



INFORMACJA DLA POWODZIAN POSTĘPOWANIE Z ŻYWNOSCIĄ

Artykuły żywnościowe znajdujące się w pomieszczeniach objętych powodzią mogą być zniszczone, zepsute lub zanieczyszczone, dlatego przed spożyciem należy je ocenić. Spożywanie żywności zepsutej, zniszczonej lub z oznakami zapleśnienia, o zmienionym zapachu, konsystencji zagraża zdrowiu lub życiu.

Przed spożyciem należy sprawdzić czy żywność nie jest zepsuta, zanieczyszczona, spleśniała.

NIE NALEŻY SPOŻYWAĆ ŻYWNOSCI, KTÓRA:

- ma zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję, widoczną pleśń lub zapach stęchły, pleśniowy,
- w widoczny sposób jest zanieczyszczona lub posiada obcy zapach, np. chemiczny,
- znajduje się w opakowaniach pozbawionych etykiet, 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

NALEŻY CHRONIĆ ŻYWNOSĆ PRZED ZEPSUCIEM:

- Produkty nietrwałe, jak mięso, wędliny, ryby, nabiał, gotowe potrawy, itd. przechowywać w warunkach chłodniczych.
- Przechowywać żywność w suchych, chłodnych miejscach, w szczelnych opakowaniach, w 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 bezzwłocznie zwrócić się do lekarza

W przypadku żywności wprowadzanej do obrotu należy pamiętać, że zgodnie z wymogami prawa żywnościowego, żaden niebezpieczny środek spożywczy nie może być wprowadzany na rynek (środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny, jeżeli uważa się, że jest szkodliwy dla zdrowia, nie nadaje się do spożycia przez ludzi)