

# Informacje dla POWODZIAN



## BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

### NIE JEDZ I NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:

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

Warzywa i owoce uprawiane/zebrane po opadnięciu wody na terenach objętych powodzią nie nadają się do spożycia

### POSIADANĄ ŻYWNOSĆ CHROŃ PRZED ZEPSUCIEM I ZANIECZYSZCZENIAMI, W TYM CELU:

- produkty nietrwałe jak: mięso, wędliny, ryby, mleko i jego przetwory, a także tłuszcze i gotowe potrawy itp. przechowuj w temperaturze niższej niż 8°C
- przechowuj żywność w szczelnych opakowaniach, przykrytą, w pomieszczeniach, gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne
- składuj żywność w suchym, chłodnym miejscu
- posiadaną żywność chroń przed gryzoniami i szkodnikami

W KAŻDYM PRZYPADKU WYSTĄPIENIA BIEGUNKI, WYMIOTÓW, PODWYŻSZONEJ TEMPERATURY, BÓLÓW BRZUCHA I TYM PODOBNYCH OBJAWÓW ZATRUCIA POKARMOWEGO – **NALEŻY BEZZWŁOCZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DO LEKARZA POZ**



## BEZPIECZEŃSTWO WODY

### UWAGA!

#### NA ZALANYM TERENIE PIJ TYLKO WODĘ BUTELKOWANĄ LUB Z BECZKOWOZU

NA TERENACH DOTKNIĘTYCH POWODZIĄ MOGĄ WYSTĄPIĆ PROBLEMY Z DOSTĘPEM DO WODY PITNEJ. WODA KRAKOWA MOŻE NIE NADAWAĆ SIĘ DO SPOŻYCIA ALBO MOŻE BYĆ ZDATNA DO SPOŻYCIA TYLKO PO PRZEGOTOWANIU



**AKTUALNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYDATNOŚCI WODY KRAKOWEJ DO SPOŻYCIA, UZYSKASZ W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ**



## INFORMACJA O ZAPOBIEGANIU CHOROBYM ZAKAŻNYM

### OSTRZEŻENIE: POWÓDŹ sprzyja szerzeniu się CHOROBY ZAKAŻNYCH!

Powódź to nie tylko zagrożenie dla życia i mienia, ale także poważne ryzyko dla zdrowia. Zanieczyszczona woda, uszkodzone systemy sanitarne i sprzyjające warunki dla rozwoju bakterii oraz wirusów, stwarzają idealne środowisko dla rozwoju chorób zakaźnych, szczególnie takich jak **WZWA, TĘŻEC, SALMONELOZA, DUR BRZUSZNY**

### TYLKO RYGORYSTYCZNE PRZESTRZEGANIE ZASAD HIGIENY CHRONI PRZED ZACHOROWANIEM

- **WODĘ** do picia, płukania owoców i warzyw spożywanych na surowo, do mycia zębów należy **ZAWSZE 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 lub używać środków dezynfekcyjnych
- W razie zachorowania należy jak najszybciej zgłosić się do lekarza i poddać się jego zaleceniom
- W przypadku konieczności zastosowania wskazanych szczepień ochronnych należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiedniego punktu szczepień



## POSTĘPOWANIE 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

Środków chlorowych nie stosować z innymi preparatami. Używać tylko w pomieszczeniach dobrze wietrzonych. Preparaty dezynfekcyjne należy stosować w stężeniach określonych przez producenta

**UWAGA**



## BEZPIECZEŃSTWO WODY ZE STUDNI

### INFORMACJA O WODZIE DO PICIA

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 bezwzględnie wszystkie studnie** doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego oraz **oczyścić je i zdezynfekować**.

### OCZYSZCZANIE I DEZYNFEKCYJA 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.

**Na każdy metr głębokości wody odmieramy ilość wapna chlorowanego według zasad podanych w tabelce:**

| Średnica studni w cm | ilość wapna chlorowanego potrzebna na każdy m głębokości wody | Ilość monochloraminy na każdy m głębokości wody w [g] |
|----------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 80                   | 150 g - 1 szklanka                                            | 165 g                                                 |
| 90                   | 200 g - 1 szklanka i ćwierć                                   | 220 g                                                 |
| 100                  | 250 g - półtorej szklanki                                     | 270 g                                                 |
| 120                  | 350 g - 2 szklanki i ćwierć                                   | 380 g                                                 |

### DEZYNFEKCYJA STUDNI WIERCONYCH I ABISYŃSKICH

W przypadku studni wierconej wymieszanie roztworu odkażającego MOŻE POWODOWAĆ 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.

### DEZYNFEKCYJA WEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI POMPY ABISYŃSKIEJ

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, czy woda może być używana do picia i potrzeb gospodarczych.



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



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Katowicach