evitar la contaminación cruzada (crudo/cocido), y mantener los alimentos a temperaturas seguras (heladera, cocción adecuada).
- Luego de lavar la vajilla, sumergir la misma unos momentos en agua con 3 gotas de lavandina, a fin de desinfectarlos.
- Lavado de manos después de ir al baño, antes de consumir alimentos y durante la elaboración de los mismos.
- En caso de que 2 o más personas presenten síntomas de gastroenteritis, dar aviso a salud ambiental o municipalidad.
- En el caso de presentarse vómito, antes de recogerlo, rociarlo con agua y lavandina (1 parte de lavandina en 9 partes de agua). Si el vómito se presenta en lugares agrestes, rociarlo y luego taparlo con tierra.
- Respecto a la manipulación de alimentos, personas con síntomas no pueden hacer dicha tarea, hasta 2 días después de desaparecidos los síntomas.
- Ante la aparición de vómitos reiterados, o signos de deshidratación (sensación de baja presión, mareo, palidez) consultar al médico y mantenerse hidratado.
- No esperar a tener sed para consumir líquidos, de esta manera evitamos la deshidratación.

Ante cualquier duda puede consultar:

Coordinación Provincial de Salud Ambiental – Ministerio de Salud
02920- 430007