

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W ZWIĄZKU Z SYTUACJĄ POWODZIOWĄ

Państwowa Inspekcja Sanitarna zaleca, aby w przypadku powodzi wyrzucić całą żywność, która miała kontakt z wodą powodziową.

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

- **zostały zalane lub zawilgocone nawet jeżeli nie wykazują oznak zepsucia;**
- **mają zmieniony zapach, 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 oraz termin przydatności do spożycia;**
- **są w puszkach o wydętych wieczkach (tzw. zbombażowane konserwy).**

Szczególną uwagę należy zwrócić na środki spożywcze podawane dzieciom i osobom starszym.

Posiadaną żywność chronić przed zepsuciem i zanieczyszczeniami, w tym celu:

- **produktów nietrwałych jak mięso, wędliny, ryby, śmietana, masło, gotowe potrawy itp. nie przechowuj w temperaturze wyższej niż 10°C;**
- **produkty sypkie, zawilgocone, ale nie zepsute należy szybko spożyć lub przed przechowywaniem przesuszyć;**
- **przechowuj żywność w szczelnych opakowaniach, przykrytą, w pomieszczeniach gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne;**
- **składaj żywność w suchym, chłodnym miejscu;**
- **chronić żywność przed gryzoniami i szkodnikami.**