



ZALECENIA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W OSTROWCU ŚWIĘTOKRZYSKIM W PRZYPADKU POWODZI/PODTOPIEŃ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim zwraca się do mieszkańców terenów, na których wystąpiły powodzie i podtopienia o zachowanie podstawowych zasad postępowania pozwalających usunąć zagrożenia dla ich zdrowia i życia i zaleca, by w przypadku powodzi wyrzucić całą żywność, która miała kontakt z wodą powodziową, a do celów spożywczych używać tylko wody butelkowanej lub dowożonej beczkowozami przeznaczonymi do wody pitnej.

INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA



NIE JEDZ! ZWŁASZCZA PRODUKTÓW, KTÓRE:

- zostały zalane, a nie są hermetycznie opakowane, jeśli nawet nie wykazują oznak zepsucia, w tym owoców i warzyw z terenów zalanych;
- mają zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję;
- mają widoczną pleśń lub zapach spleśniały, stęchły;
- są w widoczny sposób zanieczyszczone;
- są w opakowaniach pozbawionych etykiet, w związku z czym mogą być uznane za żywność;
- znajdowały się w miejscach brudnych - w chlewach, oborach, kurnikach itp.;
- są w puszkach o wydętych wieczkach.

Wyrzucić wszystkie produkty żywnościowe oraz leki, które miały kontakt z wodą powodziową!

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





ZALECENIA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W OSTROWCU ŚWIĘTOKRZYSKIM W PRZYPADKU POWODZI/PODTOPIEŃ

ODKAŻANIE WODY



• fala powodziowa niesie za sobą zanieczyszczenia chemiczne i bakteryjne 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 bezwzględnie wszystkie studnie doprowadzić odpowiedniego stanu technicznego oraz oczyścić je i odkazić środkami na bazie chloru. Środki należy stosować zgodnie z zaleceniami producenta;

UWAGA! Odkazanie nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych!

- wodę używaną do mycia zębów i płukania warzyw oraz owoców spożywanych na surowo, należy zawsze gotować przed użyciem około 2-3 minuty;
- najlepsza do picia, celów kulinarnych i podstawowej higieny osobistej jest woda butelkowana.

INFORMACJA O ŚRODKACH DEZYNFEKCYJNYCH

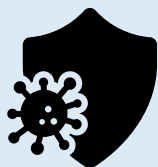


Wszystkie pomieszczenia powinny być dezynfekowane po uprzednim usunięciu zanieczyszczeń i umyciu powierzchni. Zaleca się wtedy dezynfekcję przy użyciu chemicznych środków czyszczących **na bazie chloru**.

Wszystkie środki biobójcze, w tym dezynfekcyjne używać ostrożnie w sposób zgodny z zaleceniami na etykiecie i ulotce informacyjnej.

Należy stosować tylko preparaty posiadające stosowane pozwolenie na obrót!

INFORMACJA O ZAPOBIEGANIU CHOROBYM ZAKAŻNYM



• jeśli to możliwe UNIKAJ KONTAKTU Z WODĄ POWODZIOWĄ - może być skażona, zwłaszcza dzieci nie powinny się bawić w wodach zalewowych;

• w każdym przypadku wystąpienia biegunki, wymiotów, podwyższonej temperatury, bólów brzucha i tym podobnych objawów zatrucia pokarmowego - należy bezzwłocznie zgłosić się do lekarza;

• na terenach powodziowych istnieje zagrożenie zarażeniem tężcem, dlatego w przypadku zranienia i kontaktu z brudną wodą należy niezwłocznie zgłosić się do lekarza;

• wszystkie przedmioty w domu dokładnie umyj, a następnie poddaj dezynfekcji - przegotuj, wyparz;

• wyposażenie kuchni - naczynia, sprzęty 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 wypierz w jak najwyższych temperaturach, następnie wyprasuj gorącym żelazkiem.