

INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI DLA POWODZIAN

Artykuły żywnościowe pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zniszczenie, zepsucie lub zanieczyszczenie. Dlatego należy je dokładnie sprawdzić przed spożyciem.

Żywność zepsuta, zanieczyszczona i spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej może być przyczyną chorób, a nawet śmierci.

NIE JEDZ, ZWŁASZCZA NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:

- zostały zalane lub zawilgocone, a nie są hermetycznie opakowane, jeśli nawet 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, w związku z czym mogą być mylnie uznane za żywność, np. trujące oleje mineralne, zaprawione zboża siewne itp.
- znajdowały się w miejscach brudnych – w chlewach, oborach, kurnikach itp.
- są w puszkach o wydętych wieczkach (zbombażowane konserwy).

Nie jedz artykułów żywnościowych niewiadomego pochodzenia – mogą być szkodliwe. Nie spożywaj mięsa, które nie było badane oraz jego przetworów. Nawet gotowanie i smażenie takiego produktu nie chroni przed zatruciem.

POSIADANĄ ŻYWNOŚĆ CHROŃ PRZED ZEPSUCIEM I ZANIECZYSZCZENIEM, W TYM CELU:

- produkty nietrwałe jak: mięso, wędliny, ryby, mleko i jego przetwory, a także tłuszcze i gotowe potrawy itp. przechowuj w temperaturze niższej niż 8°C,
- przechowuj żywność w szczelnych opakowaniach, w pomieszczeniach, gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne,
- chroń żywność przed gryzoniami i szkodnikami.

W KAŻDYM PRZYPADKU WYSTĄPIENIA BIEGUNKI, WYMIOTÓW, PODWYŻSZONEJ TEMPERATURY, BÓLÓW BRZUCHA I TYM PODOBNYCH OBJAWÓW ZATRUCIA POKARMOWEGO NALEŻY BEZZWŁOCZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DO LEKARZA.

Im szybsza pomoc lekarska, tym szybszy powrót do zdrowia, czasem jest to warunek uratowania życia.