

Potraviny, které přišly do styku se záplavovou vodou, je třeba zlikvidovat. Výjimku tvoří potraviny hermeticky balené v plechu (konzervy). Tyto konzervy je však nutné před použitím očistit a dezinfikovat. Konzervy, které mají narušený, silně pomačkaný obal, zvlhlý obsah nebo silně znečištěný uzávěr je třeba také zlikvidovat.

1. Jak zacházet s potravinami nebalenými ve fóliích - např. klasické sýry, salámy, vejce, ale i zelenina a ovoce (rajčata apod.)?

Nutno zlikvidovat.

2. Mohou se používat potraviny, které se konzumují vařené (např. luštěniny, maso)? U lidí jistě panuje názor, že případné bakterie se varem zničí.

Pokud přišly do styku se záplavovou vodou, nutno zlikvidovat.

3. Co s potravinami vakuově balenými (např. uzeniny)?

Vakuové balení nezaručuje hermetické uzavření, při manipulaci s takovouto potravinou navíc může dojít k poškození obalu a spotřebitel to ani nepozná, zlikvidovat.

4. Jak na konzervy?

Ano, ale po důkladné desinfekci a opláchnutí pitnou vodou, jejíž zdravotní nezávadnost je ověřena.

5. Jak je nejlépe provést očištění kontaminovaných potravin?

Potraviny, které nejsou hermeticky uzavřeny zlikvidovat, nebo uložit do označených kontejnerů, hermeticky uzavřenou konzervu omýt v čisté vodě se saponátem, poté v roztoku dezinfekčního prostředku a opláchnout pitnou vodou.

6. Co hrozí po požití potravin kontaminovaných záplavovou vodou? Jaké jsou příznaky onemocnění, souvisejících s konzumací takových potravin?

Jedná se o infekce přenášené vodou kontaminovanou lidskými výkaly z žump a čističek odpadních vod nebo vodou kontaminovanou močí a výkaly zvířat v případě některých onemocnění přenosných na člověka (např. leptospiróza, tularémie).

Pokud osoba, která se dostala do styku se záplavovou vodou zjistí jakoukoliv odchylku od normálního stavu, např. zvýšenou teplotu, třesavku, zimnici, bolesti hlavy, bolesti svalstva – hlavně šjíjové a lýtkové, zánět spojivek, trávicí potíže, zvýšenou krvácivost, žloutenku a další, je nutné, aby ihned navštívila lékaře a informovala ho o výše uvedených skutečnostech.

Ve Zlíně dne 4.6.2010

Zpracovala: MUDr Eva Sedláčková,

ved. odboru hygieny výživy a PBU