

# **PRZYGOTOWANIE POMIESZCZEŃ/PRZEDMIOTÓW DO UŻYTKU PO POWODZI**

## **POMIESZCZENIA**

- wstępnie oczyścić z szlamu, piasku itp.
- starannie umyć wodą i środkami myjącymi
- Po umyciu pomieszczenia (powierzchnie wydezynfekować. Dotyczy to zawsze pomieszczeń)powierzchni do przygotowywania i przechowywania żywności lub zanieczyszczonych fekaliami. Stosować można preparaty ogólnodostępne, zgodnie z zaleceniem producenta (pamiętać o zmyciu powierzchni wodą pitną. Do dezynfekcji pomieszczeń mieszkalnych nie stosować lizolu i wapna chlorowanego. Wskazane jest ograniczenie stosowania preparatów zawierających chlor (ze względu na zagrożenie dla środowiska). **PO DEZYFEKCJI POMIESZCZENIA NALEŻY DOKŁADNIE WYWIETRZYĆ.** Dezynfekcję pomieszczeń źle wietrzonych (np. piwnice) powinny przeprowadzić przeszkolone ekipy.

## **PRZEDMIOTY CODZIENNEGO UŻYTKU**

- Przedmioty przydatne do dalszego użytku należy dokładnie umyć a następnie wydezynfekować. Najlepszą metodą jest metoda termiczna – stosowanie wysokiej temperatury np. gotowanie, wyparzanie, prasowanie.
- Środki chemiczne do dezynfekcji powierzchni stosować w następujących stężeniach: Chloramina T 1% -3%, podchloryn sodu 0,5% (aktywnego chloru), inne preparaty stosować zgodnie z zaleceniem producenta.
- Wyposażenie kuchenne dokładnie umyć a następnie gotować w wodzie (najlepiej z dodatkiem sody -1-2 łyżki na litr) pod przykryciem (min. 15 min).