

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%)	Modo de higienização
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%)	Modo de higienização
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%)	Modo de higienização
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.

Obs: A solução de hipoclorito de sódio a 2,5% distribuída pelo Ministério da Saúde em frascos de 50 ml deve ser utilizada somente para desinfetar a água para consumo humano.



Ministério da Saúde



CUIDADOS COM ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

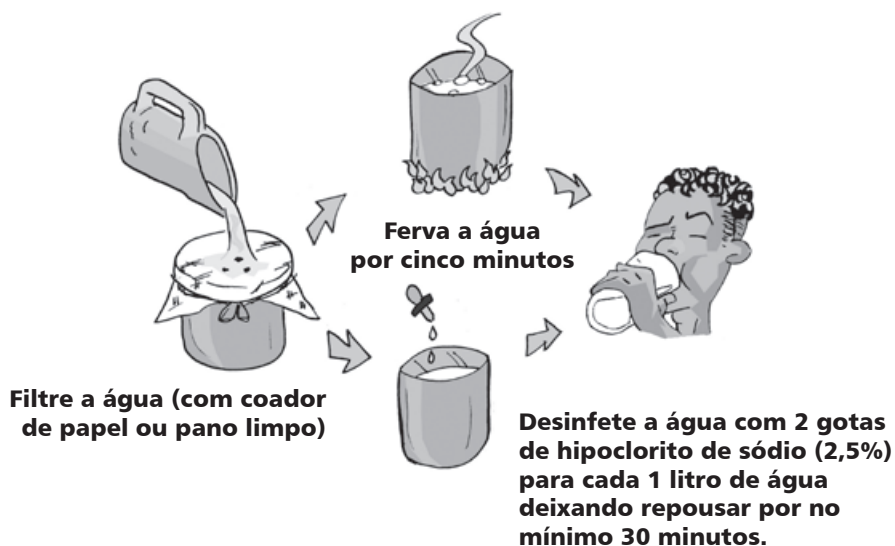


Durante uma enchente, é possível que a água e os alimentos não estejam em condições adequadas para consumo, exigindo-se, desta forma, procedimentos básicos para garantir sua qualidade.

Cuidado com a água para consumo

A ingestão de água contaminada pode causar diarreias e doenças parasitárias.

Antes de beber água, **SEMPRE** adote os procedimentos ilustrados abaixo. Isso elimina vírus, bactérias ou parasitas que podem causar doenças.



ATENÇÃO

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



Caso observe alguma alteração na água da torneira (como odor e/ou coloração diferente do habitual) entrar em contato com a empresa responsável pela distribuição da água e/ou Secretaria de Saúde do seu município.

IMPORTANTE: Se você, algum familiar ou amigo apresentar três ou mais episódios de diarreia, em um intervalo de 24 horas, procure atendimento médico. Caso duas ou mais pessoas apresentem diarreia, náusea, vômito ou dor abdominal depois de comer e beber alimentos da mesma origem isso pode ser um surto.

Por isso, notifique, imediatamente, a **Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde.**



Procedimentos para higienização com hipoclorito de sódio (2,5%)

1. Para não se contaminar com água de enchente ou lama no momento da limpeza, utilize equipamentos de proteção individual (botas, luvas, máscara). Botas e luvas podem ser substituídas por sacos plásticos e a máscara por pano ou lenço limpo.
2. Utilize hipoclorito de sódio (2,5%) para as atividades de higienização: higienização de água para consumo humano; de embalagens, recipientes e utensílios; e de frutas, verduras e legumes.
3. Para higienização de caixas d'água, pisos, paredes e bancadas utilize água sanitária a 2% ou 2,5% sem adição de amoníaco ou outros produtos de limpeza.
4. Leia e siga as instruções das tabelas deste panfleto.