



Zasady postępowania w przypadku powodzi

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Artykuły spożywcze pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zniszczenie, zanieczyszczenie lub zepsucie. Żywność zepsuta, zanieczyszczona lub spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej może być przyczyną chorób, zatruc a nawet śmierci.

Należy wyrzucić całą żywność, która miała kontakt z wodą powodziową.

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 wyдутych wieczkach (tzw. zbombażowane konserwy).

Nie należy spożywać produktów, które ze względu na dłuższe przerwy w dostawie prądu nie były przechowywane w warunkach chłodniczych.

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

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

WODA DO SPOŻYCIA

Fala powodziowa niesie ze sobą zanieczyszczenia bakteryjne i chemiczne, które mogą być groźne dla zdrowia i życia.

W przypadku powodzi do celów spożywczych należy używać wodę tylko z pewnych źródeł - z wodociągu sieciowego, wody butelkowanej lub dowożonej beczkownikami przeznaczonymi do wody pitnej.

Z uwagi na dynamiczną sytuację hydrologiczną należy na bieżąco śledzić aktualne komunikaty państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych oraz zarządców wodociągów w sprawie jakości wody do spożycia.

Po ustąpieniu powodzi lub podtopień woda w przydomowych studniach i powierzchniowych zbiornikach wodnych nie nadaje się do picia.

W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia należy bezwzględnie wszystkie studnie doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego tj. wypompować wodę, oczyścić studnie i zdezynfekować.

Potwierdzeniem, że woda jest bezpieczna do spożycia, jest uzyskanie pozytywnych wyników badań jakości wody. Badania mikrobiologiczne i fizykochemiczne wody wykonuje m. in. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Złotorzy.

POSTĘPOWANIE Z POMIESZCZENIAMI

Przed przystąpieniem do ponownego użytkowania pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi (mieszkalnych) które uległy zalaniu na skutek powodzi należy wstępnie oczyścić z grubych zanieczyszczeń: piasku, szlamu itp. Prace porządkowe należy rozpocząć od otwarcia okien i drzwi dla skutecznego wietrzenia pomieszczeń oraz natychmiastowego usunięcia wszelkiego sprzętu i wyposażenia, które na skutek zalania uległy zniszczeniu.

Następnie pomieszczenia i powierzchnie należy starannie oczyścić wodą z dodatkiem środków dezynfekcyjnych. Do mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz powierzchni roboczych i miejsc do przygotowywania i przechowywania żywności należy stosować wyłącznie środki przeznaczone do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością.

Preparaty należy stosować ściśle według zaleceń producenta zamieszczonych na opakowaniu. Środki dezynfekcyjne mogą być szkodliwe dla człowieka - należy zachować środki ostrożności m. in. należy pamiętać o wietrzeniu pomieszczeń i stosowaniu środków ochrony indywidualnej określonych na etykiecie produktu.

POSTĘPOWANIE Z PRZEDMIOTAMI GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytkowania należy dokładnie umyć, a następnie zdezynfekować. Najlepszą metodą dezynfekcji jest stosowanie wysokiej temperatury, gorącego powietrza, gotowanie, wyparzenie, prasowanie. Wyposażenie kuchenne (np. naczynia, sztucce) należy umyć w zmywarce z zastosowaniem funkcji wyparzenia lub dokładnie umyć, a następnie gotować nie krócej niż 15 minut w wodzie, najlepiej z dodatkiem sody (1-2 łyżki na liter) w przykrytym naczyniu.

Bieliznę pościelową i ubrania najlepiej wygotować lub wyprać co najmniej dwukrotnie w temperaturze 60°C. Po wypraniu wszystko wyprasować.

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 cembrownię 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. Do dezynfekcji wody do spożycia należy stosować produkty dostępne na rynku przeznaczone do tego celu np. podchloryn sodu, wapno chlorowane, chloramina. Należy stosować ilości środka

dezynfekcyjnego zgodnie z zaleceniami producenta umieszczonymi na etykiecie produktu. Przykładowe ilości środków dezynfekcyjnych w zależności od średnicy studni przedstawia tabela:

Średnica studni [cm]	Potrzebna ilość wapna chlorowanego na każdy metr głębokości wody	Ilość chloraminy na każdy metr głębokości wody
80	150g - 1 szklanka	165g
90	200g - 1 szklanka i ćwierć	220g
100	250g - półtorej szklanki	270g
120	350g - 2 szklanki i ćwierć	380g
W przypadku stosowania roztworu podchlorynu sodu odmierzamy dwukrotną dawkę jak dla wapna chlorowanego.		

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 lub chloraminy 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.

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

Dezynfekcję przeprowadza się w następujący sposób: 4 gramy wapna chlorowanego (1 czubata łyżeczka) albo 7 ml podchlorynu sodu (1½ łyżeczki) rozpuścić w dwóch kubkach wody. Zdjąć kolumienkę studni, nalać do rury przygotowany roztwór, nałożyć kolumienkę, 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.

Opracowanie: Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Złotoryi, 2024 r.