

# **I N F O R M A C J A**

## **o wodzie do picia**

### **DLA POWODZIAN**

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 picia. W celu uzyskania wody bezpiecznej dla zdrowia należy bezwzględnie wszystkie studnie doprowadzić 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 je warstwą przemytego żwiru lub gruboziarnistego piasku grubości ok. 10 cm, 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 wapna chlorowanego wg zasad podanych w tabelce.

<b>Średnica studni w cm</b>	<b>Potrzebna ilość wapna chlorowanego na każdy metr głębokości wody</b>	<b>Ilość monochloraminy na każdy metr głębokości wody</b>
80	150 g - 1szklanka	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

W przypadku stosowania roztworu podchlorynu sodu należy odmierzyć szklankę takiej samej objętości jak dla wapna chlorowanego lub dawki wymienione w tabelce w gramach dwukrotnie zwiększyć.

Aby prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję, należy:

- do wiadra z wodą dodać dwie płaskie łyżeczki od herbaty któregoś z wymienionych środków dezynfekcyjnych i wyszłować tym cembrowinę,
- po ponownym napełnieniu studni wodą, rozmieszać w wiadrze z niewielką ilością wody odmierzoną według tabeli ilość środka dezynfekcyjnego, dopełnić wiadro wodą, zmieszać, po czym całą zawartość wlać do studni,
- wodę w studni zamieszać tyczką lub przez nabieranie wiadrem czerpanym 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 drewnianym lub szklanym.

## ODKAŻANIE STUDZIEN WIERCONYCH I ABISYŃSKICH

W przypadku studni wierconej wymieszanie roztworu odkażającego następuje duże trudności. 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 ml roztworu podchlorynu sodu (1,5 łyżeczki) rozpuścić w dwóch kubłach 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 odkażenia 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.

## ODKAŻANIE WODY

Każdą niepewną wodę przeznaczoną do picia należy odkażać. Dzięki zniszczeniu bakterii, a w szczególności zarazków chorób zakaźnych przewodu pokarmowego, staje się ona bezpieczna dla zdrowia. Odkażanie wody można przeprowadzić różnymi środkami i sposobami:

- najprostszym i dobrym sposobem odkażenia wody jest jej gotowanie,
- można również dezynfekować wodę za pomocą specjalnych preparatów i pastylek pod różnymi nazwami, przeprowadzając ten zabieg ściśle według przepisów załączonych do tych preparatów.

**UWAGA:** Odkażanie nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych.

**Pamiętaj!** Duża zawartość związków chemicznych (azotanów) może wywołać u niemowląt sinicę, która przy braku natychmiastowej pomocy lekarskiej bywa śmiertelna. Dlatego wszystkie kobiety ciężarne oraz niemowlęta powinny korzystać wyłącznie z wody badanej i określonej jako odpowiadająca wymaganom sanitarnym.

Konsultant: dr I. Chabło

# **I N F O R M A C J A**

## **o zapobieganiu chorobom zakaźnym**

### **DLA POWODZIAN**

**SŁUŻBA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA ostrzega  
POWÓDŹ sprzyja szerzeniu się  
CHORÓB ZAKAŹNYCH**

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.

**W tym celu trzeba:**

- odkazić wapnem chlorowanym zalane powodzią studnie i ujęcia wodne,
- oczyścić z osadów i odkazić przy użyciu chemicznych środków czyszczących powierzchnię 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 odkazić miejsca ustępowe; często powtarzać odkazanie 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, oporządzeniu zwierząt, oczyszczaniu warzyw oraz mięsa i jaj.  
To samo czynić przed przystąpieniem do: obróbki produktów przeznaczonych do spożycia, przygotowania 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 ~~durewi brzusznej~~ <sup>tyfusowi</sup> należy jak najszybciej zgłosić się do odpowiednich punktów szczepień. — *po zamknięciu stacji, przy pracy w warunkach skutków porodni.*

Tekst: Prof. dr hab. Hanna Stypułkowska-Misiurewicz

# **I N F O R M A C J A**

## **o żywności**

### **DLA POWODZIAN**

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.

### **NIE JEDZ, ZWŁASZCZA NIE PODAWAJ DZIECIOM PRODUKTÓW, KTÓRE:**

- zostały zalane, a nie są hermetycznie opakowane, jeśli nawet 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, zprawione zboża siewne itp.
- znajdowały się bez szczelnych opakowań w miejscach brudnych - w chlewach, oborach, kurnikach itp.
- są w puszkach o wydętych wieczkach (zbombażowane 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.

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

- 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 -  
BEZZWŁOČZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DO LEKARZA**

Im szybsza pomoc lekarska, tym szybszy powrót do zdrowia, czasem jest to warunek uratowania życia.

Tekst: dr hab. H. Sadowska