

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ, ПОЧИСТВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА ЖИЛИЩАТА, ПОСТРАДАЛИ ОТ НАВОДНЕНИЯТА

1. Да се извърши *изгребване на тинята и наносите* от засегнатите площи;
2. Да се извърши *почистване и саниране (механично измиване и дезинфекция)* на всички залети помещения;
3. Предприемането на *мерки по отношение на засегнатите прибори, посуда и инвентар*, е в зависимост от материала, от който са изработени:
 - *изработените от порести материали*, като дърво, пластмаси, каучук и еластомери, както и тези с нарушена повърхност, *да се унищожат и да не се допускат за употреба*;
 - *изработените от метал, порцелан, керамика или стъкло*, да се подложат на *щателно измиване с четка, топла вода и миещ препарат, след което да се дезинфекцират* чрез изваряване за 10 мин. или потапяне в дезинфекционен разтвор;
4. Предприемане на *мерки по отношение на храните*:
 - *Да се унищожат следните храни*, засегнати от наводненията:
 - Месо, месни продукти, мляко, млечни продукти, риба и яйца;
 - Отворени консерви или опаковки с храни;
 - Домашно консервирани храни;
 - Храни в картонена, хартиена, целофанова опаковка или обвити с фолио;
 - Подправки, кафе, какао и други подобни опаковани в метални кутии;
 - Всички консерви с увредена опаковка;
 - Бутилирани напитки и храни, в опаковки затворени с капачки или запушалки.
 - *Пресните плодове и зеленчуци*, залети от наводненията, *да се консумират при следните условия*:
 - Картофи, моркови, ябълки и други твърди плодове, трябва да се измиват щателно, да се обелят и да се консумират след преминаване на топлинна обработка;
 - Цитрусовите плодове трябва да се измиват щателно и да се обелват преди консумация;
 - *Не се допуска консумацията на залети листни зеленчуци*, както и на *такива с увредена повърхност*.
 - *Стерилизираните консерви, засегнати от наводненията*, могат да се използват при спазване на следната процедура:
 - Премахват се хартиените етикети;
 - Опаковките се измиват щателно с четка, топла вода и миещ препарат, след което се дезинфекцират с дезинфекционен р-р и се изплакват с чиста вода;
 - Изсушават се преди отваряне или съхранение;
 - Поставят се етикети с изписана дата на трайност;
 - *Препоръчва се преди консумация консервираната храна да се доведе до завиране.*

Спазването на тези мерки би снизило риска от възникване на хранителни отравяния или заразни заболявания.