

# 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