

# Savjeti u pogledu sigurnosti hrane u slučaju poplava:

Ukoliko je došlo do poplave, bilo da je riječ o poplavi unutar domaćinstva, ili je prekinut lanac opskrbe vode, u prilogu se nalaze određeni savjeti kako pripremiti hranu na siguran način.

Poplavna voda može biti kontaminirana sa otpacima ili otpadnim vodama, otpadom životinjskog porijekla, ili drugim otpadom, iz odvodnih kanala ili okolnih područja i na taj način može biti kontaminirana sa bakterijama ili kemijskim agensima. Ipak, svaki kontaminant u vodi je obično veoma razblažen tako da je na taj način rizik obolijevanja niži. Također, slijedeći jednostavni higijenski postupci trebalo bi da su dovoljni da se izbjegne pojava oboljenja porijeklom iz poplavnih voda.

## Opšti savjeti

Važno je slijediti dobru higijenu praksu da se zaustavi širenje u hranu štetnih mikroba koji mogu biti prisutni u poplavnim vodama. Ovdje se nalaze slijedeći opšti savjeti za očuvanje sigurne hrane:

- Ne jesti bilo koju hranu koja je bila u kontaktu ili pokrivena sa poplavnom vodom ili otpadom.
- Uvijek prati ruke prije pripremanja hrane.
- Čistiti i dezinficirati radne površine, tanjire, tave, pribor za jelo, plastične ili keramičke daske za sječenje npr. prije njihove upotrebe za hranu. Ukoliko se posjeduje mašina za pranje suđa, ovo je učinkovitiji način za čišćenje i sanitaciju manjih predmeta. Ili koristiti prikladne dezinficijense.
- Ukloniti drvene daske za sječenje i drvene kašike ukoliko su kontaminirane sa poplavnim vodama.
- Očistiti i dezinficirati unutrašnjost frižidera i kredence za hranu ukoliko su bili u kontaktu sa poplavnim vodama.
- Ne koristiti radne površine, tanjire itd, ukoliko su jako isječeni ili oštećeni.
- Ukoliko voda iz slavina može biti kontaminirana, vodu je potrebno prokuhati i ohladiti prije nego se koristi za pranje hrane koja neće biti kuhana, kao što su voće ili salata.
- Ukoliko je snadbijevanje električnom energijom onemogućeno i frižider nije radio duže od četiri sata potrebno je ukloniti iz domaćinstva hranu koja je bila u frižideru
- Ukoliko frižider nije radio, iz domaćinstva ukloniti svo meso, riblje ili mliječne proizvode, ili hranu koja sadrži ove proizvode ukoliko postaju mekši. Također, potrebno je ukloniti svu hranu koja je smrznuta, na primjer sladoled.
- U zavisnosti koliko je frižider napunjen, proizvodi mogu ostati zamrznuti 24 sata ili duže. Što je frižider puniji njegov sadržaj će ostati duže zamrznut.
- Pakovanja hrane koja su otvorena čuvati u posudama sa poklopcem.

Napomena: prijevod originalnog dokumenta *Flooding: food safety advice*

Originalni dokument dostupan na

<http://www.food.gov.uk/science/microbiology/flood#.U3n4jMu7vEZ>

- Ukoliko je u pitanju ugostiteljska djelatnost i također je bila pod uticajem poplave, tražiti savjet od nadležne lokalne službe (zdravstvene, sanitarne, veterinarske itd).

## Svježe voće i povrće

Svježe voće ili povrće koje je uzgojeno bilo za prodaju ili za vlastitu konzumaciju:

### Voće i povrće koji se jedu u svježem stanju

- Potrebno je ukloniti bilo koji proizvod koji je došao u kontakt sa poplavnom vodom, a koji je namijenjeni konzumaciji u svježem stanju, kao što su salata ili jagode. Uz prikladne mjere mogu se konzumirati proizvodi koji rastu iznad vode i koji nisu bili u kontaktu sa poplavnom vodom npr. voće sa grana.
- Voće ili povrće koji su namijenjeni konzumaciji u svježem stanju i koji su posađeni nakon poplava ne bi trebali da budu ubirani za najmanje šest mjeseci nakon što se poplava povukla. Ovo znači da ukoliko je uzgojni ciklus žitarica kraći od šest mjeseci savjetuje se odlaganje ponovne sadnje/sijanja kako bi se osiguralo da se branje ne obavlja u period kraćem od šest mjeseci nakon povlačenja poplave. Nije potrebno odlaganje ponovne sadnje ukoliko uzgojni ciklus iznosi šest mjeseci ili duže. Razlog nevedenom postupanju je osiguranje da štetni organizmi koji mogu biti prisutni u mulju otpadnih voda neće preživjeti i kontaminirati proizvod.

### Voće i povrće koji se jedu skuhani

- U redu je konzumirati proizvode koji se jedu u kuhanom stanju, čak i ako su bili u kontaktu sa poplavnom vodom. Razlog navedenom je da kuhanje uništava štetne organizme koji mogu biti prisutni. U svrhu redukcije rizika unakrsne kontaminacije potrebno je temeljito oprati proizvod, uz posebno poklanjanje pažnje uklanjanju vidljivog mulja, prije skladištenja, pripreme ili kuhanja. Kada je moguće ovo treba biti izvršeno izvan domaćinstva.
- Uvijek prati ruke prije i poslije rukovanja sa proizvodom.
- Nije potrebno čekati prije nove sadnje ukoliko se voće ili povrće jede nakon kuhanja.

Ukoliko su potrebne dodatne informacije mogu se tražiti od nadležne lokalne službe (zdravstvene, veterinarske itd).

## Uklanjanje hrane oštećene sa poplavom

Staviti hranu koja je oštećena sa poplavom u crne plastične refuzne kese, ukoliko je moguće duplo upakovane, zatvoriti ih i iznijeti na mjesta za prikupljanje otpada.

Ne pokušavati da se sačuva oštećena hrana, uključujući konzerve, jer je moguće da je ista oštećena ili kontaminirana.