



INFORMACJA DLA POWODZIAN O POSTĘPOWANIU Z ŻYWNOŚCIĄ

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

Żywność pokryta szlamem naniesionym przez wodę powodziową powinna być zniszczona jako zagrażająca życiu i 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, widoczna pleśń lub zapach stęchły, pleśniowy
- w widoczny sposób jest zanieczyszczona lub posiada obcy zapach np. chemiczny
- znajduje się w opakowaniu pozbawionym etykiety, w związku z czym może być po terminie przydatności do spożycia lub być mylnie uznana za żywność
- 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, pomieszczeniach, gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne.
- Chronić żywność przed szkodnikami.

UWAGA !

W każdym przypadku wystąpienia biegunki, wymiotów, podwyższonej temperatury, bólów brzucha, nudności i tym podobnych objawów należy niezwłocznie zwrócić się do lekarza