



## WYTYCZNE

sanitarno - epidemiologiczne

## W PRZYPADKU POWODZI

### 01 PODSTAWOWE ZASADY HIGIENY

- Wodę do picia, płukania owoców i warzyw spożywanych na surowo należy gotować przed użyciem
- surowe produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, ryby, jaja) oraz warzywa należy traktować jako zakażone i nie dopuszczać ich do zetknięcia z gotowymi produktami do spożycia, zwłaszcza gotowanymi i przeznaczonymi do spożycia na zimno lub przechowywania.

### DEZYNFEKCJA WODY

### 02

Fala powodziowa niesie za sobą zanieczyszczenia bakteryjne i chemiczne groźne dla zdrowia i życia człowieka. Po ustąpieniu powodzi woda w studniach i zbiornikach wodnych nie nadaje się do picia. W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia należy wszystkie studnie bezwzględnie doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego poprzez oczyszczanie i dezynfekowanie.

## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

### 03

Państwowa Inspekcja Sanitarna zaleca, by w przypadku powodzi, wyrzucić całą żywność, która miała kontakt z wodą powodziową, a do celów spożywczych używać tylko wody butelkowanej lub dowożonej beczkownikami przeznaczonymi do wody pitnej

Nie należy spożywać warzyw i owoców pochodzących z terenów zalanych oraz produktów, które:

- były przechowywane w niewłaściwych warunkach (przerwany łańcuch chłodniczy bądź zamrażalniczy),
- zostały zalane lub zawilgocone, 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 lub chemiczny zapach,
- są w opakowaniach pozbawionych etykiet i nie jest znany ich skład, termin przydatności do spożycia oraz pochodzenie,
- są w puszkach o wydętych wieczkach (tzw. zbombażowane konserwy).

**NALEŻY ZWRÓCIĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA ŚRODKI SPOŻYWCZE PODAWANE DZIECIOM I OSOBOM STARSZYM.**



Artykuły spożywcze pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zanieczyszczenie i zepsucie.

Żywność zepsuta, zanieczyszczona lub spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej może być przyczyną chorób, zatruc, a nawet śmierci. Nawet gotowanie i smażenie takiej żywności nie chroni przed zachorowaniem.

Posiadaną żywność należy chronić przed zepsuciem i zanieczyszczeniem poprzez:

- przechowywanie w lodówce produktów nietrawnych, takich jak: mięso, wędliny, ryby, nabiał, gotowe potrawy, itp.,
- przechowywanie żywności w szczelnych opakowaniach,
- przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu,
- ochronę żywności przed gryzoniami i szkodnikami.

**W KAŻDYM PRZYPADKU WYSTĄPIENIA BIEGUNKI, PODWYŻSZONEJ TEMPERATURY, BÓLU BRZUCHA I TYM PODOBNYCH OBJAWÓW ZATRUCIA POKARMOWEGO NALEŻY NIEZWŁOCZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DO LEKARZA!**



**04**

## **POSTĘPOWANIE SANITARNE Z POMIESZCZENIAMI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU**

W celu przygotowania pomieszczeń po powodzi należy:

- pomieszczenia wstępnie oczyścić z grubych zanieczyszczeń: piasku, szlamu itp.
- starannie oczyścić wodą z dodatkiem środków myjących,
- po dokładnym oczyszczeniu, niektóre powierzchnie należy zdezynfekować - wskazana jest dezynfekcja powierzchni do przygotowywania i przechowywania żywności - do tego celu można stosować preparaty powszechnie dostępne, używane w gospodarstwie domowym (np. środki do wybielania bielizny) po dezynfekcji (nie krócej niż 15 minut) powierzchnie należy zmyć wodą pitną.

**WSZYSTKIE POMIESZCZENIA ZANIECZYSZCZONE FEKALIAMI POWINNY BYĆ DEZYNFEKOWANE, PO UPRZEDNIM USUNIĘCIU ZANIECZYSZCZEŃ I UMYCIU POWIERZCHNI**

**POMIESZCZENIA PO DEZYNFEKCJI NALEŻY ODPOWIEDNIO WIETRZYĆ!**

Przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytkowania należy dokładnie wymyć i zdezynfekować. Najlepszą metodą dezynfekcji jest stosowanie wysokiej temperatury, gorącego powietrza, gotowanie, wyparzanie, prasowanie.

**Uwaga: środków chlorowych nie stosować z innymi preparatami. Używać tylko w pomieszczeniach dobrze wietrzonych.**

**Preparaty dezynfekcyjne należy stosować w stężeniach określonych przez producenta.**

**W przypadku wątpliwości należy się skontaktować z odpowiednią terenowo Powiatową Stacją Sanitarно - Epidemiologiczną**