Klasa Ia

Edukacja dla bezpieczeństwa

Temat: Zabezpieczenie żywności przed skażeniem.

Gwarancją skutecznego zabezpieczenia żywności jest umieszczenie jej w szczelnych pojemnikach, mogą to być naczynia szklane z hermetycznie zamykanymi wieczkami, puszki, naczynia z tworzyw sztucznych.

Rodzaje opakowań ochronnych:

- pyłoszczelne z materiałów twardych: metalowe puszki, opakowania szklane, słoje, butelki nieprzepuszczające pary wodnej i gazu,

- drewniane: wykonane głównie ze sklejki lub płyty pilśniowej, beczki wyłożone z kilkoma warstwami papieru,

- pyłoszczelne z tworzyw miękkich: hermetycznie zamykane worki, woreczki, torby wykonane z folii powlekanych, metalowych i innych tworzyw sztucznych,

- pyłoszczelne papierowe: opakowania wielowarstwowe z wkładką parafinową lub z tworzyw sztucznych.

Żywność i wodę, która była w rejonie skażenia, należy traktować jako potencjalnie skażone lub zakażone. Jeżeli były przechowywane w nieszczelnych opakowaniach lub zostały opakowania naruszone, nie można ich używać bez skontrolowania przez laboratoria chemiczne, radiologiczne i biologiczne. Możemy spożyć żywność, jeżeli została ona wcześniej odkażona, zdezynfekowana lub przeprowadzono dezaktywację.