

**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%)	
1 litro (5 xícaras das de chá)	2 colheres 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 30 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%)	
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 30 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%)	
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.

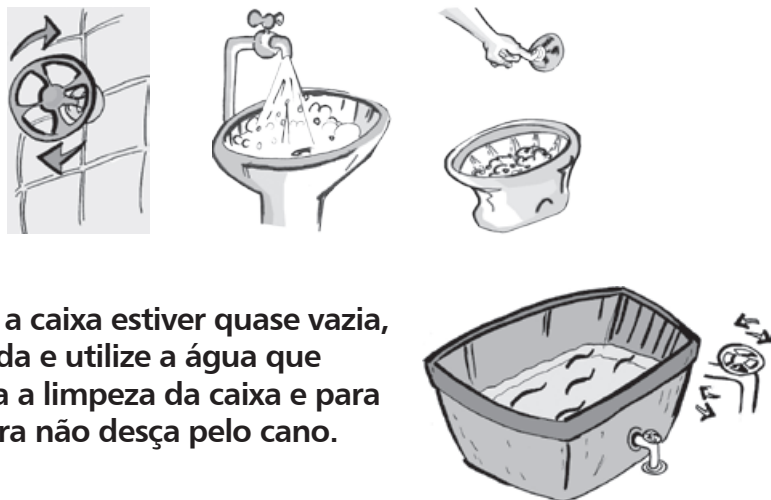


## PROCEDIMENTOS PARA DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

(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.**



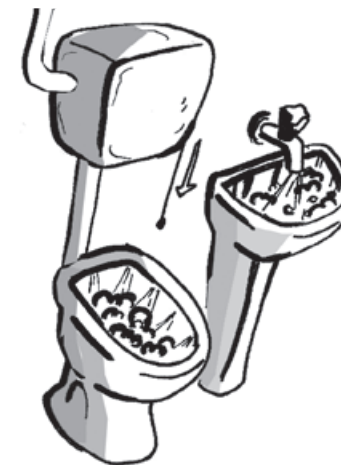
**4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.**



**5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de água sanitária (2,0% a 2,5%) para cada 1.000 litros de água.**

**6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.**

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



**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.**

Este procedimento deverá ser realizado caso o sistema de abastecimento de água ou a caixa d'água tenham sido afetados.