



Informacje dla POWODZIAN

INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOŚCI

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 (zbombażowane 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 ŻYWNOŚĆ 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 zmożenia 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



ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY

W przypadku stosowania roztworu podchlorynu sodu należy szklanekę takiej samej objętości jak dla wapna chlorowanego lub dawki wymienionej w tabelce w gramach dwukrotnie zwiększyć.

Aby prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję wody należy:

- do wiadra z wodą dodać 2 płaskie łyżeczki od herbaty wapna chlorowanego i płynem tym wyszorować cembrowinę
- po ponownym napełnieniu studni wodą, odmierzoną według tabeli ilość wapna chlorowanego dokładnie rozetrzeć w wiadrze z niewielką ilością wody (na papkę podobną do śmietany), dopełnić wiadro wodą, rozmieszać, po czym całą zawartość wlać do studni
- wodę w studni zamieszać tyczką lub przez nabieranie wiadrem czerpanym i wlewanie z powrotem
- po 24 godzinach wybierać wodę aż do zaniku zapachu chloru

UWAGA: Środki odkażające należy przechowywać w suchym i ciemnym pomieszczeniu w naczyniu drewnianymi lub szklanym.

ODKAŻANIE STUDZIEN WIERCONYCH I ABISYŃSKICH

W przypadku studni wierconej wymieszanie roztworu odkażającego następuje duże trudności.

Dlatego w wyjątkowych wypadkach odkaża się je wprowadzając roztwór za pomocą specjalnej pompy. Zazwyczaj w przypadku zanieczyszczenia studni dokładnie się ją przepłukuje przez długotrwałe pompowanie.

ODKAŻANIE WEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI POMPY ABISYŃSKIEJ

Przeprowadza się w następujący sposób: 4 gramy wapna chlorowanego (1 czubata łyżeczka) albo 7 ml podchlorynu sodu (1 1/2 łyżeczki) rozpuścić w dwóch kubkach wody. Zdjąć kolumnkę studni, nalać do rury przygotowany roztwór, nałożyć kolumnkę, pompować aż do ukazania się wody w wylocie pompy, pozostawić na 24 godziny, następnie pompować aż do zaniku zapachu chloru w wodzie. Po wykonaniu czyszczenia i odkażania studni, woda z niej powinna być zbadana przez najbliższą stację sanitarno – epidemiologiczną, która wyda orzeczenie, czy woda może być używana do picia i potrzeb gospodarczych.

ODKAŻANIE WODY

Każdą niepewną wodę przeznaczoną do picia należy odkażać. Dzięki zniszczeniu bakterii, a w szczególności zarazków chorób zakaźnych przewodu pokarmowego, staje się ona bezpieczna dla zdrowia. Odkażanie wody można przeprowadzić różnymi środkami i sposobami:

- najprostszym i dobrym sposobem odkażania wody jest jej gotowanie
- można również dezynfekować wodę za pomocą specjalnych preparatów i pastylek pod różnymi nazwami, przeprowadzając ten zabieg ściśle według przepisów załączonych do tych preparatów

Pamiętaj! Odkażanie nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych. Duża zawartość środków chemicznych (azotanów) może wywołać u niemowląt sinicę, która przy braku natychmiastowej pomocy lekarskiej bywa śmiertelna; dlatego też wszystkie kobiety ciężarne oraz niemowlęta powinny korzystać wyłącznie z wody badanej i określonej jako: „odpowiadająca wymaganiom sanitarnym”.

INFORMACJA O ZAPOBIEGANIU CHOROBYM ZAKAŻNYM

OSTRZEŻENIE: POWÓDŹ sprzyja szerzeniu się CHOROBYM ZAKAŻNYM!

Woda roznosi i osadza na terenie powodziowym zarazki zakaźnych schorzeń przewodu pokarmowego: duru brzusznego, czerwonki, salmonelloz i innych chorób biegunkowych.

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

W tym celu należy:

- odkażać wapnem chlorowanym zalane powodzią studnie i ujęcia wodne,
- oczyścić z osadów i odkażać przy użyciu chemicznych środków czyszczących powierzchnię ścian, podłóg i sprzętów gospodarczych,
- wywietrzyć, wysuszyć i odmalować pomieszczenia mieszkalne i gospodarcze, zwłaszcza te, w których przechowywane są żywności i gdzie przybywają małe dzieci oraz osoby starsze niedołążne,
- oczyścić, wysuszyć i odkażać toalety: często powtarzać odkażanie urządzeń sanitarnych i toalet, zmywać je i utrzymywać w czystości i suchości.

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 wizycie w toalecie, oporządzeniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw oraz mięsa i jaj
- W razie zachorowania należy jak najszybciej zgłosić się do lekarza i poddać jego zaleceniom
- W przypadku konieczności zastosowania szczepień ochronnych przeciw durowi brzuszemu należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiedniego punktu szczepień