

5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de hipoclorito de sódio (2,5%) para cada 1.000 litros de água. Na falta de hipoclorito de sódio, poderá ser utilizada água sanitária que contenha apenas hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).
6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.
7. Esvazie a caixa d'água novamente para que a água com hipoclorito limpe e desinfete as tubulações. Esta água não deve ser utilizada para consumo humano, apenas para limpeza de pisos e calçadas.
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, hepatite A, diarreias, doenças respiratórias, tétano acidental, febre tifóide, cólera, acidentes com animais peçonhentos e transtornos psicossociais.

Ao retornar para casa

- Só retorne após liberação pela Defesa Civil ou órgão equivalente.
- Inspeção a residência e volte a habitá-la somente depois de se assegurar que não há risco de desabamento.
- Retire a sujeira deixada pela enchente.
- Dê um destino adequado aos animais mortos.
- Não deixe as crianças sozinhas. Não as exponha a imagens dolorosas, violentas ou repetidas, do evento.
- Evite atravessar rios ou lugares inundados a pé, em animais ou veículos sem o apoio de pessoal especializado.
- Evite atravessar pontes que podem estar danificadas.
- Busque orientação antes de reconstruir sua casa para evitar sofrer novas perdas por enchentes.

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 15 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 da 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	Hipoclorito de sódio (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 com 2 xícaras das de chá de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.

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

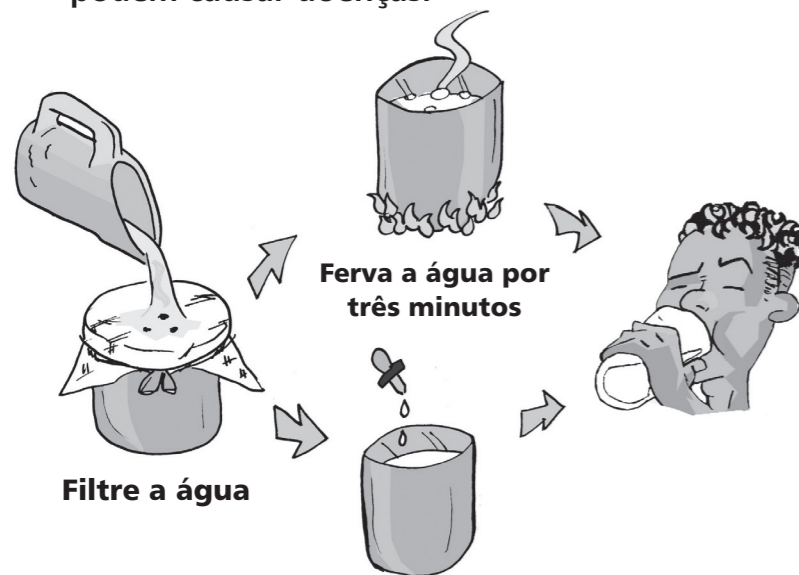


Depois de:

- 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 a água antes de beber. Isso elimina vírus, bactérias ou parasitas que podem causar doenças.



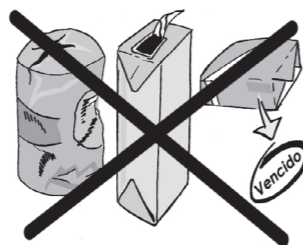
2 gotas de hipoclorito de sódio (2,5%) por um (1) litro de água

ATENÇÃO

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

Na hora de comer

Alimentos que tiveram contato direto com água da enchente não devem ser consumidos. Alimentos cujas embalagens já estavam abertas e que entraram em contato com água da enchente também devem ser descartados.



Alimentos industrializados e embalados em vidro, lata, a vácuo e em caixa tipo "longa vida", que se encontram fechados e sem sinais de alteração, devem ter suas embalagens higienizadas conforme mostra a Tabela de Procedimento de Higienização com hipoclorito de sódio a 2,5%, item 3. Nesta situação, deve-se preparar somente a quantidade a ser consumida. Esses alimentos devem ser consumidos em até 2 horas se mantidos em temperatura ambiente.

Quando a água começa a baixar

- Antes de começar a limpeza, coloque calça comprida, botas e luvas! Caso não tenha botas e luvas, proteja-se com sacos plásticos amarrados às pernas, pés, mãos e braços para 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 (Tabela 4).



Como evitar a presença de ratos

- A urina de rato pode transmitir doenças como a leptospirose.
- Mantenha os alimentos guardados em recipientes bem fechados, resistentes e distantes do chão.
- 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 e dentro da cozinha.
- Mantenha os terrenos baldios e margens dos rios limpos e capinados.
- Guarde o lixo em sacos plásticos bem fechados e em locais altos até a coleta ocorrer.

Cuidados para evitar o tétano acidental

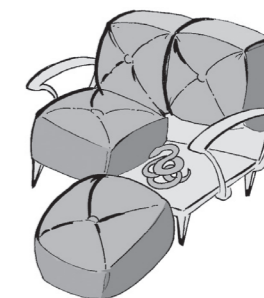
O tétano acidental é uma doença infecciosa não-contagiosa. É causado pela contaminação de ferimentos por bactéria encontrada no solo, em objetos de metal (mesmo que não esteja enferrujado), madeira, vidro, etc. Numa situação de enchente é

preciso estar atento e evitar acidentes que facilitam essa contaminação. A melhor e mais segura forma de prevenção e proteção é por meio da vacinação, disponível no posto de saúde. Se você não se lembra se foi vacinado, procure o serviço de saúde mais próximo e vacine-se.

Cuidado com serpentes, aranhas ou escorpiões

Nas enchentes não é só a água que traz riscos à sua saúde.

Em situação de enchente, animais peçonhentos como serpentes, aranhas e escorpiões são uma ameaça e você deve estar atento para prevenir picadas.



Os animais peçonhentos invadem as casas, aumentando os riscos de acidentes, principalmente em áreas verdes ou próximas a matagais.

Entre com cuidado em casa e bata colchões, roupas, sapatos, toalhas. Não coloque a mão em buracos ou frestas. Caso encontre um animal peçonhento, afaste-se e entre em contato com o Centro de Zoonoses ou Corpo de Bombeiros.

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.



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 15 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	Hipoclorito de sódio (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 com 2 xícaras das de chá de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.



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:

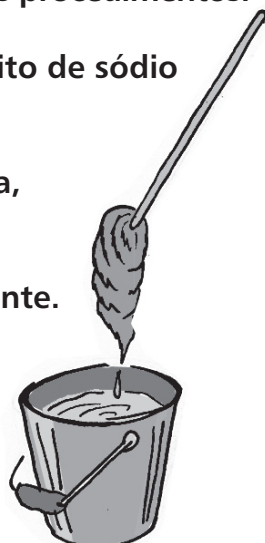
Dilua 2 xícaras de chá (400 ml) de Hipoclorito de sódio (2,5%) em 20 litros de água.

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

Umedeça esses panos na solução desinfetante.

Limpe cada local abundantemente.

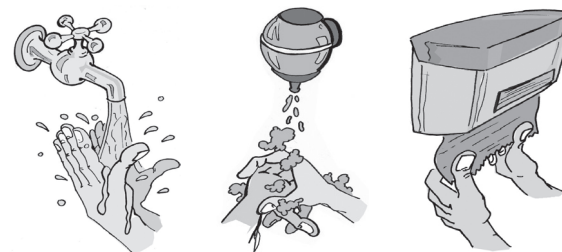
Deixe secar naturalmente.



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.

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 15 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	Hipoclorito de sódio (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 com 2 xícaras das de chá de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária (2,0 a 2,5%); • Umedeça panos nessa solução para limpar pisos, paredes e bancadas.



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

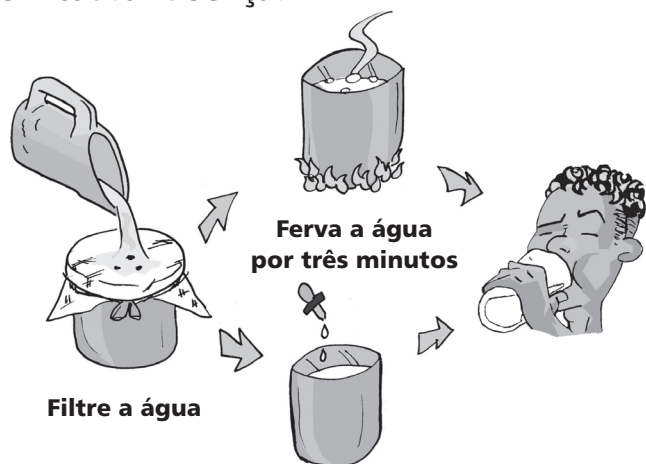
A ingestão de água contaminada pode causar diarreias e doenças parasitárias.



Água para consumo humano

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.



Filtre a água

Ferva a água por três minutos

2 gotas de hipoclorito de sódio (2,5%) por um (1) litro de água



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.
3. Leia e siga as instruções da tabela deste panfleto.
4. Nunca misture hipoclorito de sódio (2,5%) com amoníaco, nem com outros produtos de limpeza.

ATENÇÃO

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

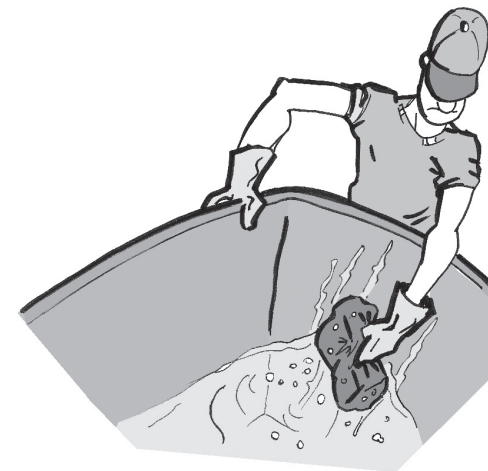
DESINFECÇÃO DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO

Quando a água apresentar coloração diferente do habitual deve-se filtrá-la antes da adição do hipoclorito de sódio a 2,5%.

Volume de água	Hipoclorito de sódio a 2,5%		Tempo de contato
	Dosagem	Medida prática	
1.000 litros	80 ml	2 copinhos de café (descartáveis)	15 minutos
200 litros	12 ml	1 colher de sopa	
20 litros	1,6 ml	40 gotas	
1 litro	0,08 ml	2 gotas	

Fonte: Manual de Saneamento – FUNASA, 2007.

Na ausência do hipoclorito de sódio a fervura da água constitui um método seguro.



INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

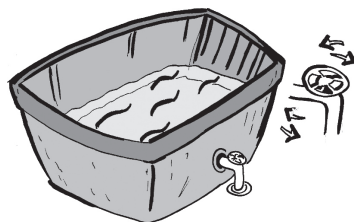
(Use botas de borracha e luvas nessa atividade)



1. Feche o registro e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.



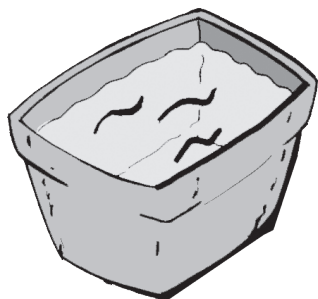
2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.



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.

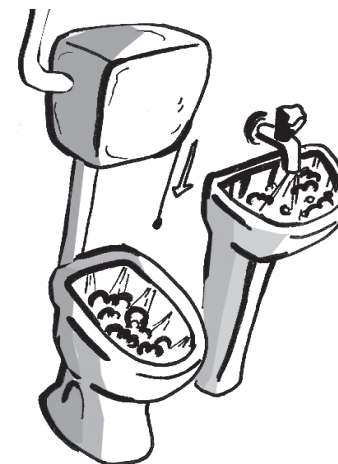


5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada 1.000 litros de água. Use água sanitária somente na ausência total do hipoclorito.

Na falta de hipoclorito de sódio a 2,5%, poderá ser utilizada água sanitária que contenha apenas hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H₂O).

6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.

7. Esvazie a caixa. Esta água servirá para limpeza e desinfecção das canalizações.



8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais ou insetos.



9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.



10. Finalmente abra a entrada de água.