



## WYTYCZNE SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE W PRZYPADKU POWODZI

### 01 PODSTAWOWE ZASADY HIGIENY

- Wodę do picia, płukania owoców i warzyw spożywanych na surowo oraz do mycia zębów należy gotować przed użyciem.
- Surowe produkty pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, jaja, ryby) oraz warzywa należy traktować jako zakażone i nie dopuszczać do ich zetknięcia z produktami gotowymi do spożycia, zwłaszcza gotowanymi i przeznaczonymi do spożycia na zimno lub przechowywania.
- Ręce myć dokładnie wodą i mydłem, czyszcząc również paznokcie po każdym skorzystaniu z toalety oraz innych czynnościach sprzyjających możliwości przeniesienia zakażenia: każdej bytności w toalecie, oporządzeniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw, mięsa oraz jaj.
- W razie zachorowania należy jak najszybciej zgłosić się do lekarza i poddać jego zaleceniom.
- W przypadku konieczności zastosowania szczepień ochronnych przeciw durowi brzusznemu, WZW A lub tężcowi, należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiednich punktów szczepień.

### CHOROBY ZAKAŻNE 02

Woda może roznosić i osadzać na terenie powodziowym patogeny zakaźnych schorzeń przewodu pokarmowego: duru brzuszego, czerwonki, WZW A, salmoneloz i innych chorób biegunkowych.

W glebie oraz pomieszczeniach chłodnych i wilgotnych mogą pozostawać zdolne do zakażenia przez kilka tygodni patogeny chorobotwórcze, które należy zniszczyć wszędzie tam, gdzie to tylko możliwe, za pomocą wszelkich dostępnych narzędzi dezynfekcji.

W tym celu należy:

- przeprowadzić dezynfekcję zalanych studni i ujęć wodnych,
- oczyścić z osadów i zdezynfekować przy użyciu środków chemicznych powierzchnię ścian, podłóg i sprzętów gospodarczych,
- wywietrzyć, wysuszyć i odmalować pomieszczenia mieszkalne i gospodarcze, zwłaszcza te, w których przechowuje się żywność i gdzie przebywają ludzie, ze zwróceniem uwagi na populację szczególnie, w tym małe dzieci oraz osoby starsze i z chorobami przewlekłymi,
- oczyścić, wysuszyć i zdezynfekować sanitariaty; często powtarzać dezynfekcję urządzeń sanitarnych, zmywać je i utrzymywać w optymalnie bezpiecznych warunkach,
- dokładnie umyć wyposażenie kuchenne (np. naczynia, sztućce), a następnie gotować nie krócej niż 15 minut w wodzie, najlepiej z dodatkiem sody (1-2 łyżki na liter) w przykrytym naczyniu.

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

### 03 WODA

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 picia. W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia należy wszystkie studnie bezwzględnie doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego poprzez oczyszczenie i dezynfekowanie.

### DEZYNFEKCJA WODY 04

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

Najprostszym i dobrym sposobem dezynfekcji wody jest jej gotowanie.

Można również zdezynfekować wodę za pomocą specjalnych preparatów. Należy przeprowadzić ten zabieg ściśle według przepisów załączonych do tych preparatów.

**UWAGA: Dezynfekcja nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych.**

Duża zawartość środków chemicznych (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”.

### 05 OCZYSZCZANIE I DEZYNFEKCJA STUDNI KOPANEJ

Po wybraniu wody ze studni trzeba oczyścić dno ze szlamu i wszelkich nieczystości, wybrać kilkudziesięciocentymetrową warstwę piasku i zastąpić ją warstwą przemytego żwiru lub gruboziarnistego piasku grubości ok. 10 cm, oczyścić cembrowinę oraz zabetonować ubytki i szpary.

Dezynfekcję należy przeprowadzić we wszystkich nowych studniach oraz po wszelkich pracach wewnątrz studni.

Przed przystąpieniem do dezynfekcji trzeba zmierzyć przy pomocy tyczki lub ciężarka na sznurku głębokość wody w studni. Na każdy metr głębokości wody odmierzyć ilość wapna chlorowanego według zasad podanych w tabelce:

Średnica studni w [cm]	Ilość na każdy metr głębokości wody		Ilość monochloraminy na każdy metr głębokości wody w [g]
	Wapna chlorowanego	Podchlorynu sodu	
80	1 szklanka	2 szklanki	165
90	1,25 szklanki	2,5 szklanki	220
100	1,5 szklanki	3 szklanki	270
120	2,25 szklanki	4,5 szklanki	380

Aby prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję wody należy:

- do wiadra z wodą dodać 2 płaskie łyżeczki od herbaty wapna chlorowanego i płynem tym wyszorować cembrowinę,
- po ponownym napełnieniu studni wodą, odmierzoną według tabeli, ilość wapna chlorowanego dokładnie rozetrzeć w wiadrze z niewielką ilością wody (na papkę podobną do śmietany), dopełnić wiadro wodą, rozmieszać, po czym całą zawartość wlać do studni,
- wodę w studni zamieszać tyczką lub wymieszać przez nabieranie wiadrem czerpanym i wlewanie z powrotem,
- po 24 godzinach wybierać wodę, aż do zaniku zapachu chloru.

**UWAGA: Środki odkażające należy przechowywać w suchym i ciemnym pomieszczeniu, w drewnianym lub szklanym naczyniu.**

## 06 DEZYNFEKCJA STUDNI WIERCONYCH I ABISYŃSKICH

W przypadku studni wierconej wymieszanie roztworu odkażającego może powodować duże trudności.

Dlatego w wyjątkowych wypadkach dezynfekuje się je wprowadzając roztwór za pomocą specjalnej pompy. Zazwyczaj w przypadku zanieczyszczenia studni należy dokładnie ją przepłukać przez długotrwałe pompowanie.

## DEZYNFEKCJA WEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI POMPY ABISYŃSKIEJ 07

Dezynfekcję przeprowadza się w następujący sposób: 4 gramy wapna chlorowanego (1 czubata łyżeczka) albo 7 ml podchlorynu sodu (1 1/2 łyżeczki) rozpuścić w dwóch kubkach wody. Zdjąć kolumnienkę studni, nalać do rury przygotowany roztwór, nałożyć kolumnienkę, pompować aż do ukazania się wody w wylocie pompy. Pozostawić na 24 godziny, następnie pompować aż do zaniku zapachu chloru w wodzie.

Po wykonaniu czyszczenia i dezynfekcji studni, woda z niej powinna być zbadana przez najbliższą stację sanitarno-epidemiologiczną, która wyda orzeczenie o przydatności wody do picia i potrzeb gospodarczych.

## 08 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Państwowa Inspekcja Sanitarna zaleca, by w przypadku powodzi, wyrzucić całą żywność, która miała kontakt z wodą powodziową, a do celów spożywczych używać tylko wody butelkowanej lub dowożonej beczkowozami przeznaczonymi do wody pitnej.

Nie należy spożywać warzyw i owoców pochodzących z terenów zalanych oraz produktów, które:

- zostały zalane lub zawilgocone, nawet jeśli nie wykazują oznak zepsucia,
- mają zmieniony zapach, barwę, smak, konsystencję,
- mają widoczną pleśń lub zapach spleśniały, stęchły,
- są w widoczny sposób zanieczyszczone lub posiadają obcy lub chemiczny zapach,
- są w opakowaniach pozbawionych etykiet i nie jest znany ich skład oraz termin przydatności do spożycia,
- są w puszkach o wydętych wieczkach (tzw. zbombażowane konserwy).



**Należy zwrócić szczególną uwagę na środki spożywcze podawane dzieciom i osobom starszym.**

Artykuły spożywcze pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zanieczyszczenie i zepsucie.

Żywność zepsuta, zanieczyszczona lub spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej może być przyczyną chorób, zatruc, a nawet śmierci. Nawet gotowanie i smażenie takiej żywności nie chroni przed zachorowaniem.

Posiadaną żywność należy chronić przed zepsuciem i zanieczyszczeniem poprzez:

- przechowywanie w lodówce produktów nietrawnych, takich jak: mięso, wędliny, ryby, nabiał, gotowe potrawy, itp.,
- przechowywanie żywności w szczelnych opakowaniach,
- w suchym i chłodnym miejscu,
- ochronę żywności przed gryzoniami i szkodnikami.

**W każdym przypadku wystąpienia biegunki, podwyższonej temperatury, bólu brzucha i tym podobnych objawów zatrucia pokarmowego należy niezwłocznie zwrócić się do lekarza!**

## 09 POSTĘPOWANIE SANITARNE Z POMIESZCZENIAMI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU

W celu przygotowania pomieszczeń po powodzi należy:

- pomieszczenia wstępnie oczyścić z grubych zanieczyszczeń: piasku, szlamu, itp.,
- następnie starannie oczyścić wodą z dodatkiem środków myjących; zabieg ten obniża liczbę drobnoustrojów, często do bezpiecznego dla zdrowia poziomu,
- po dokładnym oczyszczeniu, niektóre pomieszczenia lub powierzchnie należy zdezynfekować; wskazana jest dezynfekcja powierzchni do przygotowywania i przechowywania żywności; do tego celu można stosować preparaty powszechnie dostępne, używane w gospodarstwie domowym (np. środki do wybielania bielizny); po dezynfekcji (nie krócej niż 15 min.) powierzchnie należy zmyć wodą pitną.

**Wszystkie pomieszczenia zanieczyszczone fekaliami powinny być dezynfekowane, po uprzednim usunięciu zanieczyszczeń i umyciu powierzchni.**

**Dezynfekcję pomieszczeń źle wietrzonych (np. piwnice) oraz dużych powierzchni powinny przeprowadzić przeszkolone ekipy.**

**Pomieszczenia po dezynfekcji należy odpowiednio wietrzyć!**

Przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytkowania należy dokładnie wymyć, a następnie zdezynfekować.

Najlepszą metodą dezynfekcji jest stosowanie wysokiej temperatury, gorącego powietrza, gotowanie, wyparzenie, prasowanie.

### UWAGA:

**Środków chlorowych nie stosować z innymi preparatami. Używać tylko w pomieszczeniach dobrze wietrzonych.**

**Preparaty dezynfekcyjne należy stosować w stężeniach określonych przez producenta.**

W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z odpowiednią terenowo Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną.