



INFORMACJA DLA POWODZIAN POSTĘPOWANIE Z ŻYWNOŚCIĄ

Artykuły żywnościowe znajdujące się w pomieszczeniach objętych powodzią mogą być zniszczone, zepsute lub zanieczyszczone. Spożywanie ich zagraża zdrowiu lub życiu. Przed spożyciem należy sprawdzić czy żywność nie jest zepsuta, zanieczyszczona, spleśniała.

Żywność pokryta szlamem naniesionym przez wody powodziowe powinna zostać zniszczona, jako zagrażająca życiu lub zdrowiu konsumentów. Dotyczy to również słoików z zakręconym wieczkiem, czy produktów w butelkach. Konserwy w puszkach metalowych o ile nie są uszkodzone (rozszczelnione) można użyć po wcześniejszym umyciu i dezynfekcji opakowań.

NIE NALEŻY SPOŻYWAĆ ŻYWNOŚCI, KTÓRA:

- Ma zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję, widoczną pleśń lub zapach stęchły, pleśniowy.
- W widoczny sposób jest zanieczyszczona lub posiada obcy zapach, np. chemiczny.
- Znajduje się w opakowaniach pozbawionych etykiet, w związku z czym może być po terminie przydatności do spożycia lub być mylnie uznana za żywność, np. trujące oleje mineralne, zaprawione zboża siewne, itp.
- Znajdowała się bez szczelnych opakowań w miejscach brudnych.
- Jest w puszkach o wydętych wieczkach (zbombażowane konserwy stanowiące ryzyko zatrucia jadem kiełbasianym).

Nie należy jeść artykułów niewiadomego pochodzenia oraz spożywać mięsa, które nie było badane przez lekarza weterynarii oraz jego przetworów.

NALEŻY CHRONIĆ ŻYWNOŚĆ PRZED ZEPSUCIEM, T.J.:

- Produkty nietrwałe, jak mięso, wędliny, ryby, nabiał, gotowe potrawy, itd. przechowywać w temperaturze do 10 °C.
- Produkty sypkie, zawilgocone, ale nie zalane i nie zepsute, należy szybko spożyć.
- Przechowywać żywność w suchych, chłodnych miejscach, w szczelnych opakowaniach, w pomieszczeniach gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne.
- Chronić żywność przed szkodnikami.

UWAGA

- 1. W każdym przypadku wystąpienia biegunki, wymiotów, podwyższonej temperatury, bólów brzucha, nudności i tym podobnych objawów należy bezzwłocznie zwrócić się do lekarza.**
- 2. W przypadkach wątpliwych lub stwierdzeniu nieprawidłowości należy skontaktować się z właściwą dla danego terenu stacją sanitarno – epidemiologiczną.**