

## **Amikor a víz visszavonul**

1. Szanációs munkákat az árvíz levonulása után lehetséges csak elkezdni.
2. Alapvető törvényszerűség az alapos és gyakori kézmosás.
3. Az árvízkárosult területeket és épületeket minél hamarabb vízmentesíteni és mechanikusan meg kell tisztítani.
4. A munkálatok folyamán védekezni kell kontaminálás ellen kellő védőfelszereléssel - munkaruha, gumikesztyű és gumicsizma viseletével.
5. Lakott és raktár helységek mechanikus megtisztítása után azokat fertőtleníteni kell. Fertőtlenítés után a tárgyakat, felületeket, padlót tiszta vízzel le kell mosni. Az élelmiszereket, játékokat külön tiszta ivóvízzel is kell leöblíteni.
6. A bútorok, falak, edények fertőtlenítésére „SAVO” -t lehet alkalmazni. (10l vízhez 12 liter SAVO). Továbbá lehet használni: SAVO-WC, SAVO PRIM, FOGIT.
7. Be kell biztosítani a helyiségek szellőztetését és kiszárítását.
8. A talaj minőségének javítására az épületek körül a kellemetlen szagok elnyomására oltatlan meszet lehet használni.
9. Fokozottan szennyezett fehérneműt 3%-os chloramin oldatban 4 órára kell beáztatni, vagy 8 órára 10%-os SAVO ORIGINAL, vagy 5%-os SAVO PRIM oldatba. Domestos használatakor ajánlott a 10ml készítmény 5l vízben való feloldása.
10. Kevésbé szennyezett fehérneműnél áztassa be 1 órára 1%kos Chloramin T oldatba , vagy SAVO ORIGINAL oldatba.
11. A fehérneműt fertőtlenítés után mossa ki szokott módon mosópor használatával.
12. Klóros alapanyagú szerek nem alkalmasak pamut és bőr mosására.
13. Ruhák, melyek bírják a kifőzést, automata mosógépben kellő programon ki lehet mosni.
14. Cipőket mechanikus megtisztítás után mosószerrel, fertőtlenítőszerrel ki lehet mosni. Kiszárítás után kezeljük le penészesedés ellen.
15. A emésztőgödröket mészklórral lehet fertőtleníteni. (1kg / 1m<sup>3</sup>)
16. Elárasztott konzervek felületét alaposan tisztítsuk le, távolítsuk el a papír címkét, mossuk le ivóvízzel, szaponáttal és utána fertőtlenítőszerrel és újra mossuk le ivóvízzel. Erősen szennyezett, sérült konzerveket semmisítsük meg.

17. Olyan élelmiszereket, amelyek raktározásánál a hűtési vagy fagyasztási folyamata megszakadt, szünetelt, illetve a színe, állaga vagy illata megváltozott tilos fogyasztani. Meg kell semmisíteni minden olyan élelmiszert, amelyeknél a raktározás hűtési vagy fagyasztási folyamata kettő óránál több időre szünetelt és meghaladta a 6 celzius fokot. A kifagyasztott élelmiszereket tilos újra fagyasztani.
18. Az árvízkárosult mezőgazdasági termékeket nem ajánlatos fogyasztani. Minden zöldségfajtát és burgonyát csakis alapos megtisztítás és folyóvíz alatti leöblítés után, illetve főzés után szabad csak fogyasztani (több mint 15 – 20 perces főzés után 70celzius fokon ) leghamarabb azonban csak három héttel az árvíz lefolyása után.
19. Gyümölcsöket a fákról, bokrokról, amelyek nem voltak árvíznek kiállítva, csakis alapos ivóvízzel való leöblítés után szabad fogyasztani.
20. Fertőtlenítésre megfelelő fertőtlenítőszeret kell használni és a feltüntetett használati utasítás szerint kell eljárni. Minden esetben be kell tartani az előírt koncentrációt és az előírt időtartamot.
21. Kezeket minden alkalommal le kell kellően mosni, minden egyes alkalommal, amikor érintkezésbe lép olyan tárgyakkal, amelyek fertőzve voltak, vagy szennyvízzel érintkezett, étkezés és folyadék fogyasztás előtt, dohányzás előtt, WC használata előtt és után. Szanációs munkák után szintén alaposan le kell mosni a kezeket.
22. Azonnali hatállyal ellátni minden egyes sérülést és horzsolást, elsősorban fertőtleníteni kell. Komolyabb sebeket orvosi ellátásban kell részesíteni.
23. Az árvízkárosult területeken védekezni kell rágcsálók ellen, és meggátolni az élelmiszerraktárokhoz férésüket.
24. Állati tetemeket mindig szigorúan el kell különíteni és likvidálni az állami állatorvosok felügyeletének jelenléte mellett a kijelölt kafilériákban.
25. Az árvízkárosult területeken tilos állati tetemeket a földbe temetni.
26. Bomló állati tetemekkel csakis a megfelelő védőöltözékben és felszereléssel szabad manipulálni (védőöltözék, gumikesztyű, műanyagzsák, vellák, lapátok ... stb..)
27. A kút vize akkor válik használhatóvá, miután azt kitakarították, kiszívatták, kifertőtlenítették és laboratóriumilag is bizonyították a vízmegfelelő minőségét.
28. Mindaddig ivásra, főzésre, mosogatásra és személyi higiénára használni vizet csak olyan forrásból lehet amely erre a célra van kijelölve (víztisztítóból szállított, vagy csomagolt ivóvizet vagy ásványvizet)