



INFORMACJA SANITARNA DLA POWODZIAN

2010-05-19

ŻYWNOŚĆ

NIE JEDZ, ZWŁASZCZA NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:

- zostały zalane, a nie są hermetycznie opakowane, nawet jeśli nie wykazują oznak zepsucia
- mają zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję
- mają widoczną pleśń lub zapach spleśniały, stęchły
- są w widoczny sposób zanieczyszczone lub posiadają obcy, chemiczny zapach
- są w opakowaniach pozbawionych etykiet
- są w puszkach o wydętych wieczkach.

Nie jedz artykułów żywnościowych niewiadomego pochodzenia – mogą być szkodliwe. Nie spożywaj mięsa, które nie było badane oraz jego przetworów. Ani gotowanie, ani smażenie takiego produktu nie chroni przed zatruciem, zwłaszcza przed niebezpiecznymi dla człowieka włośniami.

WODA

W większości terenów objętych powodzią woda jest dostarczana przez samorząd lub służby kryzysowe. Powinna ona być przed użyciem gotowana przez około 2-3 minuty. **WODĘ Z WŁASNYCH STUDNI MOŻNA UŻYWAĆ DOPIERO PO OCZYSZCZENIU I WYDEZYNFEKOWANIU STUDNI ORAZ PO UZYSKANIU POZYTYWNYCH WYNIKÓW JAKOŚCI WODY.** Po instrukcje dotyczące oczyszczania, dezynfekcji oraz środki chemiczne do tego celu należy zgłaszać się do lokalnej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

- wodę do picia, płukania owoców i warzyw spożywanych na surowo, do mycia zębów należy **ZAWSZE GOTOWAĆ** przed użyciem.

CHOROBY ZAKAŻNE

Woda może roznosić i osadzać na terenie powodziowym zarazki zakaźnych schorzeń przewodu pokarmowego: duru brzuszego, czerwonki, salmonelloz i innych chorób biegunkowych. W glebie oraz w pomieszczeniach chłodnych i wilgotnych mogą pozostać zdolne do zakażenia przez wiele tygodni.

- wszystkie przedmioty w domu dokładnie wymyj, a następnie poddaj dezynfekcji – przegotuj, wyparz, uprasuj
- wyposażenie kuchni – naczynia, sztućce dokładnie umyj, a następnie gotuj nie krócej niż 15 minut w wodzie z dodatkiem sody (1-2 łyżki na litr wody) w przykrytym naczyniu
- bieliznę pościelową i odzież dokładnie wypłucz, a następnie wypierz w jak najwyższych temperaturach, następnie wyprasuj gorącym żelazkiem.

Informacja pochodzi od Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.