

LEMBRE-SE SEMPRE DE LAVAR AS MÃOS

Antes de:

- comer
- preparar alimentos
- amamentar
- trocar fraldas
- tocar em feridas

Depois de:

- ir ao banheiro
- trocar fraldas
- pegar lixo
- tocar em feridas
- assoar o nariz
- tocar em animais
- tocar em pessoas doentes




CUIDADOS BÁSICOS EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES

A água de enchentes ou esgotos pode transmitir doenças

Tabela 1. Água para consumo humano	
Água	1 litro
Hipoclorito de sódio (2,5%)	2 gotas (0,08 ml)
Modo de higienização	Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%). Deixar repousar por 30 minutos. 200 litros: 1 colher das de sopa (12 ml) 1000 litros: 2 copinhos de café (80 ml) (descartável)
Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água	
1 litro de chá (5 xícaras de chá)	1 colher das de sopa (15 ml)
1 xícara de chá/ copo americano (200 ml)	1 colher das de sopa (15 ml)
Tabela 3. Embalagens de alimentos, pisos, paredes, bancadas e utensílios domésticos que entraram em contato com a água da enchente	
800 ml de chá (4 xícaras de chá)	1 xícara de chá/ copo americano (200 ml)
5 xícaras de chá (1 litro)	1 colher das de sopa (15 ml)
Tabela 4. Frutas, verduras e legumes	
5 xícaras de chá (1 litro)	1 colher das de sopa (15 ml)



Limpeza da caixa d'água

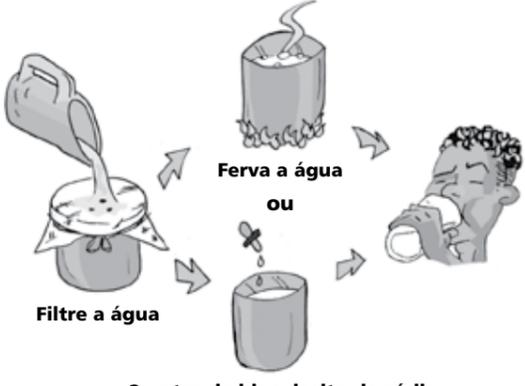
- passo-a-passo**
1. Feche o registro da água e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.
 2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.
 3. Esvazie as paredes e o fundo da caixa utilizando panos e escova macia ou esponja. Nunca use sabão, detergente ou outros produtos.
 4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.
 5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de hipoclorito de sódio (2,5%) para cada 1.000 litros de água. Na falta de hipoclorito de sódio, poderá ser utilizada água sanitária que contenha apenas hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).
 6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.
 7. Esvazie a caixa d'água novamente para que a água com hipoclorito limpe e desinfete as tubulações. Esta água não deve ser consumida.
 8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais, ratos ou insetos.
 9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.
 10. Finalmente abra a entrada de água.

Água para consumo humano

- Sempre filtre e ferva a água antes de beber. Isso elimina vírus, bactérias ou parasitas que podem causar doenças.

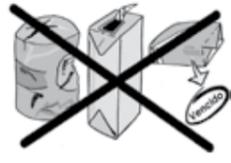
Ferva a água
ou
Filtre a água

2 gotas de hipoclorito de sódio (2,5%) por um (1) litro de água



ATENÇÃO
 Todo recipiente utilizado para guardar água deve ser limpo conforme a Tabela 2.

NUNCA COMA

- Alimentos úmidos, mofados ou murchos (com cheiro, cor ou aspecto fora do normal).
 - Carne, peixe, frango, ovos, leite crus ou mal cozidos, vegetais folhosos que entram em contato com a água de enchente.
 - Alimentos refrigerados que tenham ficado por mais de 2 horas fora da geladeira, principalmente carne, frango, peixe e sobras.
 - Alimentos com embalagem ou tampas estufadas e que estejam abertos/danificados.
- 

Quando a água começar a baixar

É hora de limpar tudo e ver o que dá para aproveitar

- Antes de começar a limpeza, coloque calça comprida, botas e luvas! Se não tiver botas ou luvas, coloque em cada mão e em cada pé dois sacos plásticos amarrados para tentar evitar o contato da pele com a água contaminada.
 - Será necessário retirar a lama e desinfetar o local. Lave o chão, paredes e objetos com água sanitária. Use um copo de água sanitária para um balde de 20 litros de água.
- 

Como evitar a presença de ratos

- Mantenha os alimentos guardados em recipientes bem fechados, resistentes e em locais altos, fora do alcance dos ratos.
- Mantenha a cozinha limpa e sem restos de alimentos.
- Retire as sobras de alimento ou ração dos animais domésticos antes de anoitecer.

Na hora de comer

- O QUE PODE SER APROVEITADO**
- Alimentos bem cozidos.
 - Alimentos industrializados que estejam dentro do prazo de validade. Veja a Tabela 3 que mostra como limpar as embalagens de alimentos.
 - Lavar frutas e verduras com água tratada com hipoclorito de sódio e deixar de molho por 30 minutos antes de consumir. Veja a Tabela 4!
 - Preparar somente a quantidade de comida necessária para o consumo imediato.
- 

Cuidado com serpentes, aranhas ou escorpiões

- Entre em casa com cuidado. Animais peçonhentos como serpentes, aranhas ou escorpiões podem estar escondidos.
 - NUNCA pegue neles, mesmo que pareçam estar mortos!
 - NUNCA enfie a mão em buracos ou frestas. Use um cabo de vassoura ou de enxada!
 - Se encontrar algum destes animais, afaste-se lentamente (sem assustá-los) e chame o controle de zoonoses ou Corpo de Bombeiros de sua cidade.
 - Bata os colchões e sacuda lençóis, roupas e toalhas (com cuidado), antes de usar.
- 

EM CASO DE PICADA

- Solicite atendimento médico o mais rápido possível.
- Espere o atendimento em repouso.
- Procure ficar calmo, deitado e com o membro picado mais alto que o resto do corpo.
- NUNCA faça torniquete ou garrote no local!