

02.06.2020, edukacja dla bezpieczeństwa, kl. VIIIA, Krzysztof Parys

Lekcja zdalna

Temat: Zabezpieczenie żywności i wody przed skażeniami.

Źródła skażeń

- opad promieniotwórczy, czyli pył radioaktywny;
- substancje chemiczne: bojowe środki trujące, toksyczne środki przemysłowe;
- zakaźne czynniki biologiczne.

SKAŻENIE to zanieczyszczenie środowiska albo organizmu ludzkiego lub zwierzęcego toksycznymi środkami chemicznymi, materiałami promieniotwórczymi lub zakaźnymi czynnikami biologicznymi.

ZAKAŻENIE to skutki skażenia ludzi lub zwierząt zakaźnymi czynnikami biologicznymi.

Najskuteczniejsze sposoby ochrony żywności przed skażeniami to: hermetyzacja gotowych produktów, przechowywanie surowców przeznaczonych do wytwarzania środków spożywczych w odpowiednich, szczelnych opakowaniach i izolowanych pomieszczeniach, zachowywanie rygorów produkcyjnych i magazynowych.

Zapasy wody należy przechowywać w cysternach, beczkach lub innych szczelnie zakrytych i uszczelnionych pojemnikach.

Proszę przeczytać tekst z podręcznika.

Ustnie – Wymień rodzaje opakowań żywności i pojemników na wodę o najlepszych właściwościach ochronnych.