



INFORMACJA DLA POWODZIAN

żywność

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 spleśniały, stęchły
- są w widoczny sposób zanieczyszczone lub posiadają obcy, chemiczny zapach
- są w opakowaniach pozbawionych etykiet
- są w puszkach o wyдутych wieczkach

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 włoskami.

POSIADANĄ ŻYWNOSĆ 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

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

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.

**WODE Z WŁASNYCH UJĘĆ
STUZIENNYCH 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
Sanitarnej – Epidemiologicznej.**

choroby zakaźne

Woda może roznosić i osadzać na terenie powodziowym zarazki zakaźnych schorzeń przewodu pokarmowego: duru brzusznego, 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 wapnem chlorowanym zalane powodzią studnie i ujęcia wodne
- oczyść z osadów i odkaż przy użyciu chemicznych środków czyszczących 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

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 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

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

dr Michał Seweryn

p.o. Zastępca Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie



Opracowano na podstawie materiałów Państwowego Zakładu Higieny

POWIATOWE STACJE SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE WOJ. MAŁOPOLSKIEGO

MIASTO	ADRES	TELEFON
Bochnia	ul. Konstytucji 3 Maja 5	(014) 612-32-34
Brzesko Okocim	ul. Okocimska 44	(014) 686-12-70
Chrzanów	ul. mjr. Grzybowskiego 7	(032) 623-24-07
Dąbrowa Tarnowska	ul. Piłsudskiego 14	(014) 642-23-96
Gorlice	ul. Michałusa 1	(018) 353-73-43
Kraków	ul. Gazowa 15	(012) 430-70-69
Limanowa	ul. Grunwaldzka 7	(018) 337-21-01
Miechów	ul. Konopnickiej 6	(041) 389-04-51
Myślenice	ul. Słowackiego 106	(012) 272-06-06
Nowy Sącz	ul. Nawojowska 17a	(018) 443-54-38
Nowy Targ	ul. Szaflarska 53	(018) 266-29-14
Olkusz	Aleja 1000-lecia 13a	(032) 754-57-20
Oświęcim	ul. Więźniów Oświęcimia 10	(033) 843-28-87
Proszowice	ul. Grzymały Siedleckiego 2	(012) 386-13-20
Sucha Beskidzka	ul. Marii Konopnickiej 7	(033) 874-22-34
Tarnów	ul. Mościckiego 10	(014) 621-70-97
Wadowice	ul. Teatralna 2	(033) 823-45-58
Wieliczka	ul. Wincentego Pola 22a	(012) 288-01-38
Zakopane	ul. Chramcówki 19	(018) 206-86-97