

# 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, spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej zagraża zdrowiu lub życiu!

Cała żywność pokryta szlamem naniesionym przez wody powodziowe musi 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 uratować poprzez mycie i dezynfekcję opakowań.

## NIE NALEŻY SPOŻYWAĆ ŻYWNOŚCI, KTÓRA:

1. Ma zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję, widoczną pleśń lub zapach spleśniały, stęchły.
  2. W widoczny sposób jest zanieczyszczona lub posiada obcy zapach, np. chemiczny.
  3. Jest w opakowaniach pozbawionych etykiet, w związku z czym może być po terminie przydatności do spożycia lub być mylnie uznane za żywność, np. trujące oleje mineralne, zaprawione zboża siewne itp.
  4. Znajdowała się bez szczelnych opakowań w miejscach brudnych.
  5. Jest w puszkach o wyдутych wieczkach (zbombardowane konserwy stanowiące ryzyko zatrucia jadem kiełbasianym)
- Nie jedz artykułów niewiadomego pochodzenia! Nie spożywaj mięsa, które nie było badane oraz jego przetworów! Gotowanie lub smażenie takiego produktu nie chroni przed zatruciem, zwłaszcza niebezpiecznymi dla człowieka włośniami.

**„Jedz potrawy gotowane. A warzywa i owoce czystą ręką ze skórki obrane.”**

## POSIADANĄ ŻYWNOŚĆ CHROŃ PRZED ZEPSUCIEM I ZANIECZYSZCZENIAMI, W TYM CELU:

- Produktów nietrwałych, jak mięso, wędliny, ryby, nabiał, gotowe potrawy itd. nie przechowuj w temperaturze wyższej niż 10 st C
- Produkty sypkie, zawilgocone, ale nie zalane i nie zepsute, należy szybko spożyć lub przed przechowaniem przesuszyć.
- Przechowuj żywność w suchym, chłodnym miejscu, w szczelnych opakowaniach, w pomieszczeniach gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne.
- Chroń żywność przed szkodnikami.



**W KAŻDYM PRZYPADKU WYSTĄPIENIA BIEGUNKI, WYMIOTÓW, PODWYŻSZONEJ TEMPERATURY, BÓLÓW BRZUCHA, NUDNOŚCI I TYM PODOBNYCH OBJAWÓW NALEŻY BEZZWŁOCZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DO LEKARZA**

**W PRZYPADKU WĄTPLIWOŚCI LUB STWIERDZENIU NIEPRAWIDŁOWOŚCI NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z WŁAŚCIWĄ DLA DANEGO TERENU STACJĄ SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNĄ**

*Informacja opracowana w WSSE Lublin w oparciu o opracowanie autorstwa dr hab. H. Sadowskiej.*