



SZEF OBRONY CYWILNEJ GMINY BOJADŁA



ZASADY OCHRONY ŻYWNOSCI I WODY PRZED SKAZENIAMI

Podstawową zasadą ochrony przed skażeniami jest hermetyzacja gotowych produktów spożywczych i izolacja surowców przeznaczonych do ich wyrobu przed wpływem środowiska

OCHRONA ŻYWNOSCI POLEGA NA:

W INDYWIDUALNYCH GOSPODARSTWACH DOMOWYCH:

- Zgromadzeniu możliwie dużych zapasów nieskażonej żywności.
- Dokładnym uszczelnieniu piwnic, magazynków, składzików itp.
- Przechowywaniu artykułów żywnościowych w szczelnych pojemnikach i opakowaniach (lodówki, skrzynie, beczki, pojemniki plastikowe, szklane, wielowarstwowe worki papierowe, foliowe, itp.).

W ZAKŁADACH PRZEMYSŁOWYCH I JEDNOSTKACH HANDLOWYCH:

- Przechowywaniu artykułów spożywczych w szczelnych pomieszczeniach jak chłodnie składowe, elewatory zbożowe, podziemne magazyny wyposażone w urządzenia filtrowentylacyjne.
- Dodatkowym uszczelnieniu zwykłych pomieszczeń magazynowych oraz przykryciu plandekami, folią itp. zgromadzonych tam produktów.
- Używaniu do transportu samochodów chłodni, hermetycznych kontenerów, cystern itp. lub stosowaniu odpowiednich opakowań i ochronnych nakryć.

OCHRONA WODY POLEGA NA:

- Zgromadzeniu maksymalnych zapasów nieskażonej wody w koniach, beczkach i innych szczelnych pojemnikach.
- Szczelnym okryciu studni przydomowych.
- Zabezpieczeniu przeciwdywersyjnym innych ujęć wody.

PAMIĘTAJ !

O TWOIM PRZETRWA NIU W TERENIE SKAŻONYM DECYDUJE ILOŚĆ ZGROMADZONEJ WODY I ŻYWNOSCI ORAZ SPOSÓB JEJ OCHRONY