

ПРЕПОРАКИ ДО НАСЕЛЕНИЕТО ВО ПОПЛАВЕНИТЕ РЕГИОНИ

КАКО ДА СЕ ЗАШТИТИТЕ ОД ЗАРАЗНИТЕ БОЛЕСТИ КОИ СЕ ПРЕНЕСУВААТ ПРЕКУ ХРАНАТА И ВОДАТА ЗА ПИЕЊЕ

- За време на поплавите постојано да се следат информациите за водоснабдувањето и безбедноста на водата за пиење преку локалните и националните телевизии, радија и преку интернет порталите.



- За пиење, за подготовка на храна и за одржување на лична хигиена, да се користи само пакувана вода или вода за пиење од цистерни која ја доставуваат јавните водоснабдителни претпријатија.

- Доколку постојат резерви вода, истата да не се употребува додека не се преврие (вриење најмалку 15 минути), или водата да се хлорира на соодветен начин, или од страна на стручно лице.

- Доколку водоснабдувањето се врши од индивидуални водоводни објекти, каде е видливо заматување на водата, истата да не се користи за пиење и за готвење, се до санирање на состојбата и до добивање на лабораториска потврда дека водата е безбедна.

- Доколку водоснабдувањето се врши од индивидуални водоводни објекти каде нема видливи промени на водата, се препорачува да се изврши нејзина превентивна дезинфекција.

- Редовно да се одржува хигиената на рацете со сапун или средство за дезинфекција, особено по контактот со водата од поплавата или со предметите кои биле поплавени, особено по чистењето и пред подготовка на храна.



- Да се заштити готовата храна за да не дојде во контакт со водата од поплавата или со отпадните води.
- Целата храна која била во контакт со водата од поплавата, во поплавени фрижидери, замрзнувачи или подруми, да не се користи за исхрана, односно, се препорачува храната да се фрли.
- **Да се дезинфицираат сите работни површини, како и приборот за готвење и јадење.**



- Храната да се подготвува со безбедна вода и задолжително термички да се обработи на температура повисока од 70 степени Целзиусови.
- Подготвената храна да не се чува подолго од два часа на собна температура, односно истата треба да се чува на температура пониска од 10 степени Целзиусови.
- Да се избегнува контакт на сировата храна со термички обработената храна.
- Како дополнителни мерки препорачуваме храната темелно термички да се обработи, особено храната од животинско потекло, додека овошјето и

зеленчукот кое обично се користи сирово, сега дополнително да се измие во млека вода, да се исчисти, повторно да се измие и термички да се обработи.



- Малите деца се препорачува да се хранат со индустриски подготвена храна.