

## PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W GLIWICACH

44 – 100 Gliwice, ul. Banacha 4  
Tel. 032 33-80-500, Fax. 032 231-95-23;  
032 33-80-530  
NIP 631 – 10 – 81 – 512

<http://pssegliwice.pis.gov.pl>  
[psse.gliwice@pis.gov.pl](mailto:psse.gliwice@pis.gov.pl)

**Oddział Laboratoryjny**  
41 – 800 Zabrze, ul. 3 – go Maja 64  
Tel. 032 271-21-35, 032 271-07-17,  
Fax. 032 278-46-71

Tel. 032 33-80-500 Nadzór Zapobiegawczy – 515  
PPIS – 501 Higiena Komunalna – 525,526,527  
Z-ca PPIS - 503 Higiena Żywności, Żywienia i P.U. - 520,521,522

Epidemiologia - 510,511  
Higiena Dzieci i Młodzieży - 516  
Higiena Pracy – 518

Oświata Zdrowotna - 514  
Organizacja i Zamówienia Publiczne - 507  
Księgowość/Kasa – 505,506

Znak: NS/HK-0615-7-(3)/10

Gliwice, dnia 17.05.2010r.



**Prezydent Miasta,  
Burmistrzowie, Wójtowie**  
Wszystkie Gminy Powiatu Gliwickiego

W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego nr GIS-BI-074-67/JKM/10 z dnia 17.05.2010r. oraz ogłoszeniem przez Wojewodę Śląskiego pogotowia przeciwpowodziowego na terenie województwa Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach przesyła do wykorzystania przez mieszkańców zalanych terenów ulotki dotyczące dezynfekcji studni, postępowania z żywnością oraz postępowania z pomieszczeniami i przedmiotami użytku.

z upoważnienia  
Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach  
zastępcą Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach  
mgr Hanna Nabrdalik

Otrzymuje:

1. Adresat

Kopia:

2. PSSE a/a – sekcja NS/HK

- Wyposażenie kuchenne (np. naczynia, sztućce) - dokładnie umyć, a następnie gotować nie krócej niż 15 min: w wodzie, najlepiej z dodatkiem sody (1-2 łyżki na litr) w przykrytym naczyniu. Przedmioty o większych rozmiarach można wyparzać wrzącą wodą (najlepiej kilkakrotnie)
- Niektóre przedmioty: np. naczynia kuchenne, sztućce (inne szklane lub metalowe) można poddać działaniu gorącego powietrza np. w domowym piecyku (w temp. 160°C w czasie 2 godz.)
- Bieliznę pościelową i odzież dokładnie wypłukać, a następnie uprać:
  - odporną na temperaturę w temp. 95°C - 15 min w pralkach automatycznych, pralnicach lub gotować.
  - wrażliwą na temperaturę prać co najmniej dwukrotnie w temp. 60°C, najlepiej z proszkami zawierającymi nadboran sodu
  - bieliznę, odzież (białą, odporną na chlor) można dezynfekować w preparatach do wybielania, potem dokładnie wypłukać.
- Prasowanie gorącym żelazkiem:
  - prasować upraną bieliznę, odzież; prasowanie jest szczególnie ważne, gdy woda użyta do prania i płukania nie odpowiadała jakości wody pitnej
  - odzież, która nie będzie prana, po wyczyszczeniu prasować przez mokrą tkaninę

**Uwaga:** Przy czyszczeniu powierzchni, odzieży szczególnie w przypadku usuwania zanieczyszczeń już wysuszonych, należy chronić drogi oddechowe (zasłonić nos, usta tkaniną zwilżoną wodą).

Z chloraminy, podchlorynu wapnia, wapna chlorowanego, innych preparatów zawierających chlor, także z domowych środków wybielających, może gwałtownie wydzielać się szkodliwy chlor. Dezynfekcję należy wykonywać w pomieszczeniach dobrze wietrzonych. Chronić drogi oddechowe (np. maską z tkaniny). Stosować rękawice i ubrania ochronne. Pomieszczenia po dezynfekcji dobrze wywietrzyć. Dezynfekcji nie prowadzić w obecności dzieci.

W pomieszczeniach mieszkalnych zmyć powierzchnie po dezynfekcji, szczególną uwagę zwrócić na usunięcie pozostałości środków dezynfekcyjnych w pomieszczeniach, gdzie będą przebywały niemowlęta.

Państwowy Zakład Higieny

Opracowanie: mgr B. Tański, dr K. Kamlerki: Zakład Zwalczania Środków Biologicznych

Nakładem Delegatury WSSB Tamów

Rok wydania 2001

# INFORMACJA DLA POWODZIAN

## POSTĘPOWANIE SANITARNE Z POMIESZCZENIEM I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU PO POWODZI

### PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY INFORMUJE:

#### Zasady przygotowania pomieszczeń do użytkowania po powodzi

1. Pomieszczenie wstępnie oczyścić z grubych zanieczyszczeń: pisaku, szlamu, itp.
2. Następnie pomieszczenie starannie oczyścić wodą i środkami myjącymi. Dokładne umycie usuwa nie tylko brud, ale również obniża liczbę drobnoustrojów, często do bezpiecznego dla zdrowia poziomu.
3. Po dokładnym oczyszczeniu, niektóre pomieszczenia lub powierzchnie dezynfekować.  
Wskazane jest dezynfekowanie pomieszczeń i powierzchni do przygotowania i przechowywania żywności. Do tego celu można stosować preparaty przekazane lub zalecane przez Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne lub powszechnie dostępne środki używane w gospodarstwie domowym (np. stosowane do wybielania bielizny). Po dezynfekcji (nie krócej niż 15 min) powierzchnie zmyć wodą pitną.

Pomieszczenia mocno zanieczyszczone np. fekaliami, powinny być dezynfekowane. Po usunięciu zanieczyszczeń i umyciu, należy przeprowadzać dezynfekcję preparatami zalecanymi przez Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne.

Dezynfekcję pomieszczeń nie wietrzonych (np. piwnice), dużych powierzchni powinny przeprowadzić przeszkolone ekipy.

Uwaga: Do dezynfekcji pomieszczeń mieszkalnych nie stosować lizolu, wapna chlorowanego, ograniczyć stosowanie podchlorynu sodu.

Ze względu na zagrożenie środowiska, wskazane jest ograniczenie stosowania preparatów zawierających chlor.

4. Pomieszczenia po dezynfekcji należy wywietrzyć.

#### Postępowanie z przedmiotami codziennego użytku

- przedmioty, które zostaną uznane za przydatne do dalszego użytkowania należy dokładnie wymyć, a następnie dezynfekować. Najlepszą metodą dezynfekcji jest zastosowanie wysokiej temperatury: stosowanie gorącego powietrza, gotowanie, wyparzenie, prasowanie.

**UWAGA:** Środki odkażające 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 z dużymi trudnościami. Dlatego w wyjątkowych wypadkach odkaża się je wprowadzając roztwór 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 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 odkażania 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 odkażania wody jest jej gotowanie.
- można również odkażać wodę za pomocą specjalnych preparatów i pastylek pod różnymi nazwami, przeprowadzić ten zabieg ściśle według przepisów załączonych do tych preparatów.

Pamiętaj! Odkażanie nie usuwa zanieczyszczeń chemicznych. Duża zawartość środków chemicznych (azotanów) może wywołać u niemowląt sinicę, która przy braku natychmiastowej pomocy lekarskiej bywa śmiertelna; dlatego też wszystkie kobiety ciężarne oraz niemowlęta powinny korzystać wyłącznie z wody badanej i określonej jako: „odpowiadająca wymaganiom sanitarnym”.

# Informacja dla Powodzian o wodzie do spożycia

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 odkazić.

## OCZYSZCZANIE I ODKAŻANIE STUDNI KOPANEJ

Po wybraniu wody ze studni trzeba oczyścić dno ze szlamu i wszelkich nieczystości, wybrać kilkudziesięciocentymetrową warstwę pisaku 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.

Przed przystąpieniem do dezynfekcji trzeba zmierzyć przy pomocy tyczki lub ciężarka na sznurku głębokość wody w studni. Na każdy metr głębokości wody odmierzamy ilość wapna chlorowanego według zasad podanych w tabelce:

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

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

Aby prawidłowo przeprowadzić dezynfekcję wody należy:

- do wiadra z wodą dodać 2 płaskie łyżeczki od herbaty wapna chlorowanego i płynem tym wyszorować cembrowinę
- po ponownym napełnieniu studni wodą, odmierzoną według tabeli ilość wapna chlorowanego dokładnie rozetrzeć w wiadrze z niewielką ilością wody (na papkę podobną do śmietany), dopełnić wiadro wodą, rozmieszać, 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.

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

- zostały zalane lub zawilgocone, a nie są hermetycznie pakowane, 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, zaprawione zboża siewne itp.
- znajdowały się 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. Nawet gotowanie i smażenie takiego produktu nie chroni przed zatruciem, zwłaszcza niebezpiecznymi dla człowieka włósniami.

## **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
- składaj żywność w suchym, chłodnym miejscu
- chroń żywność przed gryzoniami i szkodnikami

W razie zanieczyszczenia lub zmożenia powierzchni hermetycznego 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 – NALEŻY  
BEZZWŁOCZNIE ZWRÓCIĆ SIĘ DLA LEKARZA**

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

# **INFORMACJA**

## **O BEZPIECZEŃSTWIE**

### **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 może być przyczyną chorób, a nawet śmierci.**