

Ważne informacje sanepidu dla osób z terenów objętych powodzią

Data publikacji: 17.05.2010 14:33

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Cieszynie apeluje do mieszkańców zalanych terenów o zachowanie szczególnych zasad higieny.

INFORMACJA O ŻYWNOŚCI DLA POWODZIAN

Artykuły żywnościowe pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zniszczenie, zepsucie lub zanieczyszczenie. Dlatego należy je dokładnie sprawdzać przed spożyciem. Żywność zepsuta, zanieczyszczona i spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożycie jej prowadzi do choroby, a nawet śmierci.

NIE JEDZ, ZWŁASZCZA NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:

- zostały zalane, a nie są hermetycznie opakowane, jeśli nawet 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, w związku z czym mogą być mylnie uznane za żywność, np. trujące oleje mineralne, zaprawione zboża siewne itp.
- znajdowały się bez szczelnych opakowań w miejscach brudnych – w chlewach, oborach, kurnikach itp.
- są w puszkach o wydętych wieczkach (zbombażowane konserwy)

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 niebezpiecznymi dla człowieka włośniami.

POSIADANĄ ŻYWNOŚĆ CHROŃ 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 przechowaniem 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
- chroń żywność przed gryzoniami i szkodnikami

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

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

Im szybsza pomoc lekarska, tym szybszy powrót do zdrowia, czasem jest to warunek uratowania życia.

INFORMACJA O ZAPOBIEGANIU CHOROBYM ZAKAŻNYM DLA POWODZIAN

**SŁUŻBA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA ostrzega
POWÓDŹ sprzyja szerzeniu się CHORÓB ZAKAŻNYCH**

Woda mogła roznieść i osadzić na terenie powodziowym zarazki zakaźnych schorzeń przewodu

pokarmowego. W glebie oraz w pomieszczeniach chłodnych i wilgotnych mogą pozostawać zdolne do zakażenia przez kilka tygodni. Zarazki należy zniszczyć wszędzie tam, gdzie jest to możliwe.

W tym celu trzeba:

- postępować z zalaną powodzią studnią i ujęciem wodnym zgodnie z ulotką „INFORMACJA DLA POWODZIAN o wodzie do spożycia”
- oczyścić z osadów i odkazić, przy użyciu chemicznych środków czyszczących powierzchnie ścian, podłóg i sprzętów gospodarczych
- wywietrzyć, wysuszyć i odmalować pomieszczenia mieszkalne i gospodarcze, zwłaszcza te, w których przechowuje się żywność i gdzie przebywają małe dzieci oraz osoby starsze, niedołążne
- oczyścić, wysuszyć i odkazić miejsca ustępowe; często powtarzać odkażanie urządzeń sanitarnych i ustępów, zmywać je i utrzymywać w czystości i suchości

Zakaźne schorzenia przewodu pokarmowego szerzą się poprzez zakażoną wodę, żywność i brudne ręce.

TYLKO RYGORYSTYCZNE PRZESTRZEGANIE ZASAD HIGIENY CHRONI PRZED ZACHOROWANIEM

- **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) oraz warzywa 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** myć dokładnie wodą i mydłem, czyszcząc również paznokcie po każdej bytności w ustępie, oporządzaniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw oraz mięsa i jaj. To samo czynić przed przystąpieniem do: obróbki produktów przeznaczonych do spożycia, przygotowywania posiłków, karmienia dziecka, pielęgnowania niemowląt
- W razie zachorowania należy jak najszybciej zgłosić się do lekarza i poddać jego zaleceniom
- W przypadku konieczności zastosowania szczepień ochronnych należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiednich punktów szczepień