

KOMUNIKAT
PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO W ELBLĄGU
DLA POWODZIAN

Fala powodziowa niesie ze sobą zanieczyszczenie mikrobiologiczne i chemiczne, które mogą być groźne dla zdrowia i życia człowieka. Woda roznosi i osadza na terenie powodziowym mikroorganizmy powodujące szerzenie się zakaźnych chorób przewodu pokarmowego. Drobnoustroje chorobotwórcze i zanieczyszczenia chemiczne mogą przedostawać się do źródeł (ujęć) wody pitnej, osiadać na produktach żywnościowych, zawilgoconych: odzieży, przedmiotach i sprzętach domowych. Zanieczyszczeniu mogą ulec także warzywa i owoce, które znajdują się jeszcze w sadach i ogrodach, a które miały kontakt z falą powodziową. Zawilgocona żywność ulega psuciu i pleśnieniu, co czyni ją niezdatną do spożycia.

W związku z powyższym po powrocie do gospodarstw domowych, które były zalane wodą należy przestrzegać niżej wymienionych zasad:

1. Wyrzucić żywność, która miała kontakt z wodami powodziowymi.
2. Nie spożywać i ponownie nie zamrażać żywności już rozmrożonej!
3. **Nie jedz** produktów, które zostały zalane, mają zmieniony zapach, barwę, mają widoczną pleśń, są stęchłe, są w opakowaniach pozbawionych etykiet, są w puszkach o zdeformowanych, wydętych kształtach, są niewiadomego pochodzenia!
4. **Zawsze gotuj wodę do picia**, mycia naczyń, płukania owoców, warzyw spożywanych na surowo, a także do mycia zębów.
5. Surowe produkty pochodzenia zwierzęcego oraz warzywa traktuj jako zakażone, nie dopuszczaj do zetknięcia ich z produktami gotowymi do spożycia.
6. Wychodząc z toalety myj dokładnie ręce wodą z mydłem – pamiętaj o tym, przed każdym przygotowaniem posiłku oraz przed jedzeniem.
7. Dbaj o czystość urządzeń sanitarnych, a zwłaszcza toalet – często je czyść i dezynfekuj dostępnymi na rynku środkami myjącymi i dezynfekcyjnymi.
8. W każdym przypadku wystąpienia biegunki, wymiotów, podwyższonej temperatury, bólów brzucha i tym podobnych objawów – bezzwłocznie zwróć się do lekarza.
9. Mieszkanie i wszystkie sprzęty, które przydatne będą do dalszego użytkowania trzeba zdezynfekować, gdyż naniesiony muł może zawierać duże ilości bakterii chorobotwórczych i grzybów, które zagrażają zdrowiu ludzi i zwierząt.

Pomieszczenia wywietrzyć, wysuszyć i odmalować.

Wyposażenie kuchenne (naczynia, sztucce) – dokładnie umyć, a następnie gotować nie krócej niż 15 minut w wodzie, najlepiej z dodatkiem sody (1-2 łyżki na 1litr wody), w przykrytym naczyniu. Przedmioty o większych rozmiarach można wyparzać wrzącą wodą (najlepiej kilkakrotnie) lub umyć w zmywarce (przynajmniej dwukrotnie) w programie o możliwie najwyższej temperaturze.

Niektóre przedmioty np. naczynia kuchenne, sztucce (inne szklane lub metalowe) można poddać działaniu gorącego powietrza np. w domowym piekarniku (temp. 160°C w czasie 2 godzin).

Bielinę pościelową i odzież dokładnie wypłukać, a następnie uprać:

- odporną na temperaturę, w temp. 95°C w pralkach automatycznych,
- wrażliwą na temperaturę, prać co najmniej dwukrotnie w temp. 60°C.

Prasować upraną, dobrze wysuszoną bieliznę i odzież.

Stosując jakiegokolwiek środki dezynfekcyjne należy przestrzegać instrukcji producenta (chronić oczy, błony śluzowe, skórę i drogi oddechowe) – **UŻYWAĆ REKAWIC OCHRONNYCH, GUMOWEGO OBUWIA itp.**

PROCEDURA ODKAŻANIA STUDNI DLA POWODZIAN

Fala powodziowa niesie ze sobą zanieczyszczenia mikrobiologiczne i chemiczne, które mogą być groźne dla zdrowia i życia człowieka. Po ustąpieniu powodzi woda w studniach i zbiornikach wodnych nie nadaje się do picia.

W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia należy bezwzględnie wszystkie studnie doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego oraz oczyścić je i wydezynfekować.

ODKAŻANIE WODY MOŻNA PRZEPROWADZIĆ NASTĘPUJĄCO:

- najprostszym i dobrym sposobem odkażania wody jest jej gotowanie,
- można również dezynfekować wodę za pomocą dopuszczonych do kontaktu z żywnością preparatów dezynfekcyjnych, postępując zgodnie z załączoną od producenta instrukcją/ulotką.

WODY, DO KTÓREJ BEZPOŚREDNIO DODANO ŚRODEK DEZYNFEKCYJNY NIE WOLNO SPOŻYWAĆ! MOŻE TO NASTĄPIĆ DOPIERO PO CZASIE OKREŚLONYM W ULOTCE INFORMACYJNEJ, GDZIE PRODUCENT OKREŚLI CZAS KONTAKTU ŚRODKA DEZYNFEKCYJNEGO Z WODĄ (np.10-30 min.), A W PRZYPADKU URZĄDZEŃ, INSTALACJI I STUDNI PO PRZEPLUKANIU LUB WYCZERPANIU WODY DO ZANIKU ZAPACHU UŻYTEGO ŚRODKA DEZYNFEKCYJNEGO.

OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE STUDNI KOPANEJ:

- wybrać wodę ze studni,
- oczyścić dno ze szlamu i wszelkich nieczystości,
- wybrać kilkudziesięciocentymetrową warstwę piasku i wypełnić je warstwą (ok. 10 cm) przemytego żwiru lub gruboziarnistego piasku,
- oczyścić/wyszorować cembrowinę oraz zabetonować/uszczelnić ubytki i szpary,
- ponownie napełnić studnię wodą,
- przed przystąpieniem do dezynfekcji zmierzyć np. za pomocą tyczki lub ciężarka na sznurku itp. głębokość wody w studni,
- na każdy metr głębokości/obliczonej objętości wody, odmierzamy zgodnie z instrukcją producenta odpowiednią ilość preparatu dezynfekcyjnego (np. wapno chlorowane, monochloramina, podchloryn sodu – w przypadku którego odmierzamy dwukrotną dawkę, jak dla wapna chlorowanego),
- wodę w studni zamieszać tyczką lub przez nabieranie wiadrem czerpalnym i wlewanie z powrotem,
- po 24 godzinach lub po czasie kontaktu środka z wodą, określonego w instrukcji przez producenta, wybierać wodę aż do zaniku zapachu charakterystycznego dla użytego środka (np. chloru).

OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE STUDNI WIERCONYCH I ABISYŃSKICH:

W przypadku studni wierconych i abisyńskich odkaża się je poprzez wprowadzenie środka dezynfekcyjnego lub jego roztworu sporządzonego zgodnie z instrukcją producenta, za pomocą specjalnej pompy. Po czasie kontaktu środka z wodą należy dokładnie przepłukać urządzenie poprzez długotrwałe pompowanie.

Po wykonaniu w/w czynności woda ze studni powinna być zbadana przez najbliższą stację sanitarno-epidemiologiczną, która wyda orzeczenie, czy woda może być używana do picia i na potrzeby gospodarcze.