

## 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.

**ZARAZKI NALEŻY ZNISZCZYĆ WSZĘDZIE TAM, GDZIE JEST TO MOŻLIWE**

Odkaż zalane powodzią studnie i ujęcia wodne, oczyść z osadów i odkaż powierzchnie ścian, podłóg i sprzętów gospodarczych.

Wysusz, wywietrz i odmaluj pomieszczenia mieszkalne i gospodarcze, zwłaszcza te, w których przechowuje się żywność i gdzie przebywają małe dzieci oraz osoby starsze.

Oczyść, osusz i odkaż miejsca ustępowe; często powtarzaj odkażanie urządzeń sanitarnych i ustępów, zmywaj je i utrzymuj w czystości i suchości przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytkowania 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 upierz w jak najwyższych temperaturach, następnie wyprasuj gorącym żelazkiem.



## WODA

**Powinna odpowiadać standardom higienicznym.**

W większości terenów objętych powodzią jest to woda dostarczana według lokalnych rozwiązań kryzysowych. Powinna być ona przed użyciem gotowana przez okres 2-3 minut.

**WODĘ Z WŁASNYCH UJĘĆ STUDIENNYCH 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 właściwej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.**

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

## INFORMACJA DLA POWODZIAN



## PODSTAWOWE ZASADY HIGIENY

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) 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 należy myć dokładnie wodą i mydłem, czyszcząc również paznokcie po każdej bytności w ustępie, oporządzaniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw oraz mięsa i jaj.

To samo należy czynić przed przystąpieniem do przygotowywania posiłków, karmienia dziecka, pielęgnowania niemowląt.

W przypadku konieczności zastosowania szczepień ochronnych należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiedniego punktu szczepień.

# ŻYWNOŚĆ

**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.

W razie zanieczyszczenia lub zamoczenia powierzchni wodoszczelnego opakowania żywności, po usunięciu z opakowań zanieczyszczeń, produkt może być spożyty, jeśli nie wykazuje żadnych zmian.

Małopolski Państwowy Wojewódzki  
Inspektor Sanitarny

[www.wsse.krakow.pl](http://www.wsse.krakow.pl)

**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 stęchły.

Są w widoczny sposób zanieczyszczone lub posiadają obcy, chemiczny zapach.

Są w opakowaniach pozbawionych etykiet.

Są w puszkach o wydętych wieczkach.

Opracowano na podstawie materiałów PZH

# INFORMACJA DLA POWODZIAN

**POSIADANĄ ŻYWNOŚĆ  
CHROŃ PRZED ZEPSUCIEM  
I ZANIECZYSZCZENIAMI !**

produktów nietrwałych jak:  
mięso, wędliny, ryby, śmietana,  
masło, gotowe potrawy  
nie przechowuj w temperaturze  
wyższej niż 10 C.

Przechowuj żywność w szczelnych opakowaniach, przykrytą, w pomieszczeniach gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne.

Składaj żywność w suchym, chłodnym miejscu.

Chroń żywność przed gryzoniami i szkodnikami.