



INFORMACJA DLA POWODZIAN

O WODZIE DO SPOŻYCIA

Fala powodziowa niesie za sobą zanieczyszczenia bakteryjne i chemiczne – groźne dla zdrowia i życia człowieka. Po ustąpieniu powodzi, woda w studniach i zbiornikach wodnych **nie nadaje** się do spożycia. W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia, należy bezwzględnie wszystkie studnie doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego, oczyścić je i wydezynfekować.

OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE STUDNI KOPANEJ

czyszczenie - po wybraniu wody ze studni, oczyścić dno ze szlamu i innych nieczystości. Oczyścić cembrowinę oraz zabetonować ubytki i szpary. Wybrać kilkudziesięciocentymetrową warstwę piasku z dna i zastąpić go warstwą przemytego żwiru lub gruboziarnistego czystego piasku (ok. 10 cm).

odkażanie po czyszczeniu - wyszorować cembrowinę roztworem odkażającym (do wiadra z wodą dodać dwie płaskie łyżeczki od herbaty któregoś z wymienionych poniżej środków dezynfekcyjnych).

dezynfekcja wody

Przed przystąpieniem do dezynfekcji – należy zmierzyć za pomocą tyczki lub ciężarka na sznurku głębokość wody w studni. Na każdy metr głębokości wody odmierza się odpowiednią ilość jednego z wymienionych środków dezynfekcyjnych, wg zasad podanych w poniższej tabeli:

Średnica studni [cm]	Ilość wapna chlorowanego na każdy metr głębokości wody	Ilość chloraminy na każdy metr głębokości wody	Ilość podchlorynu sodu na każdy metr głębokości wody
80	150g = ok. 1 szklanka	165g = ok. 1,25 szklanki	300g = ok. 1 szklanka
90	200g = ok. 1,25 szklanki	220g = ok. 1,5 szklanki	400g = ok. 1,25 szklanki
100	250g = ok. 1,5 szklanki	270g = ok. 2 szklanki	500g = ok. 1,5 szklanki
120	350g = ok. 2,25 szklanki	380g = ok. 2,5 szklanki	700g = ok. 2,25 szklanki

Aby prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję, należy:

1. Po oczyszczeniu i odkażeniu studni i ponownym napełnieniu jej wodą, rozmieszać w wiadrze z niewielką ilością wody – odmierzoną wg tabeli ilość środka dezynfekcyjnego, dopełnić wiadro wodą, zamieszać po czym całą zawartość wlać do studni.
3. Wodę w studni zamieszać tyczką lub poprzez: nabieranie wiadrem czerpalnym wody i wlewanie jej z powrotem.
4. Po 24 godzinach wybierać wodę, aż do zaniku zapachu chloru.

Uwaga: Środki dezynfekcyjne należy przechowywać w suchym i ciemnym pomieszczeniu w naczyniu drewnianym lub szklanym. Zachować środki ostrożności w trakcie przeprowadzania dezynfekcji. Używać rękawic i ubrania ochronnego, chronić oczy oraz zabezpieczyć miejsce dezynfekcji i środki do niej użyte przed dostępem dzieci.

ODKAŻANIE STUDZIEN WIERCONYCH I ABISYŃSKICH

W przypadku studni wierconej wymieszanie roztworu odkażającego następuje z dużymi trudnościami. Dlatego w wyjątkowych wypadkach odkażać się je wprowadzając roztwór dezynfekcyjny za pomocą specjalnej pompy. Zazwyczaj w przypadku zanieczyszczenia studni dokładnie się ją przepłukuje przez długotrwałe pompowanie.

ODKAŻANIE WEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI POMPY ABISYŃSKIEJ

Przeprowadza się w następujący sposób: 4 gramy wapna chlorowanego (1 czubata łyżeczka) albo 7 ml roztworu podchlorynu sodu (1,5 łyżeczki) rozpuścić w dwóch kubkach wody. Zdjąć kolumnkę studni, nalać do rury przygotowany roztwór, nałożyć kolumnkę i pompować, aż do ukazania się wody w wylocie pompy; pozostawić 24 godziny, następnie pompować, aż do zaniku zapachu chloru w wodzie.

ODKAŻANIE WODY

Każdą niepewną wodę przeznaczoną do picia należy odkażać. Dzięki zniszczeniu bakterii, a w szczególności zarazków chorób zakaźnych przewodu pokarmowego, staje się ona bezpieczna dla zdrowia. Odkażanie wody można przeprowadzić różnymi środkami i sposobami:

- najprostszym i dobrym sposobem odkażania wody jest jej gotowanie,
- można również dezynfekować wodę za pomocą specjalnych preparatów i pastylek pod różnymi nazwami przeprowadzając ten zabieg ściśle według przepisów załączonych do tych preparatów.

UWAGA: Po wykonaniu czyszczenia i odkażania studni, woda z niej powinna być zbadana przez najbliższą stację sanitarno-epidemiologiczną, która wyda orzeczenie, czy woda może być używana do picia i potrzeb gospodarczych.

Odkażanie nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych. Duża zawartość środków chemicznych, w tym azotanów, może wywołać u niemowląt sinicę, która przy braku natychmiastowej pomocy lekarskiej bywa śmiertelna; dlatego też wszystkie kobiety ciężarne oraz niemowlęta powinny korzystać wyłącznie z wody badanej i określonej jako: „odpowiadająca wymaganiom sanitarnym”.

POSTĘPOWANIE Z ZALANĄ ŻYWNOŚCIĄ

Zanieczyszczona, pokryta szlamem żywność, musi być zniszczona. Taką żywnością nie wolno również karmić zwierząt domowych i hodowlanych.

Należy zniszczyć wszystkie produkty, do opakowań których dostała się woda.

Pod żadnym pozorem nie można jeść owoców i warzyw z zalanych ogródków przydomowych i działek.

Do spożycia nie nadaje się również żywność pozostawiona w pozbawionych prądu lodówkach.

Bardzo niebezpieczne mogą się okazać produkty niewiadomego pochodzenia, kupowane okazynie lub pozbawione etykiet - mogą być zanieczyszczone lub przeterminowane.

Konserwy

Najlepiej korzystać z gotowych produktów nie wymagających żadnego przygotowania. Można uratować żywność z metalowych konserw, pod warunkiem że nie widać w nich zagłębień ani rdzy:

- na ile to możliwe, spisać z etykiet informacje dotyczące produktu, producenta i terminu przydatności konserwy do spożycia, usunąć etykiety i opisać puszki niezmywalnym pisakiem,
- sprawdzić, czy z puszki nic nie wycieka ani czy nie ma wybrzuszeń (takie puszki należy bezwzględnie wyrzucić),
- użyć szczotki w celu dokładnego usunięcia szlamu,
- umyć puszkę w silnym roztworze środka dezynfekcyjnego – zanurzyć konserwę na 15 minut w ciepłym roztworze środka dezynfekcyjnego (łyżka środka na 4 litry wody), a następnie pozwolić puszcze wyschnąć, nie wycierać jej przed otwarciem lub umieszczeniem w czystym, suchym miejscu.

Świeża dowożona żywność

Nawet jeśli wiadomo, że artykuły spożywcze są z pewnego źródła, przygotowując z nich potrawy, należy je długo gotować i jeść gorące.

Owoce i warzywa – z pewnego źródła – można jeść po obraniu ze skórki, po wstępnym opłukaniu czystą, przegotowaną bądź odkażoną nadmanganianem potasu wodą. Przed obieraniem należy koniecznie umyć ręce.

Inne warzywa i owoce np. sałata czy owoce jagodowe, wymagają wielokrotnego płukania.

Naczynia

Można zachować szklane i porcelanowe nakrycia, metalowy i szklany sprzęt kuchenny po uprzednim oczyszczeniu, czyli:

- usunięciu wszelkiego brudu i błota,
- zdezynfekowaniu:
 - dezynfekcja porcelany i szkła w ciepłym roztworze środka dezynfekcyjnego przez 2 godziny (łyżka środka na 4 litry wody albo 1% roztworu chloraminy);

- wygotowaniu metalowych garnków, patelni, narzędzi kuchennych i sztućców przez 10 min.

Naczynia najlepiej wycierać jednorazowymi ręcznikami albo czystymi ścierkami. Jeśli ich brakuje, pozostawić je do wyschnięcia.

Niestety, trzeba wyrzucić wszystkie porowate przedmioty, których nie można wygotować w wodzie. Jeśli to możliwe, używać należy jednorazowych sztućców i talerzy.

CHOROBY ZAKAŻNE

Woda może roznieść i osadzić na terenie powodziowym zarazki zakaźnych schorzeń przewodu pokarmowego: duru brzuszego, czerwonki, salmonelloz i innych chorób biegunkowych. W glebie oraz w pomieszczeniach chłodnych i wilgotnych mogą one zakażać przez kilka tygodni.

Aby zniszczyć zarazki należy:

- odkazić wapnem chlorowanym zalane powodzią studnie i ujęcia wodne;
- oczyścić z osadów i odkazić przy użyciu chemicznych środków czyszczących ściany, podłogi, sprzęty gospodarcze
- wywietrzyć, wysuszyć i odmalować mieszkania i pomieszczenia gospodarcze, zwłaszcza te, gdzie przechowuje się żywność i gdzie przebywają dzieci oraz osoby starsze, niedołążne
- oczyścić, wysuszyć i odkazić toalety, często powtarzać odkażanie urządzeń sanitarnych, zmywać je i utrzymywać w suchości.

Zakaźne choroby przewodu pokarmowego szerzą się poprzez zakażoną wodę, żywność i brudne ręce.

Wodę do picia, płukania owoców i warzyw jedzonych na surowo, a także wodę do mycia zębów należy zawsze gotować przed użyciem.

Surowe produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, jaja, ryby) oraz warzywa należy traktować jako zakażone i nie dopuszczać do zetknięcia ich z produktami gotowymi do spożycia.

Ręce myć dokładnie wodą i mydłem, czyszcząc również paznokcie, po każdej bytności w toalecie, oporządzeniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw oraz mięsa i jaj. Tak samo postępować przed przygotowywaniem posiłków, karmieniem dzieci, pielęgnowaniem niemowląt.

Tylko rygorystyczne przestrzeganie zasad higieny chroni przed zachorowaniem.

W każdym przypadku wystąpienia dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego należy bezzwłocznie zwrócić się do lekarza.

POSTĘPOWANIE SANITARNE Z POMIESZCZENIAMI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU

Zasady przygotowania pomieszczeń do użytkowania po powodzi:

1. Pomieszczenie wstępnie oczyścić z grubych zanieczyszczeń: piasku, szlamu, itp.
2. Następnie pomieszczenie starannie wymyć wodą z dodatkiem środków myjących. Dokładne umycie usuwa nie tylko brud, ale również może obniżyć liczbę drobnoustrojów.
3. Po dokładnym oczyszczeniu, niektóre pomieszczenia lub powierzchnie dezynfekować. Wskazane jest dezynfekowanie pomieszczeń i powierzchni do przygotowania i przechowywania żywności. Do tego celu można stosować preparaty przekazane lub zalecane przez stacje sanitarno-epidemiologiczne lub powszechnie dostępne środki zawierające chlor w gospodarstwie domowym. Środki do mycia i dezynfekcji należy stosować ściśle wg wskazań producenta podanych na etykiecie lub opakowaniu środka. Po dezynfekcji (nie krócej niż 15 min) powierzchnie dokładnie zmyć wodą pitną.

Pomieszczenia mocno zanieczyszczone np. fekaliami, powinny być obowiązkowo dezynfekowane. Po usunięciu zanieczyszczeń i umyciu, należy przeprowadzić dezynfekcję preparatami zalecanymi przez stacje sanitarno-epidemiologiczne.

Dezynfekcję pomieszczeń trudno wietrzonych np. piwnic czy boisk o dużych powierzchniach powinny przeprowadzić przeszkolone ekipy.

Uwaga: Do dezynfekcji pomieszczeń mieszkalnych nie stosować lizolu, wapna chlorowanego, ograniczyć stosowanie podchlorynu sodu.

4. Pomieszczenia po dezynfekcji należy wywietrzyć.

Postępowanie z przedmiotami codziennego użytku

- Przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytkowania należy dokładnie umyć, a następnie zdezynfekować. Najlepszą metodą dezynfekcji jest zastosowanie wysokiej temperatury: stosowanie gorącego powietrza, gotowanie, wyparzanie, prasowanie.
- Wyposażenie kuchenne (np. naczynia, sztućce) - dokładnie umyć, a następnie gotować nie krócej niż 15 min. w wodzie, najlepiej z dodatkiem sody (1-2 łyżki na litr) w przykrytym naczyniu. Przedmioty o większych rozmiarach można wyparzać wrzącą wodą (najlepiej kilkakrotnie)
- Niektóre przedmioty: np. naczynia kuchenne, sztućce (inne szklane lub metalowe) można poddać działaniu gorącego powietrza np. w domowym piecyku (w temp. 160°C w czasie 2 godz.)
- Bieliznę pościelową i odzież dokładnie wypłukać, a następnie uprać:
 - odporną na temperaturę w temp. 95°C - 15 min w pralkach automatycznych, pralnicach lub gotować.
 - wrażliwą na temperaturę prać co najmniej dwukrotnie w temp. 60°C
 - bieliznę, odzież białą, odporną na chlor można dezynfekować w preparatach do wybielania, następnie dokładnie wypłukać.
- Prasowanie gorącym żelazkiem:
 - prasować upraną bieliznę i odzież (prasowanie jest szczególnie ważne, gdy woda użyta do prania i płukania nie odpowiada jakości wody pitnej)
 - odzież, która nie będzie prana, należy po wyczyszczeniu prasować przez mokrą tkaninę

Uwaga: Przy czyszczeniu powierzchni, odzieży szczególnie w przypadku usuwania zanieczyszczeń już wysuszonych, należy chronić drogi oddechowe (zasłonić nos, usta tkaniną zwilżoną wodą). Z chloraminy, podchlorynu wapnia, wapna chlorowanego, innych preparatów zawierających chlor, także z domowych środków wybielających, może gwałtownie wydzielić się szkodliwy chlor. Dezynfekcję należy wykonywać w pomieszczeniach dobrze wietrzonych. Chronić drogi oddechowe (np. maską z tkaniny). Stosować rękawice i ubrania ochronne. Pomieszczenia po dezynfekcji dobrze wywietrzyć.

Dezynfekcji nie prowadzić w obecności dzieci.

W pomieszczeniach mieszkalnych zmyć powierzchnię po dezynfekcji, szczególną uwagę zwrócić na usunięcie pozostałości środków dezynfekcyjnych w pomieszczeniach, gdzie będą przebywały niemowlęta.