

Instrukcja **postępowania z pomieszczeniami, które ucierpiały w wyniku powodzi**

1. Przed przystąpieniem do wszelkich prac porządkowych należy ubrać odzież ochronną, najlepiej pełne fartuchy, obuwie gumowe oraz rękawice gumowe.
2. Prace porządkowe należy rozpocząć od:
 - a) otworzyć wszystkie okna pomieszczeń w celu ich należytego przewietrzenia
 - b) wstępnego oczyszczenia pomieszczenia z grubych zanieczyszczeń: piasku, szlamu,
 - c) usunięcia wszelkiego sprzętu i wyposażenia, które na skutek zalania uległo zniszczeniu,
 - d) usunięcia pozostałych wszelkich naniesionych przez wody powodziowe zanieczyszczeń (szlam, muł i inne nieczystości),
 - e) opróżnienia lodówek i zamrażarek z wszelkich produktów spożywczych, które uległy zepsuciu na skutek przetrzymywania ich w niewłaściwej temperaturze. Zepsutą żywność zapakować w szczelne worki foliowe i wyrzucić do pojemników na śmieci.
3. Po usunięciu ww. zanieczyszczeń należy przystąpić do starannego, kilkakrotnego zmycia podłóg, posadzek, ścian wyłożonych kafelkami, progów, schodów. Do mycia należy używać wszelkich dostępnych w sprzedaży środków myjących i dezynfekujących. Środki do mycia i dezynfekcji należy stosować ściśle wg wskazań producenta podanych na etykiecie. Woda z czynności mycia i dezynfekcji powinna być wylewana do kanalizacji.
4. Wszelkie zanieczyszczenia powstałe na meblach i innym sprzęcie stanowiącym wyposażenie nadające się do użytku należy myć i dezynfekować w sposób podany wyżej.
5. Wszelką odzież, która uległa zniszczeniu w czasie zalania, należy pakować do worków foliowych i wyrzucać do komunalnych pojemników na śmieci. Odzież zabrudzoną, lecz zdatną do dalszego użytku, należy starannie wyprać, a następnie wyprasować. Najlepszą metodą dezynfekcji jest stosowanie wysokiej temperatury: gorące powietrze, gotowanie, prasowanie.
6. Do dezynfekcji wanien, zlewów, kratek ściekowych, ubikacji można używać również innych środków dezynfekcyjnych, takich jak:
 - Chloramina – w stężeniu 1-2% tj. 1-2 łyżki stołowe na 1 litr wody
 - Wapno chlorowe - w stężeniu 5% tj. 5 łyżek stołowych na 1 litr wody
7. Do dezynfekcji lodówek i zamrażarek nadających się do użytku, po ich starannym umyciu i osuszeniu, można używać wszystkich dostępnych w handlu chlorowych środków dezynfekcyjnych. Po umyciu, dezynfekcji i osuszeniu urządzeń chłodniczych, a przed ich ponownym napełnieniem żywnością, należy je starannie przewietrzyć.
8. W razie ewentualnych wątpliwości przy postępowaniu podczas prac, o których mowa w niniejszej Informacji, dodatkowe porady można uzyskać w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ząbkowicach Śląskich tel. 74 8166760, e-mail psse.zabkowiceslaskie@sanepid.gov.pl .