预防肠道传染病，关键是管好“手”与“口”。预防措施很简单，就是勤洗手吃熟食喝开水，搞好环境卫生。
　　1、洗手是最重要的个体预防措施。工作结束、外出归来、饭前便后洗洗手，可以将手上90％左右的微生物洗干净，大大减少污染的机会。
　　2、不喝生水，饮用水煮沸后用，可杀灭致病微生物。
　　3、吃熟食，少吃凉拌菜宜，吃时应洗净，生食瓜果也要洗涤消毒；不吃腐败变质的食物，病死的家禽、家畜、不新鲜的食品不要购买；尽量少食用易带致病菌的食物，如螺丝、贝壳、螃蟹等水海产品，食用时要煮熟蒸透。生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐淹后直接食用的方法都不可取。凉拌菜不妨加点醋和蒜。
　　4、烹调时，餐具应该严格消毒，生熟食品用的炊具要分开；最好不要在路边露天饮食小摊点就餐。
　 5、搞好室内外卫生，清除垃圾，疏通污水沟，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等肠道传染病的传播媒介。
       6、同时个人注意劳逸结合和保证充足的睡眠，提高自身免疫力，有利于预防传染病感染。
       7、如果发现患有上吐下泻等症状, 切不可大意，要立即就医,以便早诊断、早治疗。