

**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"> <li>• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%);</li> <li>• Deixar repousar por 30 minutos.</li> </ul>
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"> <li>• 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;</li> <li>• Lavar o recipiente com água e sabão e enxaguar;</li> <li>• 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.</li> <li>• Cobrir o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna;</li> <li>• Deixar o recipiente coberto por 15 minutos;</li> <li>• Enxaguar com a água para consumo humano (Tabela 1).</li> <li>• Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H<sub>2</sub>O).</li> </ul>

**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"> <li>• Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas;</li> <li>• Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um;</li> <li>• 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);</li> <li>• Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um;</li> <li>• Deixar secar naturalmente;</li> <li>• Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H<sub>2</sub>O).</li> </ul>

**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"> <li>• Depois de remover a lama e lavar o local, desinfete a área;</li> <li>• Faça uma solução com 20 litros de água e 2 xícaras (de chá) de água sanitária (2,0 a 2,5%);</li> <li>• Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.</li> </ul>

\*A água sanitária deve ter registro no MS.



## CUIDADOS COM A HIGIENE PESSOAL EM ABRIGOS



## Banheiros de abrigos: higiene e organização

O banheiro deve estar sempre higienizado e organizado, com papel higiênico, lixeira, sabonete e álcool a 70% (veja como fazer a diluição).



Caso a água apresente odor e/ou coloração diferente da habitual, utilize-a somente para a descarga do vaso sanitário. Neste caso, a pia de lavagem das mãos deve ser interdita.

A retirada do lixo, limpeza do local, reposição de papel higiênico, sabonete e álcool a 70% devem ocorrer, no máximo, a cada 3 horas.

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.

Utilize pano para cada local a ser limpo: pia, vaso sanitário e piso.

Umedeça esses panos na solução desinfetante.

Limpe cada local abundantemente.

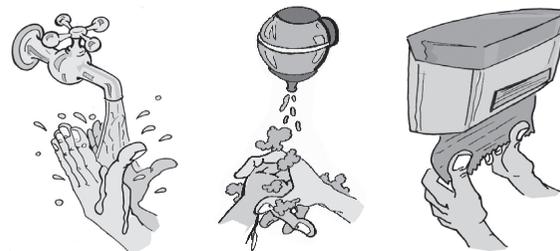
Deixe secar naturalmente.



## Mãos limpas salvam vidas

Depois de uma enchente, é difícil manter a higiene completa, porque água limpa nem sempre está disponível.

### O que fazer para manter as mãos limpas?



Higienizar as mãos com frequência com água limpa e sabão e, em seguida, aplicar álcool a 70%.

Caso não haja água limpa e sabão disponíveis, você pode utilizar somente álcool a 70%.

### Quando lavar as mãos?

#### ANTES DE

- manusear objetos sujos;
- preparar os alimentos;
- comer;
- amamentar;
- tocar numa pessoa doente.

#### DEPOIS DE

- tocar em animais;
- ir ao banheiro;
- trocar fraldas;
- assoar o nariz, espirrar, tossir
- tocar em alimentos crus;
- tocar no lixo;
- tocar em objetos que tenham estado em contato com água da enchente;
- entrar em contato com a água da enchente;
- tocar em uma pessoa doente;
- tocar em feridas.