



Informacje dla POWODZIAN

INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI

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. Spożywanie jej może być przyczyną chorób, a nawet śmierci.

NIE JEDZ, ZWŁASZCZA NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:

- zostały zalane lub zawilgocone, a nie są hermetycznie pakowane, 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 w miejscach brudnych – w chlewach, oborach, kurnikach itp.
- są w puszkach o wydętych wieczkach (zbombardowane konserwy)

Nie jedz artykułów żywnościowych niewiadomego pochodzenia – mogą być szkodliwe. Nie spożywaj mięsa, które nie było badane oraz jego przetworów. Nawet gotowanie i smażenie takiego produktu nie chroni przed zatruciem, zwłaszcza niebezpiecznymi dla człowieka włośniami.

POSIADANĄ ŻYWNOSĆ CHROŃ PRZED ZEPSUCIEM I ZANIECZYSZCZENIAMI, W TYM CELU:

- produkty nietrwałe jak: mięso, wędliny, ryby, mleko i jego przetwory, a także tłuszcze i gotowe potrawy itp. przechowuj w temperaturze niższej niż 8°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 zmoczenia powierzchni hermetycznego 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 – NALEŻY BEZZWŁOCZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DLA LEKARZA
Im szybsza pomoc lekarska, tym szybszy powrót do zdrowia, czasem jest to warunek uratowania życia.

INFORMACJA O WODZIE DO PICIA

Fala powodziowa niesie za sobą zanieczyszczenia bakteryjne i chemiczne 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 do odpowiedniego stanu technicznego oraz oczyścić je i odkazić.

OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE STUDNI KOPANEJ

Po wybraniu wody ze studni trzeba oczyścić dno ze szlamu i wszelkich nieczystości, wybrać kilkudziesięciocentymetrową warstwę pisaku i zastąpić ją warstwą przemytego żwiru lub gruboziarnistego piasku grubości ok. 10 cm, oczyścić cembrowinę oraz zabetonować ubytki i szpary.

Dezynfekcję należy przeprowadzić we wszystkich nowych studniach oraz po wszelkich pracach wewnątrz studni.

Przed przystąpieniem do dezynfekcji trzeba zmierzyć przy pomocy tyczki lub ciężarka na sznurku głębokość wody w studni.

Na każdy metr głębokości wody odmierzamy ilość wapna chlorowanego według zasad podanych w tabelce:

Średnica studni w cm	Ilość wapna chlorowanego potrzebna na każdy m głębokości wody	Ilość monochloraminy na każdy m głębokości wody w [g]
80	150 g - 1 szklanka	165 g
90	200 g - 1 szklanka i ćwierć	220 g
100	250 g - półtorej szklanki	270 g
120	350 g - 2 szklanki i ćwierć	380 g