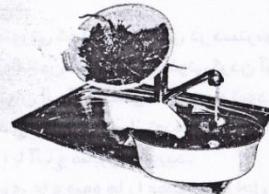


## روش سالم سازی سبزیجات

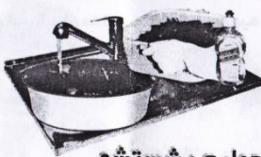
برای جلوگیری از مبتلا شدن به انگل ها و بیماری های روده ای، حتماً باید سبزیجاتی که را که می خواهیم به صورت خام مصرف کنیم، به طریق زیر سالم سازی نموده و بعد مصرف نماییم.



### مرحله سوم : ضد عفونی

برای ضد عفونی کردن و از بین بردن میکروبها از یکی از سه روش زیر استفاده می شود:

- ۱- از ماده ضد عفونی کننده مجاز مخصوص سبزیجات و میوه جات که در داروخانه ها یا سوپر مارکت ها قابل تهیه است.
- ۲- دو قاشق معمولی مایع سفید کننده با واکتس (هیپوکلریت ۵ درصد) را در ۵ لیتر آب ریخته و سبزی و میوه انگل زدایی شده را به مدت ۵ دقیقه در آن محلول قرار داده و سپس آنرا آب کشی می کنیم.
- ۳- نصف قاشق چای خواری پودر پرکلرین را در ظرف حاوی ۵ لیتر آب ریخته و کاملاً حل می کنیم، سپس سبزی و میوه انگل زدایی شده را به مدت ۵ دقیقه در آن محلول قرار داده و سپس آنرا آب کشی می کنیم.



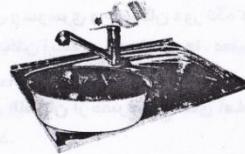
### مرحله چهارم : شستشو

سبزی ضد عفونی شده را مجدداً با آب سالم شستشو داده تا کل باقیمانده از روی سبزی پاک شود، سپس مصرف می کنیم.

۵

## مرحله اول : پاکسازی

ابتدا سبزیجات را به خوبی پاک کرده، با آب تمیز شستشو می دهیم تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف گردد.



### مرحله دوم : انگل زدایی

سپس آن را در ظرف ۵ لیتری آب ریخته و به ازا، هر لیتر ۳ الی ۵ قطره مایع ظرفشویی به آن اضافه می کنیم و قدری به هم می زینیم تا تمام سبزیجات داخل کفاب قرار گیرد. بعد از ۵ دقیقه سبزیجات را از روی کف جمع آوری نموده و با آب سالم شستشو می دهیم تا تخم انگل ها و باقیمانده مایع ظرفشویی پاک شود.

۴

## ربایی اسرار

و با بیماری عفونی حاد و مخصوص انسان است که توسط میکروب التور از خانواده ویریو کلرا ایجاد می شود. بیماری بدون علامت یا با اسهال خفیف بروز می کند. در صورت پیدایش اسهال آبکی شدید در این بیماری (دهات احتیاط مایع غیر قابل شمارش)، از اولين مدفوع شل تا شوك ۱۲ تا ۱۴ ساعت و تا مرگ ۱۸ ساعت تا چند روز بیشتر طول نمی کشد. مدفوع شبیه آب برنج است و فقط گاهی بوی ماهی می دهد.

## دوره سه‌انی

پس از پرورد میکروب و با چند ساعت و بطور معمول ۱ تا ۲ روز و گاهی تا ۵ روز طول می کشد تا علائم ظاهر شود.

## علائم و درمان ساری

اغلب ممکن است شخص اسهال خفیف داشته باشد و یا اصلاً علامتی نداشته باشد و گاه به صورت اسهال شدید همراه با بدون استفراغ بروز می یابد. از دست رفتان آب و املح بین می تواند به سرعت و در ظرف ۳-۴ ساعت سبب کم آبی شدید بدن و مرگ شود. کلیه علائم و اختلالات در وبا به علت از دست دادن سریع مایع و الکترولیت (گاهی یک لیتر در ساعت) می باشد.



وزارت بهداشت  
جمهوری اسلامی ایران

## حاکمه لز ساری ربایی اسرار

### پیکری کشم



طرح و چاپ : کانون تبلیغات شهر

## ربایی پیکری

- از آب آشامیدن سالم (آب لوله کشی) استفاده نمایید.
- در صورتی که آب لوله کشی در دسترس نباشد با جوشاندن آب یا ضد عفونی کردن آن با کلن می توان آب آشامیدن سالم تهیه نمود.
- بعد از توات و قبل از تهیه و مصرف، غذا دست ها را با آب و صابون بشویید.
- سبزی ها و میوه ها را مطابق با مراحل سالم سازی سبزیجات ضد عفونی نمایید.
- از مصرف مواد غذایی که توسط فروشندهان دور گرد عرضه می شود جدا خودداری نمایید.
- مواد غذایی را از دسترس حشرات مخصوصاً مگس و سوسن و جووندگان دور نگه دارید.
- از ریختن زباله در جویها، نهرها، معابر و اماكن عمومی جدا خودداری نمایید.
- حتی المکان از مصرف یخ های آمدۀ پرهیز نمایید.
- در صورت مصرف غذای پخته شده و سرد شده حتماً گذازدا را کاملاً گرم کرده و قبل از سرد شدن کامل آن را مصرف کنید.
- توصیه می گردد در هنگام مسافرت غذا و آب سالم همراه خود داشته باشید.
- بررسی حاملین سالم شامل افراد مهاجر به خصوصی افغانستان، پاکستانی ها، عراقی ها و... و کارگران فصلی را شامل می شود.

● در صورت بروز اسهال، برای جلوگیری از کم آبی شدید از محلول تهیه شده با پودر آر.اس و مایعات مناسب همانند دوغ و لعب برخج استفاده شود

**در صورت شدت علائم بیماری یا علائم کم آبی بدنه نزدیکترین مرکز بهداشتی درمانی یا بیمارستان مراجعه شود.**

## ربایی اسرار

- آب آسوده به مدفعه متابع آب حفاظت نشده مانند: چاهها، دریاچه ها، استخرها، جویبارها و ... آشامیدنی ها و خوراکی های آسوده.
- سبزی و میوه های خام آسوده و یا شسته شده با آب آسوده.
- غذاهای پخته هم ممکن است پس از تهیه به وسیله دست یامگس آسوده شده باشند.
- شیر آسوده و بستنی که از منابع غیر مطمئن تهیه شده باشد.
- بیماری می تواند از انسان به انسان و از طریق دست های آسوده، تماس با مواد دفعی و استفراغ بیماران و ملحفه ها نیز ایجاد شود.
- یخ هایی که از منابع نامعلوم آب تهیه شده باشند



- وجود حاملین سالم می تواند در انتقال بیماری نقش موثر داشته باشد. که افراد مهاجر شامل افغانستان، پاکستانی ها، عراقی ها و... و کارگران فصلی را شامل می شود.

۳

۴

۱