



INFORMACJA DLA POWODZIAN O POSTĘPOWANIU Z ŻYWNOŚCIĄ

Artykuły żywnościowe znajdujące się w pomieszczeniach objętych powodzią mogą być zniszczone, zepsute lub zanieczyszczone. Spożywanie ich zagraża życiu i zdrowiu. Przed spożyciem należy sprawdzić czy żywność nie jest zepsuta, zanieczyszczona, spleśniała. Żywność pokryta szlamem naniesionym przez wodę powodziową powinna być zniszczona jako zagrażająca życiu i zdrowiu konsumentów. Dotyczy to również słoików z zakręconym wieczkiem, czy produktów w butelkach. Konserwy w puszkach metalowych o ile nie są uszkodzone (rozszczelnione) można użyć po wcześniejszym umyciu i dezynfekcji opakowań

NIE NALEŻY SPOŻYWAĆ ŻYWNOŚCI, KTÓRA :

- ma zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję, widoczna pleśń lub zapach stęchły, pleśniowy
- w widoczny sposób jest zanieczyszczona lub posiada obcy zapach np. chemiczny
- znajduje się w opakowaniu pozbawionym etykiety, w związku z czym może być po terminie przydatności do spożycia lub być mylnie uznana za żywność
- znajdowała się bez szczelnych opakowań w miejscach brudnych
- jest w puszkach o wydętych wieczkach (zbombażowane konserwy stanowiące ryzyko zatrucia jadem kiełbasianym)

Nie należy jeść artykułów niewiadomego pochodzenia oraz spożywać mięsa, które nie było badane przez lekarza weterynarii oraz jego przetworów

NALEŻY CHRONIĆ ŻYWNOŚĆ PRZED ZEPSUCIEM, TJ:

- Produkty nietrwałe, jak mięso, wędliny, ryby, nabiał, gotowe potrawy , itd. przechowywać w temperaturze do 10 ° C
- produkty sypkie, zawilgocone, ale nie zalane i nie zepsute, należy szybko spożyć
- Przechowywać żywność w suchych, chłodnych miejscach, w szczelnych opakowaniach, pomieszczeniach, gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne.
- Chronić żywność przed szkodnikami.

UWAGA !

W każdym przypadku wystąpienia biegunki, wymiotów, podwyższonej temperatury, bólów brzucha, nudności i tym podobnych objawów należy niezwłocznie zwrócić się do lekarza



Informacja o zapobieganiu chorobom zakaźnym dla powodzian

Woda podczas powodzi niesie za sobą zarazki zakaźne schorzeń przewodu pokarmowego takie jak :
duru brzusznego, czerwonki, salmonelloz i innych chorób biegunkowych.

W glebie oraz pomieszczeniach chłodnych i wilgotnych mogą pozostawać zdolne do zakażenia przez kilka tygodni. Schorzenia przewodu pokarmowego szerzą się poprzez zakażoną wodę, żywność i brudne ręce

Aby zniszczyć zarazki chorobotwórcze należy:

- odkazić wapnem chlorowanym zalane powodzią studnie i ujęcia wody
- oczyścić z osadów i odkazić przy użyciu chemicznych środków czyszczących powierzchnię ścian, podłóg i sprzętów gospodarczych
- wywietrzyć, osuszyć i odmalować pomieszczenia mieszkalne i gospodarcze, zwłaszcza te w których przechowuje się żywność, gdzie przebywają dzieci, osoby starsze i schorowane
- oczyścić, wysuszyć i odkazić miejsca ustępowe, często powtarzać odkażanie urządzeń sanitarnych i ustępów, zmywać je i utrzymywać w czystości i suchości.

PRZESTRZEGAJ ZASAD HIGIENY- TO UCHRONISZ SIE PRZED ZACHOROWANIEM

- wodę do picia płukania owoców i warzyw spożywanych na surowo, do mycia zębów należy **ZAWSZE GOTOWAĆ** przed użyciem
- surowe produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, jaja, ryby) oraz warzywa należy traktować jako zakażone i nie dopuszczać do ich zetknięcia z produktami gotowymi do spożycia, zwłaszcza gotowanymi i przeznaczonymi do spożycia na zimno lub przechowywania
- ręce myć dokładnie woda z mydłem, czyszcząc również paznokcie : po każdej wizycie w ustępie, oporządzeniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw, mięsa, jaj, przed przygotowywaniem posiłków, karmienia dziecka, pielęgnacji niemowląt
- w razie zachorowania należy najszybciej zgłosić się do lekarza i poddać się jego zaleceniom
- w przypadku konieczności zgłosić się do odpowiednich punktów celem zastosowania szczepień ochronnych przeciwko durowi brzuszemu

INFORMACJA dla POWODZIAN **dotycząca dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu, ubrań, bielizny** **i przedmiotów użytku**

POMIESZCZENIA

Po ustąpieniu wody, mieszkania, pomieszczenia gospodarcze, a przede wszystkim pomieszczenia do przechowywania i przygotowywania żywności należy oczyścić wodą i środkami myjącymi. Do dezynfekcji należy używać środków dezynfekcyjnych powszechnie dostępnych w handlu lub przekazanych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne.

PRZEDMIOTY CODZIENNEGO UŻYTKU

Przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytku, należy dokładnie wymyć, a następnie dezynfekować poprzez gotowanie, wyparzenie, wygrzewanie w gorącym piekarniku (w temperaturze ok. 180°C), moczenie w roztworach środków dezynfekcyjnych (np. sztućce, garnki itp.)

UWAGA! Meble tapicerowane, materace, kołdry, poduszki itp. nie mogą być skutecznie dezynfekowane we własnym zakresie. Takie przedmioty bez dezynfekcji nie nadają się do użytku nawet po wysuszeniu.

ODZIEŻ I BIELIZNA

Odzież i bieliznę, która nadaje się do gotowania, dezynfekować poprzez pranie w temperaturze 95°C, a następnie prasować gorącym żelazkiem.

Odzież i bielizna, której nie można gotować powinna być dezynfekowana poprzez zamoczenie w powszechnie dostępnych środkach dezynfekcyjnych: ACE, Domestos, JAVEL lub dostarczonych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne.

Po zdezynfekowaniu bieliznę i odzież wyprać, wyprasować.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

Podczas dezynfekcji, pomieszczenia powinny być przewietrzane, a wszystkie czynności należy wykonywać w rękawicach.

INSTRUKCJA STOSOWANIA ŚRODKÓW DEZYNFEKCYJNYCH

Środki dezynfekcyjne powszechnie dostępne tj. ACE, DOMESTOS, JAVEL należy używać zgodnie z przepisami na opakowaniu.

Z chloraminy należy przygotować roztwór 0,5 % tj. wsypać 2 czubate łyżki stołowe na jedno wiadro wody (ok. 10 l.).

Opracowano WSSE Rzeszów