

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. Esfregue 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. A limpeza do local deverá seguir os seguintes procedimentos: Dilua 2 xícaras de chá (400 ml) de água sanitária (2,0% ou 2,5%) em 20 litros de água.
6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.
7. Esvazie o restante da caixa. Esta água servirá para limpeza e desinfecção das tubulações.
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.

ATENÇÃO

Se você ficar doente, procure a unidade de saúde e lembre-se de contar para o médico o seu contato com a água de enchente.

NÃO SE AUTOMEDIQUE

Principais riscos à saúde causados pelas enchentes:

Leptospirose, hepatites A e E, diarreias, doenças respiratórias, dengue, tétano acidental, febre tifóide, cólera, acidentes e doenças mentais.

Tabela 1. Água para consumo humano

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	Modo de higienização
1 litro	2 gotas	<ul style="list-style-type: none"> • Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%); • Deixar repousar por 30 minutos.
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	

Tabela 2. Recipientes para armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colher das de sopa	<ul style="list-style-type: none"> • A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, embalagens de alimentos e utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e passar por um posterior tratamento com hipoclorito; • Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar; • Misturar 2 colheres das de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária* (2,0 a 2,5%) com 1 litro de água e jogar no recipiente. • Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna; • Deixar o recipiente coberto por 15 minutos; • Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1). • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).

Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

Água	Hipoclorito de sódio (2,5%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	<p>Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas; • Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um; • Colocar de molho por 10 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água); • Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um; • Deixar secar naturalmente; • Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).

Tabela 4. Pisos, paredes e bancadas que entraram em contato com a água da enchente

Água	Água sanitária (2,0 ou 2,5%)	
20 litros	2 xícaras das de chá/ copo americano (400 ml)	<ul style="list-style-type: none"> • Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área; • Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xícaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.

*A água sanitária deve ter registro no MS.

CUIDADOS BÁSICOS EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES

A água de enchentes ou esgotos pode transmitir doenças



LEMBRE-SE SEMPRE DE LAVAR AS MÃOS

Antes de:

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

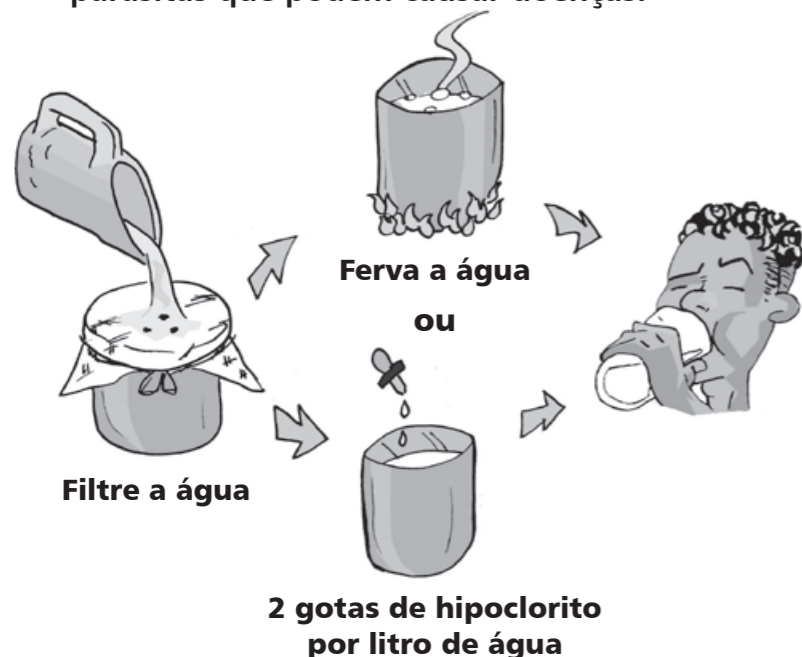


Depois de:

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

Água para consumo humano

- Sempre filtre e ferva (por 5 minutos) a água antes de beber. Isso elimina vírus, bactérias ou parasitas que podem causar doenças.



ATENÇÃO

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

Na hora de comer

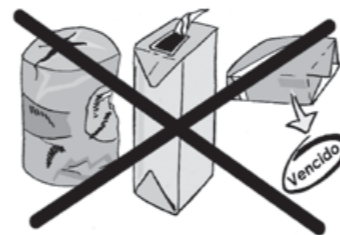
O QUE PODE SER APROVEITADO

- Alimentos bem cozidos.
- Alimentos industrializados que estejam dentro do prazo de validade. Veja a tabela 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 3!
- Preparar somente a quantidade de comida necessária para o consumo imediato.



NUNCA COMA

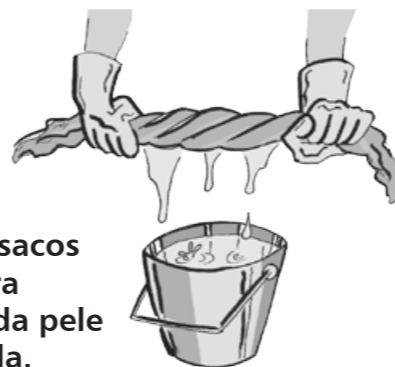
- Alimentos úmidos, mofados ou murchos (com cheiro, cor ou aspecto fora do normal).
- Carne, peixe, frango, ovos, leite crus ou mal cozidos, vegetais folhosos que entraram em contato com a água de enchente.
- Alimentos refrigerados que tenham ficado por mais de 2 horas fora da geladeira, principalmente 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. Faça uma solução misturando 2 xícaras (400 ml) de água sanitária (2,0 a 2,5%) em 20 litros de água.



Como evitar a presença de ratos

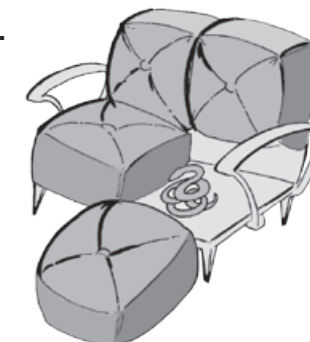
- Mantenha os alimentos guardados em recipientes bem fechados, resistentes e em locais altos, fora do alcance dos ratos.
- Mantenha a cozinha limpa e sem restos de alimentos.
- Retire as sobras de alimento ou ração dos animais domésticos antes de anoitecer.



- Evite o acúmulo de entulhos e objetos sem uso no quintal.
- Mantenha os terrenos baldios e margens dos rios limpos e capinados.
- Guardar o lixo em sacos plásticos bem fechados e em locais altos até a coleta ocorrer.
- A urina de rato pode transmitir doenças como a leptospirose.

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!