

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).

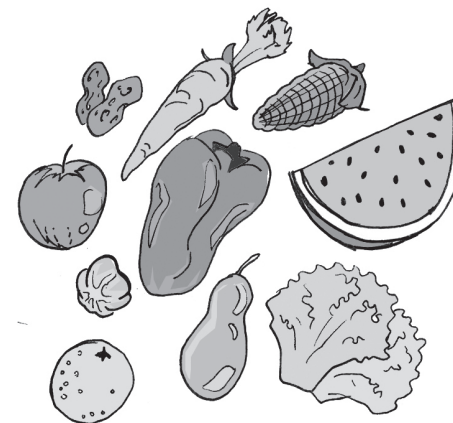
Tabela 3. Frutas, verduras e legumes

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.



CUIDADO COM OS ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES



Durante uma de enchente e depois dela é possível que os alimentos não estejam em condições adequadas para serem consumidos, exigindo-se, desta forma, procedimentos básicos para garantir sua qualidade.

Alimentos contaminados podem causar diarreias, vômitos, febre e, em casos mais graves, levar à morte.

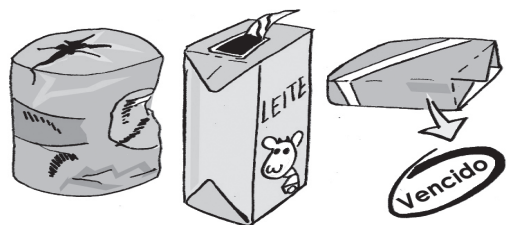
Não consumir

Alimentos com cheiro, cor ou aspecto fora do normal (úmido, mofado ou murcho).



Todo alimento que ficou submerso ou umedecido, independentemente de apresentar alterações de aparência e cheiro, não deve ser consumido.

Mesmo os alimentos embalados com plástico e não abertos, mas que tiveram contato com água de enchente (garrafas PET, saco de leite, grãos ensacados), devem ser descartados.

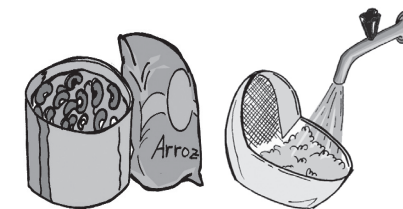


Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartados.

As latas que estiverem amassadas, enferrujadas ou semiabertas devem ser inutilizadas.

Alimentos que podem ser reaproveitados após contato com água da enchente

Alimentos industrializados e embalados em vidro, lata, a vácuo e em caixa tipo "longa vida", que se encontram fechados e sem sinais de alteração, mesmo que tenham entrado em contato com a água da enchente podem ser consumidos se suas embalagens forem higienizadas com solução clorada.



A higienização das embalagens deve ser feita da seguinte forma: Lavar as embalagens com água e sabão; enxaguar; colocar em solução clorada: 2 colheres (de sopa) de hipoclorito de sódio (2,5%) ou de água sanitária (2,0% ou 2,5%) para cada 1 litro de água; deixar agir por 15 minutos e lavar com água própria para consumo humano.

Quando não houver geladeira, deve-se preparar somente a quantidade de alimento a ser consumida. Esses alimentos devem ser consumidos em até 2 horas, se mantidos em temperatura ambiente.

Alimentos que não devem ser aceitos como doações

- restos de comida;
- leite e derivados não pasteurizados;
- alimentos alterados ou deteriorados;
- alimentos que não tenham sido armazenados a uma temperatura inferior a 4°C ou acima de ou 70°C;
- ingredientes que não foram armazenados de acordo com as instruções do fabricante;
- alimentos contaminados quimicamente ou fisicamente;
- alimentos com validade vencida.

ATENÇÃO! "Em caso de dúvida, jogue fora"