

Helena Hatka

**Wojewoda Lubuski – Szef Obrony
Cywilnej Województwa**



JAK POSTĘPOWAĆ PO POWODZI

Wydział Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego
Lubuski Urząd Wojewódzki, Gorzów Wlkp.,
ul. Jagiellończyka 8, tel. 095 7 115 249

INFORMACJA o wodzie przeznaczonej do spożycia

Fala powodziowa niesie ze sobą zanieczyszczenia bakteryjne i chemiczne groźne dla zdrowia i życia człowieka. Po ustąpieniu powodzi woda w studniach i zbiornikach wodnych nie nadaje się do spożycia przez ludzi. W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia ludzi należy bezwzględnie doprowadzić wszystkie studnie do odpowiedniego stanu technicznego oraz oczyścić je i wydezynfekować.

OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE STUDNI KOPANEJ

Po wybraniu wody ze studni trzeba oczyścić dno ze szlamu i wszelkich nieczystości, wybrać kilkudziesięciocentymetrową warstwę piasku i wypełnić dno warstwą przemytego żwiru lub gruboziarnistego piasku – grubości około 10 centymetrów, oczyścić cembrowinę oraz zabetonować ubytki i szpary. Przed przystąpieniem do dezynfekcji należy zmierzyć za pomocą tyczki lub ciężarka na sznurku głębokość wody w studni. Na każdy metr głębokości wody odmierzamy ilość monochloraminy lub ewentualnie wapna chlorowanego według zasad podanych w poniższej tabeli.

Średnica studni w centymetrach	Ilość monochloraminy na każdy metr głębokości wody	Potrzebna ilość wapna chlorowanego na każdy metr głębokości wody
80	165 gram	150 gram – 1 szklanka
90	220 gram	200 gram – 1 szklanka i ćwierć
100	270 gram	250 gram – półtorej szklanki
120	380 gram	350 gram – 2 szklanki i ćwierć

Stosując roztwór podchlorynu sodu odmierzamy dwukrotną dawkę, jak dla wapna chlorowanego.

Aby prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję należy:

- do wiadra z wodą dodać dwie płaskie łyżeczki od herbaty któregoś z wymienionych środków dezynfekcyjnych i wyszorować tym cembrowinę,
- po ponownym napełnieniu studni wodą, rozmieszać w wiadrze z niewielką ilością wody odmierzoną według powyższej tabeli ilość środka dezynfekcyjnego, dopełnić wiadro wodą – zmieszać, po czym całą zawartość wlać do studni,
- wodę w studni zamieszać tyczką lub przez nabieranie wiadrem czerpalnym i wlewanie z powrotem,
- po 24 godzinach wybierać wodę aż do zaniku zapachu chloru.

Uwaga: Środki dezynfekcyjne należy przechowywać w suchym i ciemnym pomieszczeniu w naczyniu szklanym lub drewnianym.

ODKAŻANIE STUDZIEN WIERCONYCH I ABISYŃSKICH

W przypadku studni wierconej wymieszanie roztworu odkażającego następuje z dużymi trudnościami, dlatego w wyjątkowych wypadkach odkaża się je wprowadzając roztwór dezynfekcyjny za pomocą specjalnej pompy. Zazwyczaj w przypadku zanieczyszczenia studni dokładnie się ją przepłukuje przez długotrwałe pompowanie.

ODKAŻANIE WEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI POMPY ABISYŃSKIEJ

Przeprowadza się w następujący sposób: 4 gramy wapna chlorowanego (1 czubata łyżeczka), albo 7 mililitrów roztworu podchlorynu sodu (1,5 łyżeczki) rozpuścić w dwóch wiadrach wody. Zdjąć kolumnkę studni – nalać do rury przygotowany roztwór, nałożyć kolumnkę

i pompować, aż do ukazania się wody w wylocie pompy – pozostawić 24 godziny, następnie pompować aż do zaniku zapachu chloru w wodzie. Po wykonaniu czyszczenia i odkażania studni – woda z niej powinna być zbadana przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną, która wyda orzeczenie, czy woda jest przydatna do spożycia przez ludzi.

ODKAŻANIE WODY

Każdą niepewną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi należy odkażić. Dzięki zniszczeniu bakterii, a w szczególności drobnoustrojów chorobotwórczych chorób zakaźnych przewodu pokarmowego staje się ona bezpieczna dla zdrowia ludzi. Odkażanie wody można przeprowadzić różnymi środkami i sposobami:

- najprostszym i dobrym sposobem odkażania wody jest jej gotowanie,
- można również dezynfekować wodę za pomocą specjalnych preparatów znajdujących się w obrocie handlowym pod różnymi nazwami – przeprowadzając ten zabieg ściśle według przepisów załączonych do tych preparatów.

UWAGA: Odkażanie nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych w wodzie!

Zachować środki ostrożności w trakcie przeprowadzania dezynfekcji –używać rękawic, chronić oczy, zabezpieczyć miejsce dezynfekcji i środki do niej użyte przed dostępem dzieci !

INFORMACJA o żywności

Artykuły żywnościowe pozostawione lub przechowywane w miejscach objętych powodzią są narażone na zniszczenie, zepsucie lub zanieczyszczenie. Dlatego należy je dokładnie sprawdzać przed spożyciem. Żywność zepsuta, zanieczyszczona i spleśniała jest szkodliwa dla zdrowia. Spożywanie jej prowadzi do choroby, a nawet śmierci.

W tym celu trzeba:

- odkażić wapnem chlorowanym zalane powodzią studnie i ujęcia wodne,
- oczyścić z osadów i odkażić, przy użyciu chemicznych środków czyszczących powierzchnie ścian, podłóg i sprzętów gospodarczych,
- wywietrzyć, wysuszyć i odmalować pomieszczenia mieszkalne i gospodarcze, zwłaszcza te, w których przechowuje się żywność i gdzie przebywają małe dzieci oraz osoby starsze, niedołążne,
- oczyścić, wysuszyć i odkażić miejsca ustępowe; często powtarzać odkażanie urządzeń sanitarnych i ustępów, zmywać je i utrzymywać w czystości i suchości.

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

TYLKO RYGORYSTYCZNE PRZESTRZEGANIE ZASAD HIGIENY CHRONI PRZED ZACHOROWANIEM

1. WODĘ do picia, płukania owoców i warzyw spożywanych na surowo, do mycia zębów należy **ZAWSZE GOTOWAĆ** przed użyciem.
2. 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.
3. **RĘCE** myć dokładnie wodą i mydłem, czyszcząc również paznokcie po każdej bytności w ustępie, oporządzaniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw oraz mięsa i jaj.

- To samo czynić przed przystąpieniem do: obróbki produktów przeznaczonych do spożycia, przygotowywania posiłków, karmienia dziecka, pielęgnowania niemowlęcia.
4. W razie zachorowania należy jak najszybciej zgłosić się do lekarza i poddać jego zaleceniom.
 5. W przypadku konieczności zastosowania szczepień ochronnych przeciw durowi brzuszemu należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiednich punktów szczepień.

INFORMACJA o zapobieganiu chorobom zakaźnym

Woda rozniosła i osadziła na terenie powodziowym zarazki zakaźnych schorzeń przewodu pokarmowego: duru brzuszego, czerwonki, salmonelloz i innych chorób biegunkowych. W glebie oraz w pomieszczeniach chłodnych i wilgotnych mogą pozostawać zdolne do zakażenia przez kilka tygodni. Zarazki należy zniszczyć wszędzie tam, gdzie jest to możliwe.

NIE JEDZ, ZWŁASZCZA NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:

- zostały zalane, a nie są hermetycznie opakowane, 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 chemiczny zapach,
- są w opakowaniach pozbawionych etykiet, w związku z czym mogą być mylnie uznane za żywność, np. trujące oleje mineralne, zaprawione zboża siewne itp.
- znajdowały się bez szczelnych opakowań w miejscach brudnych – w chlewach, oborach, kurnikach itp.
- są w puszkach o wyдутych wieczkach (zbombardowane konserwy).

Nie jedz artykułów żywnościowych niewiadomego pochodzenia – mogą być szkodliwe. Nie spożywaj mięsa, które nie było badane oraz jego przetworów. Ani gotowanie, ani smażenie takiego produktu nie chroni przed zatruciem, zwłaszcza niebezpiecznymi dla człowieka włośniami.

ŻYWNOSĆ CHROŃ PRZED ZEPSUCIEM I ZANIECZYSZCZENIAMI:

- produktów nietrwałych, jak: mięso, wędliny, ryby, śmietana, masło, gotowe potrawy itp. nie przechowuj w temperaturze wyższej niż 10°C,
- produkty sypkie, zawilgocone, ale nie zepsute należy szybko spożyć lub przed przechowaniem przesuszyć,
- przechowuj żywność w szczelnych opakowaniach, przykrytą, w pomieszczeniach, gdzie nie ma środków chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy mineralne,
- składaj żywność w suchym, chłodnym miejscu,
- chroń żywność przed gryzoniami i szkodnikami.

W razie zanieczyszczenia lub zmożenia powierzchni wodoszczelnego opakowania żywności, po usunięciu z opakowań zanieczyszczeń, produkt może być spożyty, jeśli nie wykazuje żadnych zmian. W każdym przypadku wystąpienia biegunki, wymiotów, podwyższonej temperatury, bólów brzucha i tym podobnych objawów zatrucia pokarmowego – bezzwłocznie zwrócić się do lekarza. Im szybsza pomoc lekarska, tym szybszy powrót do zdrowia, czasem jest to warunek uratowania życia.