

Artykuły żywnościowe pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zniszczenie, zepsucie lub zanieczyszczenie – działania ogólne.

Żywność zepsuta, zanieczyszczona (zalana podczas powodzi) i spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej może być przyczyną chorób, a nawet śmierci.

1. Używaj bezpiecznej żywności i wody

W przypadku powodzi:

- Wyrzuć całą żywność, która miała kontakt z wodą powodziową, a do celów spożywczych używaj tylko wody butelkowanej lub dowożonej beczkownikami przeznaczonymi do wody pitnej;
- Wyprodukowaną i zalaną żywność przekaz do utylizacji, nawet gdy jest w hermetycznych opakowaniach – konserwy (np.: mięsne, warzywne) słoiki (miód, gotowe posiłki itp.);
- Nie jedz produktów, które ze względu na dłuższe przerwy w dostawie prądu nie były przechowywane w warunkach chłodniczych;
- Zwróć uwagę, aby nie pomylić z żywnością produktów, które są w opakowaniach pozbawionych etykiet i mogą być mylnie uznane za żywność, np. trujące oleje mineralne, zaprawione zboża siewne itp.;

NIE WPROWADZAJ TAKIEJ ŻYWNOCI DO OBROTU!!!

2. Bezpiecznie przechowuj żywność

Żywność, którą posiadasz, chroń przed zepsuciem i zanieczyszczeniami. W tym celu:

- produkty nietrwałe jak: mięso, wędliny, ryby, mleko i jego przetwory, gotowe potrawy itp. przechowuj w temperaturze określonej przez producenta, zgodnie z etykietą;

- przechowuj żywność w szczelnych opakowaniach, przykrytą, w pomieszczeniach, gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne;
- przetrzymuj żywność w suchym, chłodnym miejscu;
- **nie przechowuj żywności, nawet tymczasowo w miejscach brudnych – w chlewach, oborach, kurnikach itp.;**
- chroń żywność przed gryzoniami i szkodnikami;
- zalane pomieszczenia zdezynfekuj, wywietrz, wysusz i odmaluj (szczególnie jeśli **produkujesz lub przechowujesz w nich żywność, przygotowujesz posiłki lub jeżeli przebywają w nich dzieci**);
- Dbaj o higienę – więcej o bezpieczeństwie przygotowywania i przechowywania żywności przeczytasz w ulotce WHO: 5 kroków do bezpiecznej żywności.
- **Monitoruj komunikaty** ogłaszane przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną we Wrocławiu na stronie internetowej.
 - **Komunikaty:** <https://www.gov.pl/web/psse-wroclaw/komunikaty>
 - **Aktualności:** <https://www.gov.pl/web/psse-wroclaw/aktualnosci2>

3. Zalecenia WHO

5 kroków do bezpiecznej żywności (WHO)

PIĘĆ KROKÓW DO BEZPIECZNIEJSZEJ ŻYWNOCI



Utrzymuj czystość

- ✓ myj ręce przed kontaktem z żywnością i podczas jej przygotowywania
- ✓ myj ręce po wyjściu z toalety
- ✓ myj i odkażaj wszystkie powierzchnie i sprzęty wykorzystywane podczas przygotowywania żywności
- ✓ chroń kuchnię i żywność przed owadami i innymi zwierzętami

Dlaczego ?

Większość mikroorganizmów bytujących wokół nas nie wywołuje chorób. Jednakże część z nich, znajdująca się w płynach, wodzie, na ciele zwierząt i ludzi może być niebezpieczna i może stać się przyczyną choroby. Są one przenoszone na rękach, ubraniach i sprzęcie, np. deskach do krojenia. Nawet niewielki kontakt z nimi może spowodować przeniesienie ich na żywność i doprowadzić do wystąpienia zakażeń pokarmowych.



Oddzielaj żywność surową od ugotowanej

- ✓ oddzielaj surowe mięso, drób, owoce morza od innej żywności,
- ✓ do przygotowywania surowej żywności używaj oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia
- ✓ magazynuj żywność w oddzielnych pojemnikach, tak aby nie dopuścić do kontaktu między żywnością surową z już ugotowaną

Dlaczego ?

Surowa żywność, przede wszystkim mięso, drób, owoce morza (i odpady pochodzące z tych produktów) mogą zawierać niebezpieczne mikroorganizmy. Zawsze istnieje niebezpieczeństwo przeniesienia drobnoustrojów na inną żywność podczas jej przygotowywania i magazynowania.

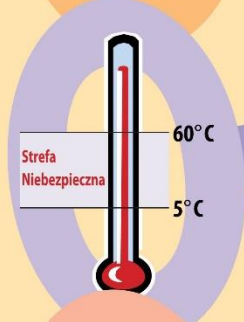


Gotuj dokładnie

- ✓ gotuj dokładnie, przede wszystkim mięso, drób, jaja i owoce morza
- ✓ żywność taką jak np. zupy doprowadzaj do wrzenia tak, aby uzyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C. Co do mięsa i drobiu, musisz mieć pewność, że soki z wnętrza tych produktów są czyste – nie różowe.
- ✓ odgrzewaną żywność przed spożyciem również odgrzej do temperatury powyżej 70°C.

Dlaczego ?

Właściwa obróbka termiczna żywności prowadzi do zabicia prawie wszystkich niebezpiecznych mikroorganizmów. Badania pokazują, że podgrzanie żywności do temperatury 70°C, pomaga w zapewnieniu bezpieczeństwa konsumentów. Szczególną uwagę zwróć na mięso mielone, duże partie mięsa i cały drób.



Utrzymuj żywność w odpowiedniej temperaturze

- ✓ nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż dwie godziny,
- ✓ wszystkie gotowane i łatwo psujące się produkty przechowuj w lodówce (najlepiej w temperaturze poniżej 5°C)
- ✓ utrzymuj wysoką temperaturę (ponad 60°C) gotowanych potraw tuż przed podaniem
- ✓ nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce
- ✓ nie rozmrażaj zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej (zanurz produkt w ciepłej wodzie lub użyj urządzeń grzejnych)

Dlaczego ?

Mikroorganizmy mogą namnażać się bardzo szybko jeśli żywność przetrzymywana jest w temperaturze pokojowej. Podczas przechowywania żywności w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 60°C, wzrost mikroorganizmów jest wolniejszy lub nawet powstrzymany. Pamiętaj jednak, że niektóre niebezpieczne mikroorganizmy namnażają się w temperaturze poniżej 5°C.



Używaj bezpiecznej wody i żywności

- ✓ używaj bezpiecznej wody lub poddaj ją takim działaniom, aby stała się ona bezpieczna
- ✓ do spożycia wybieraj tylko świeżą i zdrową żywność
- ✓ wybieraj żywność, która została przygotowana tak, aby była bezpieczna, np. pasteryzowane mleko
- ✓ myj owoce i warzywa, szczególnie jeśli jesz je na surowo
- ✓ nie jedz żywności, która utraciła już datę przydatności do spożycia

Dlaczego ?

Surowe produkty, w tym woda i lód mogą być zanieczyszczone niebezpiecznymi mikroorganizmami i substancjami chemicznymi. Toksyczne substancje mogą powstawać w uszkodzonej lub spleśniałej żywności. Uważnie wybieraj surowe produkty i stosuj proste metody (tj. mycie i obieranie), które mogą obniżyć ryzyko zakażenia i zachorowania.

Wiedza = Zapobieganie

