



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 kolumnkę studni, nalać do rury przygotowany roztwór, nałożyć kolumnkę, 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 wyдутych wieczkach (tzw. zombażowane 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.