

MASURI PE CARE POPULATIA TREBUIE SA LE IA IN CAZUL

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ VÂLCEA
INTRARE / IESIRE
Nr. 821 Data 30.07.2014
REGISTRATURĂ GENERALĂ

INUNDAȚIILE
Comuna Orașului Horezu
Județul Vâlcea
Registratură Nr. 1157
An 2014 Lună 7 Ziua 31

Având în vedere inundațiile cu care ne confruntăm în diverse zone geografice, va recomandam o serie de măsuri care trebuie cunoscute și avute în vedere de către populație

I. MASURI CARE VIZEAZA SURSELE DE APA POTABILA

a) Deoarece consumul de apă din fântanile afectate este interzis, acestea vor fi curățate, salubritate, dezinfectate și analizate prin laboratoarele DSP.

b) Pana în momentul când apa devine corespunzătoare se va consuma NUMAI apă imbuteliată, apă adusă în cisterne din zonele neafectate sau apă fiartă și racită.

c) Important de știut este că apa a cărei calitate a fost afectată datorită inundațiilor NU poate fi folosită pentru spălarea vaselor, spălarea dinți, spălarea pe mâini, spălarea alimentelor și pregătirea hranei, etc.

Pentru dezinfectia fantanilor se vor respecta următoarele instrucțiuni generale

1. Pentru a efectua o dezinfectie corectă a apei de fântână, trebuie asigurată în prealabil asanarea și reconditionarea fântânii.

2. În vederea dezinfectiei, fântâna se golește și se curată, după care se lasă până se umple cu apă și se calculează volumul acesteia.

3. Dezinfectia fântânii se face cu substanțe clorigene sau dezinfectante care au aviz sanitar de folosire în acest scop, exemplu: clorura de var, hipoclorit de sodiu, cloramina, etc...

4. Fântâna se acoperă cu capac și după 12 ore, se extrage apa din fântână și se aruncă până când dispare mirosul persistent de clor. Din acest motiv se recomandă ca operațiunile de dezinfectie a fântânii să se facă seara.

5. În localitățile în care există microcentrale de aprovizionare cu apă, producătorul de apă, sub îndrumarea DSP, va controla starea de igienă și calitatea apei distribuite, luând măsurile necesare pentru ca apa să îndeplinească

cerintele legale. In acest sens se va pune accent pe clorinarea corespunzatoare a apei distribuite populatiei , pe igienizarea si dezinfectia perimetrelor de protectie sanitara, a rezervoarelor si pe remedierea de urgenta a eventualelor defectiuni.

II. MASURI PENTRU IGIENIZAREA SOLULUI SI DESEURILOR SOLIDE

1. Suprafetele care au fost inundate vor fi salubrizate , adica se va proceda la indepartarea sedimentelor si deseurilor aduse de apa si apoi se va face dezinfectia solului cu o solutie clorigena 5-10 % (var cloros , cloramina).

2. Sedimentele si deseurile se vor depozita in locuri special amenajate si vor fi dezinfectate de asemenea cu solutii clorigene.

III. MASURI PENTRU IGIENIZAREA GRUPURILOR SANITARE SI LATRINELOR

1. Perimetrul closetelor individuale (scaunul si cabina) se va spala si dezinfecta , iar in interiorul acestora se vor turna 2-3 galeti cu solutie clorigena 5-10 %.

2. In cazul in care in localitate exista sistem de canalizare si statie de epurare , se va face dezinfectia intregului sistem de canalizare cu o solutie clorigena 5-10% si se va face curatirea statiei de epurare de eventualele depuneri si deseuri solide aduse de inundatii , asigurandu-se functionarea la parametrii corespunzatori.

3. Este obligatoriu ca substantele clorigene sa fie utilizate sub forma de solutie.

IV. MASURILE PENTRU PREVENIREA IMBOLNAVIRILOR PRIN BOALA DIAREICA ACUTA, HEPATITA , etc.

a) Educatia sanitara a populatiei privind respectarea stricta a regulilor de igiena individuala, consumul alimentelor salubre si corect preparate, consumul de apa potabila ;

Deoarece unitatile cu profil alimentar adesea sunt distruse in timpul inundatiilor, este posibil ca produsele alimentare sa fie serios deteriorate, impunandu-se controlul riguros al calitatii alimentelor inclusiv aprovizionarea cu alimente corespunzatoare igienico-sanitar al zonelor inundate.

b) Se va interzice consumul alimentelor alterate ;

- c) Se impune distrugerea alimentelor intrate in contact cu apa de inundatie, daca ele nu erau protejate in cutii de conserve ermetic inchise ;
- d) Supravegherea unitatilor de alimentatie publica si colectiva privind modul de preparare, pastrare si distribuire a produselor alimentare finite ;
- e) pastrarea la rece a alimentelor perisabile ;
- f) fructele si legumele vor fi bine spalate cu apa potabila sau fiarta ;
- g) nu se va pastra mancarea pentru a doua zi. Se vor prefera conservele sterilizate si bauturile racoritoare pasteurizate .
- h) evacuarea corecta a deseurilor solide si lichide
- i) se va consuma doar apă îmbuteliată, și nu din fântâni sau de la robinet;
- j) pentru prepararea alimentelor să se utilizeze doar apă fiartă și răcită;
- k) să se consume doar alimente ambalate sau bine preparate termic;
- l) să nu se atingă animalele moarte și să avertizeze autoritățile, în vederea evacuării acestora;
- m) să se evite expunerea prelungită la frig/umezeală,
- n) să se respecte igiena individuală;
- o) la primele semne de boală este obligatorie prezentarea la cel mai apropiat medic/spital.