



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

- Az elárasztott kertben beérő zöldségek, gyümölcsök szennyezettek lehetnek, különösen a zöldségek, bogysós gyümölcsök veszélyeztetettek. Azt a zöldséget, gyümölcsöt, melynek érése az árvíz idejére esett, és amelyet az árvíz elért, nem szabad felhasználni. Ha a termék az árvíz idején még éretlen, beérés után (ha az érés legalább két héttel az árvíz levonulása után várható) alaposan tisztítás, mosás, hámozás után fogyasztható. Árvíz által érintett, nehezen tisztítható, nem hámozható gyümölcsöt (pl. eper, málna) nyersen semmiképp se fogyasszon. A zöldségféléket hámozás, hüvelyezés (pl. zöldborsó) előtt alaposan mossa meg.

Különös gondot kell fordítani a gyermekek, betegek, idősek biztonságos ételmezéssel történő ellátására. Az ételmezés eredetű megbetegedések általában hasmenéssel, ritkábban hányással, lázzal járnak. Aki e tüneteket észleli magán, forduljon orvoshoz!

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000

Fax: 06/1-336-9099

E-mail: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

Zöld szám:

06-80/A NEBIH

06-80/2 63244



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági jó tanácsok árvíz idején



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



A nagy esőzések okozta árvizek, belvizek az óriási anyagi károkon túlmenően élelmiszerbiztonsági kérdéseket is felvetnek. Szennyezett víz lepheti el a kertekben, földeken megtermelt, beérő zöldségeket, gyümölcsöket, veszélyeztetheti a kutak vízforrásait, és az alacsonyabban fekvő területeken szennyeződhetnek a háztartások élelmiszer-készletei. A szennyezett vízben ételfertőzést okozó baktériumok, vírusok, paraziták, bélféreg-peték lehetnek jelen, de az árvíz akár kiömlött, bemosódó vegyszereket is tartalmazhat. Az alábbiakban összegyűjtött legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályokat, az ártereken élő magánszemélyek, magánháztartások figyelmébe ajánljuk.

Árvíz előtt

Ha lakását, házát árvíz, feljövő talajvíz fenyegeti, lehetőleg helyezze az élelmiszereket, ételkészítéshez használt eszközöket, hűtőszekrényt biztonságba, olyan magasra, amit az emelkedő vízszint valószínűleg nem ér majd el. A tartós, nem konzerv élelmiszereket tegye még külön vízzáró csomagolásba is. A hűtőszekrény tovább megtartja a hideget, ha tesznek bele előzetesen a mélyhűtőben jéggé fagyott termékeket pl. lefagyasztott dobozos, műanyag flakonos üdítőt vagy jégakut. Tegyen hőmérőt is a hűtőbe, mélyhűtőbe, hogy később a hőmérsékletet ellenőrizni tudja.

Árvíz alatt

- Fordítson fokozott figyelmet az élelmiszerek megfelelő, száraz helyen történő tárolására, az ételek biztonságos elkészítésére és alapos hőkezelésére. Az ételeket alaposan süsse, főzze át fogyasztás előtt. A sütés-főzés akkor alapos, ha az étel felforr, és belseje is eléri a 75 °C fokot (ételhőmérővel is ellenőrizhető). A gyakori kézmosás is fontos!
- Ne fogyasszon olyan élelmiszert, melyet az árvíz, feltörő talajvíz szennyezhetett. Ha kétségei vannak, dobja ki!

- Ne igyon bizonytalan tisztaságú vizet! Ha lakhelyén nem áll rendelkezésre biztonságos ivóvíz, fogyasszon palackozott vizet vagy főzzön teát. Sütéshez, főzéshez, konyhai munkához is csak tiszta ivóvizet használjon. Ha más lehetőség nincs, forralja a vizet legalább egy percig, majd hűtse le.
- Az árvíz áramkimaradást okozhat. Ne nyitogassa szükségtelenül a hűtőszekrény ajtaját. Kinyitás nélkül a hűtőszekrényben kb. 4 órán keresztül, mélyhűtőnél ennél tovább is megőrizhető a megfelelő hőmérséklet. Ezen időtartamon túl az élelmiszerek kezdenek felmelegedni, ami lehetőséget ad a kórokozónak az elszaporodáshoz. Az áramellátás rendeződését követően hőmérővel ellenőrizze a hűtőszekrény belső hőmérsékletét, ami még akkor elfogadható, ha nem haladta meg az 8 °C fokot.
- A mélyhűtőben tárolt élelmiszerek, ételek biztonságosak, ha nem engedtek fel teljesen, ha belsejükben még érezhetően jégkristályok vannak. Azok a termékek, melyek még nem teljesen engedtek fel, visszafagyaszthatók (ilyenkor minőségromlás előfordulhat, de megbetegedéssel nem kell számolni). A felengedett, de még hideg, érzékszervileg kifogástalan termékek alapos sütés-főzés után elfogyaszthatók. A felengedett, felmelegedett vagy érzékszervi (szín, szag) elváltozást mutató termékeket nem szabad felhasználni.

Árvíz után

- Az elöntött házak konyhaterei, raktárai – a többi helyiséghez hasonlóan – az ár levonulása után csak alapos takarítás és fertőtlenítés után vehetők újra használatba élelmiszertárolás, ételkészítés helyszínéül. A takarítást kesztyűben végezze, és utána mosson kezét.
- Az ételkészítéshez használt edényeket, eszközöket, élelmiszerral érintkező felületeket alaposan mossa el, öblítse le, fertőtlenítse. A tisztításhoz használjon ivóvíz minőségű vizet és zsíroló szert, fertőtlenítéshez hypós oldatot (10 liter vízre 2 dl háztartási hypo,



5 perc behatási idő) vagy egyéb fertőtlenítőszert, a használati utasítás szerinti mennyiségben. A konyhai eszközök forralással, kifőzéssel is fertőtleníthetők. Azokat az eszközöket, melyek biztonságosan nem fertőtleníthetők vagy nem főzhető ki, dobja ki.

- Az eredeti, sértetlen, vízzáró csomagolású élelmiszerek (pl. konzerv, fémdoboz, üveg, műanyag palack stb.) külső felszínük lemosása, fertőtlenítése, öblítése és szárítása után felbonthatók, fogyaszthatók. A fertőtlenítés előtt távolítsa el róla a leváló, átázott címkét. Ha a címkét eltávolította és a terméket csak később fogyasztja el, ne feledje el ráírni, mit tartalmaz, és meddig fogyasztható.
- Az árvíz által érintett kartondobozos, papír-csomagolású, celofánnal, fóliával fedett élelmiszerek, házilag készített befőttek nem biztonságosak, nem használhatók fel. Ez vonatkozik az árvízzel elárasztott, csavarzárás üvegben házilag eltett befőttekre, ivólevekre is.