

**ЗАЩИТА**  
**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  
**= И ВОДЫ =**  
**ОТ ДЕЙСТВИЯ**  
**ОТРАВЛЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ**

**ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ И АГИТАЦИИ ВОЛОГОДСКОГО  
ОБКОМА ВКП(б)**

**1 9 4 2**

---

Озверелые германские фашисты собираются в войне против Советского Союза применить отравляющие вещества. Необходимо быть готовым не только к личной защите, но и к защите продуктов и воды, которые также могут быть поражены отравляющими веществами.

02/62

Боевые отравляющие вещества могут быть вылиты с самолетов из особых приборов или же сброшены в специальных авиацимических бомбах. Не исключена возможность заражения продуктов и воды вражескими диверсантами, засылаемыми фашистами в наш тыл. Продуктовые склады и водоемники должны поэтому находиться все время под неослабным и бдительным контролем трудящихся.

Все боевые отравляющие вещества делятся на нестойкие и стойкие. К числу нестойких относятся удушающие, общеядовитые и раздражающие отравляющие вещества. Они сравнительно недолго держатся в воздухе и затем постепенно улечиваются.

**Нестойкие отравляющие вещества** (фосген, дифосген, синильная кислота и другие) слабо заражают продукты питания и воду. Продукты, зараженные нестойкими отравляющими веществами, надо быстро

продегазировать (обезвредить) путем проветривания до исчезновения запаха отравляющих веществ, а воду — прокипятить.

В отдельных случаях прямого попадания ядовитодымных снарядов в продуктовые склады, некоторая часть продуктов может быть испорчена. Такие продукты можно употреблять в пищу только после того как с них будут сняты верхние зараженные слои. Отдельные нестойкие отравляющие вещества, например, фосген и дифосген, при воздействии на табак, чай, кофе вызывают изменение вкусовых свойств этих продуктов и делают их неполноценными. В целом же нестойкие отравляющие вещества не могут принести сколько-нибудь серьезного ущерба пищевым продуктам и воде.

Гораздо большую опасность представляют стойкие отравляющие вещества кожно-парызного действия — иприт и люизит, которые применяются большей частью в капельно-жидком состоянии или в виде пара, либо тумана. Капли этих отравляющих веществ, попав на продукты и воду, делают последние непригодными к употреблению в пищу. Обезвредить такие продукты довольно трудно, так как при дегазации стойкие отравляющие вещества разлагаются, и продукты, зараженные ими, приобретают неприятный запах.

Пары стойких отравляющих веществ менее опасны. Продукты и воду, пораженные ими, можно употреблять в пищу после варки и кипячения. Такой же обработке поддаются и продукты, находившиеся непродолжительное время под воздействием туманов стойких отравляющих веществ. При этом следует

только более осторожно относиться к употреблению в пищу масла, сала, колбасы и других продуктов, содержащих много жира, так как жиры растворяют в себе стойкие отравляющие вещества.

Капли стойких отравляющих веществ также не одинаково поражают все продукты. Например, капля иприта, попавшая в муку, быстро впитывается ею и образует комочек теста. Дальше она не распространяется. Такая же капля отравляющего вещества, попавшая в крупу или сахар, проникает гораздо глубже.

Установлено, что капли иприта могут проникнуть в рожь, овес, пшено, пшеницу и другие зерновые злаки на глубину 3—5 сантиметров, а в продукты их помола (муку, манную крупу и т. д.) — на глубину от полсантиметра до 2 сантиметров. Если эти зерновые продукты хранить в мешке, то часть капель иприта задержится в ткани мешка, другая же часть капель проникнет в продукты на глубину в 1—1,5 сантиметра.

Мясо впитывает иприт на глубину 2—5 сантиметров, причем чем жирнее мясо, тем глубже в него проникнут отравляющие вещества. Чешуя рыбы полностью задерживает мелкие капли отравляющих веществ, крупные же капли проникают в рыбу на глубину до 1 сантиметра. Овощи и фрукты впитывают стойкие отравляющие вещества на глубину от полсантиметра до 1 сантиметра. В яблоках, например, при попадании капель ОВ под кожей образуются коричневые пятна, причем капли проникают не глубже чем на 3—5 миллиметров. Капли иприта и

люизита, попавшие на картофель, быстро растекаются и впитываются, а внутрь под кожу проникает только на несколько миллиметров.

Борнеплоды и фрукты получают от иприта местное поражение, а от люизита — общее. При заражении люизитом, они быстро покрываются плесенью и загнивают.

Капли иприта, попавшие на хлеб, могут некоторое время задержаться на корке и затем проникнуть дальше, но на глубину, не превышающую несколько миллиметров. Кожица колбасы почти совсем не задерживает капли отравляющих веществ.

Капли иприта и люизита заражают также и воду. Воду, зараженную ипритом, после фильтрования и кипячения можно пить. Люизит содержит в себе мышьяк — яд, вредный для человеческого организма, поэтому вода, зараженная им, даже после кипячения опасна для человека и пить ее нельзя.

О заражении продуктов отравляющими веществами можно узнать по ряду признаков. Иприт имеет характерный запах чеснока, горчицы, люизит — запах герани. Капли иприта образуют темнокоричневые маслянистые пятна. Мясо в местах попадания капель иприта заметно темнеет. При заражении воды ипритом на поверхности ее появляются жирные пятна. Капли люизита также отчетливо видны; они образуют беловатый налет. Например, на мясе появляются белые пятна.

Продукты, зараженные ипритом, тщательно моют теплой водой и затем варят в течение 1 — 2 часов. Для устранения неприятного привкуса в пищу прибав-

ляют пряности. Воду, зараженную ипритом, фильтруют через угольный или песочный фильтр и затем кипятят в течение 1 — 2 часов.

**Продукты и воду во всех случаях заражения ипритом можно употреблять в пищу после дегазации только с разрешения органов санитарного надзора. Вода и продукты, зараженные люизитом, в пищу не пригодны.**

Защита продуктов от отравляющих веществ должна быть обеспечена не только в продуктовых складах, магазинах, предприятиях общественного питания, но и в домашней обстановке.

**Каждый гражданин у себя в квартире может предохранить продукты питания и воду от заражения отравляющими веществами.** Продукты следует держать в шкафах или закрытой посуде. При этом шкафы должны быть плотно обиты, а щели в них проинкальтиваны. Шкафы рекомендуется дважды покрывать снаружи масляной краской. Плотные фанерные ящики также предохраняют продукты от действия капель отравляющих веществ. Стыки листов в этих ящиках должны быть заделаны полосками железа или фанеры. Хлеб, сахар и другие сухие продукты перед укладкой в шкаф необходимо завернуть в два-три слоя газетной бумаги.

Все виды герметически закрывающейся металлической и стеклянной посуды: бидоны, термосы, бутылки, стеклянные и жестяные банки, бачки с плотными крышками могут предохранить продукты питания от заражения. В стеклянных и жестяных банках можно хранить масло, жиры, мясо, крупу и другие

продукты. Банки сверху должны быть прикрыты пергаментной бумагой или целлофаном и обвязаны шпагатом.

Воду и жидкую пищу нужно держать в кастрюлях или кубиках с крышками. Сверху крышка должна быть прикрыта прорезиненной материей, клеенкой или несколькими слоями газеты и обвязана шпагатом.

У себя дома в качестве подручных средств для защиты продуктов каждый может использовать клеенку, промасленную или вощеную бумагу, либо газетную бумагу, пропитанную маслом или парафином. Газетная бумага, сложенная в два-три слоя, обеспечивает достаточную защиту продуктов от заражения отравляющими веществами.

Если капли стойких отравляющих веществ попадут на тару, то продуктами пользоваться нельзя до тех пор, пока тара не будет обезврежена. Например, консервные банки сами по себе надежно предохраняют законсервированные в них продукты от отравляющих веществ, но капли отравляющих веществ на поверхности банки, если их не обезвредить, могут стать источником заражения. Такую тару надо снаружи обмыть бензином или керосином, а затем теплой водой с мылом до исчезновения запаха ОВ.

Если водопроводная магистраль при химическом нападении не повреждена, то воду можно пить. Только краны, подающие воду, надо предварительно продегазировать, лучше всего, обливая их. Артезианские колоды, подающие воду из глубоких почвенных слоев, почти совсем не подвержены заражению. У обычных

колодцев обкладывают подземную часть сруба со всех сторон на полметра слоем хорошо умятой глины. Колодец сверху закрывают плотно сколоченной крышкой. Постоянно висящих ведер у колодцев держать не надо. Ведра должны храниться в специально укрытых помещениях.

При охране питьевых источников и водоемов необходимо следить за тем, чтобы к ним не под'езжали зараженные повозки, не опускались зараженные ведра и т. д. Поэтому все водоемы в условиях химической тревоги должны тщательно охраняться.

В колхозах хорошей защитой для продуктов питания от действия отравляющих веществ могут служить все имеющиеся хранилища. Зерно лучше хранить в амбарах, мясо — в подвалах, овощи — в погребах или земляных траншеях. При этом все поры и щели в зернохранилищах нужно хорошенько промазать глиной изнутри и снаружи, а на двери набить войлочные прокладки. Щели в дверях должны быть прошпательованы или промазаны глиной. Для защиты продуктов в домашних условиях колхозники должны применять все имеющиеся подручные средства (клеенку, бумагу, деревянную и глиняную тару с плотно закрывающимися крышками и т. д.).

Своевременная защита продуктов и воды от заражения стойкими отравляющими веществами может сохранить здоровье тысячам людей. Поэтому надо строго соблюдать правила противохимической обороны, уметь пользоваться всеми средствами защиты от отравляющих веществ.