



Coleção

ORIENTAÇÕES EM CASOS DE ENCHENTES



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



SUMÁRIO

Orientações para prevenção de acidentes por animais peçonhentos durante e após períodos de enchentes. **3**

Cuidados com os alimentos para consumo humano em situação de enchentes **7**

Tétano accidental ferimentos com destroços podem levar à infecção **14**

Orientações para o tratamento intradomiciliar da água de consumo humano em situações de desastres **18**

ORIENTAÇÕES PARA PREVENÇÃO DE ACIDENTES POR ANIMAIS PEÇONHENTOS DURANTE E APÓS PERÍODOS DE ENCHENTES



Em período de enchentes, é necessário que a população esteja atenta aos riscos e à prevenção de algumas doenças e agravos que podem surgir. Entre os principais cuidados, deve-se estar alerta para acidentes por animais peçonhentos.

Assim como o homem em situações de alagamentos, os animais passam a procurar abrigo em locais secos. Alguns animais peçonhentos (como serpentes, aranhas e escorpiões) podem adentrar residências, aumentando, assim, os riscos de acidentes.



Ao retornarem às suas moradias, tenham atenção à presença desses animais. Este aviso vale principalmente para a população que mora nas proximidades de áreas verdes e com matagais, cuja atenção deve ser redobrada. Alguns cuidados são essenciais no retorno para casa:

CUIDADOS COM ANIMAIS PEÇONHENTOS

- Evite contato com a água, mas caso seja necessário, esteja atento, pois as serpentes podem estar se deslocando em busca de terra seca. Nas regiões de rios aumentam os riscos de acidentes com animais peçonhentos.

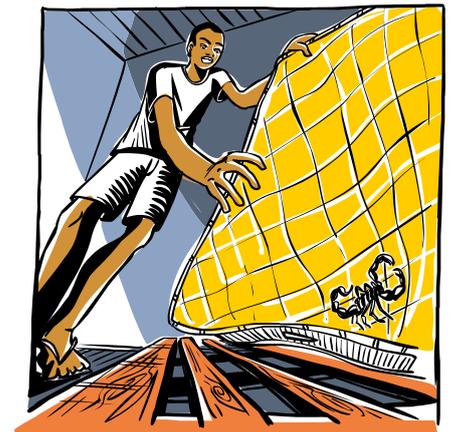


- Ao voltar para casa, entre com cuidado, inspecionando todos os lugares, verificando a presença de animais peçonhentos.

- Sacuda roupas, sapatos, toalhas, lençóis e bata os colchões antes do uso.
- NÃO coloque as mãos em buracos ou frestas. Utilize ferramentas (como enxadas, cabos de vassoura e pedaços de madeira compridos) para mexer em móveis.



- NÃO ande descalço! Limpe o interior e os arredores da casa tomando sempre o cuidado de utilizar botas ou calçados rígidos, com perneira, tendo a certeza de proteção pelo menos até o joelho.
- Durante a limpeza, tome cuidado ao tocar ou pegar qualquer objeto. Fique atento(a) para a presença de serpentes, escorpiões, aranhas e outros animais peçonhentos nas superfícies ou nos cantos.



LEMBRE-SE: serpentes, aranhas e escorpiões podem estar em qualquer parte da casa, principalmente em lugares escuros.



- Caso detecte a presença de algum animal peçonhento dentro de sua residência, afaste-se lentamente (sem assustá-lo) e entre em contato com a autoridade competente.
- Não toque em animais peçonhentos, nem nos que pareçam estarem mortos.

CUIDADOS EM CASOS DE ACIDENTES

- Em caso de acidente com animal peçonhento, procure atendimento médico imediatamente na unidade de saúde mais próxima.
- Mantenha o acidentado em repouso, deitado e com o membro acometido elevado em relação ao resto do corpo, enquanto aguarda por socorro. A vítima deve evitar correr ou se locomover por meios próprios.



- Caso seja possível, e não atrase a ida do acidentado à Unidade de Saúde, lave o local do acidente com água e sabão, apenas.
- Não tente sugar o local com a boca para extrair o veneno ou amarrar o membro acidentado. Não aplique algum tipo de substância (como álcool, pó de café, ervas, terra, querosene ou urina) no local da ferida. Tais procedimentos não têm efeito sobre o veneno e só aumentam o risco de infecções.
- Em caso de acidente, procure atentar para a cor e o tamanho do animal causador, pois suas características podem auxiliar no diagnóstico e no tratamento do agravamento.

CUIDADOS COM OS ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES



Cuidados na higienização, no preparo e no armazenamento dos alimentos são procedimentos de extrema importância, pois alimentos manipulados e armazenados de forma inadequada podem transmitir doenças.

Na ocorrência de enchentes, sua atenção em relação aos alimentos deve ser redobrada e alguns cuidados podem garantir a qualidade dos alimentos.



Lembre-se de que os alimentos devem ser sempre bem cozidos, em especial, as carnes vermelhas, o frango, o peixe e os ovos.

O cozimento adequado, com temperaturas acima de 70°C, consegue eliminar quase todos os microrganismos perigosos, promovendo assim, o consumo mais seguro.

Ao reaquecer os alimentos já cozidos, assegure-se de que todas as partes do alimento sejam aquecidas igualmente, também, a uma temperatura de 70°C.

Lembre-se também de que os alimentos cozidos não devem ser mantidos à temperatura ambiente por mais de 2 horas.

Guarde os alimentos cozidos e perecíveis na geladeira o mais rápido possível.

Os alimentos prontos, destinados para crianças, não devem ser guardados. O descongelamento deve ser realizado dentro da geladeira a menos de 5°C ou no micro-ondas para consumo imediato. Portanto, os alimentos não devem ser descongelados em temperatura ambiente.



Alimentos descongelados não podem ser recongelados, porém, podem ser refrigerados.

Alimentos refrigerados devem ser consumidos no prazo máximo de cinco dias!

CUIDADOS COM FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartados. Para os demais, siga as orientações abaixo:

- selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- lavar em água para consumo humano, folha a folha, os vegetais folhosos. As frutas e os legumes, lavar um a um;
- colocar de molho por 15 a 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 cada 1 litro de água. Não utilizar alvejantes;
- enxaguar em água para consumo humano os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e os legumes um a um.

Alimentos contaminados podem causar diarreias, vômitos, febre e, em casos mais graves, podem levar à morte.

Não consumir alimentos com cor, brilho, odor, textura e sabor duvidosos.



ALIMENTOS QUE DEVEM SER DESCARTADOS

Todo alimento, exceto enlatado, que tenha entrado em contato com água de enchente não deve ser consumido e deve ser descartado em lugar adequado.



ALIMENTOS QUE OFERECEM MAIOR RISCO PARA CONSUMO HUMANO EM SITUAÇÃO DE ENCHENTES

- Carne e produtos de cárneos.
- Leite e seus derivados.
- Ovos e produtos à base de ovos.
- Peixes e frutos do mar.
- Molhos.
- Arroz, grãos e cereais cozidos (na cocção a umidade foi adicionada, por isso o risco em potencial).

COMO PROTEGER OS ALIMENTOS NA FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA

Verificar se a geladeira ou *freezer* não foram contaminados com água da enchente e se ainda tem condições adequadas de uso. No caso de contato com água da enchente, descarte todos os produtos e realize a desinfecção da geladeira ou *freezer*. Caso não tenham sido contaminados, mantenha as portas da geladeira e do *freezer* fechados para que a temperatura interna se conserve fria o maior tempo possível.

O que fazer quando a energia elétrica se restaura?

Observe se os alimentos estão firmes e sem sinais de descongelamento. Caso contenha acúmulo de líquidos por dentro da embalagem, os produtos devem ser descartados.

Descarte todo e qualquer alimento perecível (como carnes, leite, ovos, frutos do mar, e outros) que tenha permanecido a uma temperatura acima de 5°C por mais de 2 horas.

ALIMENTOS QUE PODEM SER REAPROVEITADOS APÓS CONTATO COM ÁGUA DA ENCHENTE

Alimentos industrializados e embalados em latas podem ser consumidos, após higienização, mesmo que tenham entrado em contato com a água da enchente, desde que a lata não apresente sinais de alteração, como estufamento, esmagamento, vazamento, ferrugem, buracos e outros sinais.

HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS DE ALIMENTOS QUE PODEM SER REAPROVEITADOS APÓS CONTATO COM ÁGUA DA ENCHENTE

Remova os rótulos das latas, se forem do tipo removível, pois eles podem abrigar sujeiras e bactérias. Após a higienização, elabore outro rótulo com no mínimo as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, lote e prazo de validade.

As embalagens devem ser higienizadas da seguinte forma: lave-as com água e sabão, retire o sabão com água potável e coloque as embalagens de molho por 15 a 30 minutos em água clorada (1 colher, das de sopa, de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária [2,0% a 2,5%] sem aditivos (perfumes), para cada 1 litro de água.

ATENÇÃO: nunca experimente o alimento para determinar se ele é seguro. Em caso de dúvida, descarte-o!

HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

Para não se contaminar com a água da enchente ou lama, no momento da limpeza, utilize botas, luvas e máscara. Caso não os tenha, proteja-se com sacos plásticos duplos amarrados nas pernas, nos pés, nas mãos e nos braços.

Utilize água sanitária (hipoclorito de sódio 2,0% a 2,5%) para as atividades de higienização de superfícies e utensílios que entraram em contato com os alimentos. Essa água sanitária deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H²O). Nunca misture água sanitária com amoníaco, nem com outros produtos de limpeza.

O tempo de contato para desinfecção da superfície ou objetos é de no mínimo 10 minutos.

A água para higiene dos recipientes de armazenamento de água, das embalagens de alimentos e dos utensílios domésticos deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo). As superfícies e utensílios devem ser lavados com água e sabão, que deve ser retirado totalmente antes da desinfecção. Logo após, deve-se realizar o tratamento com água sanitária (hipoclorito de sódio 2% a 2,5%).

ALIMENTOS QUE NÃO DEVEM SER ACEITOS COMO DOAÇÕES

- Restos de comida.
- Leite e derivados não pasteurizados.
- Alimentos alterados ou deteriorados.
- Alimentos perecíveis.
- Ingredientes que não foram armazenados de acordo com as instruções do fabricante.
- Alimentos contaminados.
- Alimentos vencidos.

TÉTANO ACIDENTAL

FERIMENTOS COM DESTROÇOS PODEM LEVAR À INFECÇÃO



*Uma das preocupações no período de enchentes é a ocorrência do tétano acidental. As inundações propiciam a disseminação e a persistência do agente causal no ambiente, facilitando a ocorrência de casos da doença. O tétano é uma doença infecciosa aguda, não contagiosa, adquirida através da contaminação de ferimentos (mesmo pequenos) com esporos do *Clostridium tetani* e que pode levar à morte.*

Os principais sinais e sintomas do tétano são: inicialmente contrações musculares involuntárias na região do ferimento, posteriormente ocorre contração dos músculos da face (riso sardônico), do pescoço (rigidez de nuca), atingindo os músculos do abdômen (abdômen em tábua, barriga dura), em fase mais avançada pode ocorrer dificuldade de engolir o alimento, insuficiência respiratória, entre outros.

O tétano acidental, geralmente, ocorre após exposição ao agente, nos ferimentos superficiais ou profundos de qualquer natureza, provocados pelos seguintes materiais: metais (enferrujados ou não), madeira, vidro ou outros objetos contaminados presentes no solo. Por isso, é importante que os indivíduos se atentem quanto às lesões de pele ou mucosas decorrentes de materiais perfurocortantes em situações de enchentes.

Na ocorrência de lesões de pele ou mucosas é importante que o local seja higienizado, inicialmente com água e sabão e, caso a pessoa não seja imunizada, deve procurar uma unidade ou equipe de saúde mais próxima da sua residência. Lembre-se de que o diagnóstico precoce é um fator importante no tratamento do paciente, minimizando o seu sofrimento e complicações.



A melhor forma de prevenção é a vacinação. Ela é gratuita e está disponível em toda a rede do Sistema Único de Saúde (SUS). Se você não se lembra se foi vacinado, ou caso possua outras dúvidas, procure o serviço ou a equipe de saúde mais próximo, levando seu cartão de vacinação. Caso não possua esse cartão, informe ao profissional de saúde para que receba a orientação adequada.

PERGUNTAS E RESPOSTAS: TÉTANO ACIDENTAL

O que é tétano acidental e como se contamina?

Tétano é uma doença grave causada por uma bactéria que pode estar presente em objetos de metal, de madeira, de vidro ou mesmo no solo (pregos, latas, ferramentas agrícolas, cacos de vidro, galho de árvore, espinhos, pedaços de móveis e outros). A bactéria pode estar presente em objetos de metal mesmo que esses não estejam enferrujados.

O contato com entulhos da construção civil, atividades agrícolas, destroços resultantes de desastres associados às inundações, deslizamentos, vendavais, granizos e outros podem provocar lesões na pele e conseqüentemente o adoecimento por tétano acidental.

As pessoas podem adoecer quando, acidentalmente, sofrem lesões na pele (ferimentos, cortes, perfurações) por objetos deixados no ambiente e contaminados pela bactéria. Por isso a importância da utilização de equipamentos de proteção individual (luvas, botas, capacetes etc.).



Quais os principais sinais e sintomas da doença?

- Febre baixa ou ausência.
- Alterações locais do ferimento da pele e mucosas.
- Contrações espontâneas ou provocadas por estímulos táteis, sonoros, luminosos ou alta temperatura ambiente.
- Espasmos musculares: faciais (riso sardônico), do pescoço (rigidez de nuca), do maxilar, atingindo os músculos de abdômen (em tábua, barriga dura).
- Dificuldade de engolir o alimento.
- Insuficiência respiratória.
- Alterações neurológicas.

O que fazer quando se acidentar e tiver uma lesão na pele?

Sempre que houver lesão na pele/mucosa, a pessoa deve lavar o local com água e sabão e procurar o serviço de saúde mais próximo para avaliar a necessidade de utilização de vacina ou soro. Caso apresente um dos sinais e sintomas característicos da doença, após a lesão, procure com urgência a unidade ou equipe de saúde mais próxima. Lembre-se de falar ao médico como ocorreu e o que causou a lesão.

Como se proteger e se prevenir?

A melhor forma de prevenção e proteção da doença é por meio da vacinação e utilização de equipamentos de proteção individual (botas, luvas, capacetes etc.).

Quando se vacinar?

A principal forma de prevenção do tétano é vacinar a população desde a infância com a vacina antitetânica. O esquema vacinal completo recomendado pelo Ministério da Saúde é de 3 doses administradas no primeiro ano de vida com reforços aos 15 meses e 4 anos de idade. A partir dessa idade, um reforço a cada dez anos após a última dose administrada. **Em caso de ferimentos graves ou gestação, deve-se antecipar a dose de reforço caso a última dose tenha sido há mais de 5 anos.** A vacina não tem contraindicação, portanto, todas as pessoas devem recebê-la. A vacina está disponível em toda a rede do Sistema Único de Saúde (SUS).

Você tem dúvida se está vacinado?

Caso você não se lembre de que foi vacinado, ou caso possua outras dúvidas, procure o serviço ou a equipe de saúde mais próximo, levando seu cartão de vacinação. Caso não possua esse cartão, informe ao profissional de saúde para que receba a orientação adequada.

ORIENTAÇÕES PARA O TRATAMENTO INTRADOMICILIAR DA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO EM SITUAÇÕES DE DESASTRES



Nas situações de desastres, algumas doenças podem se propagar facilmente em decorrência da contaminação da água e dos alimentos. A água contaminada pode conter grande quantidade de microrganismos causadores de doenças, tais como: cólera, diarreia, febre tifoide, hepatite tipo A, giardíase, amebíase, verminoses, leptospirose entre outras.

Caso haja comprometimento da qualidade da água que você utiliza, é necessário adotar alguns procedimentos.

CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS COM A ÁGUA PARA BEBER

- Filtre a água utilizando filtro doméstico. Caso não seja possível pode-se utilizar coador de papel ou pano limpo.

- Na impossibilidade de filtrar ou coar a água, reserve ou coloque a água em um vasilhame limpo e deixe a sujeira decantar (descer até o fundo do vasilhame) até que a água fique transparente. Em seguida, separe com cuidado a água limpa, coloque em outra vasilha limpa e realize a desinfecção com solução de hipoclorito de sódio a 2,5%.



30 MINUTOS



2 GOTAS DE HIPOCLORITO DE SÓDIO

- Coloque duas gotas da solução de hipoclorito de sódio a 2,5% para um litro de água para inativação/eliminação de microrganismos que causam doenças.

- Aguarde 30 minutos para beber a água, tempo necessário para o hipoclorito eliminar os microrganismos presentes na água. (ilustrar com relógio marcando 30min).



30 MINUTOS

Na falta da solução de hipoclorito de sódio a 2,5%, filtre a água utilizando filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo e ferva-a durante 5 minutos. Marque os 5 minutos, após o início da fervura/ebulição.



A solução de hipoclorito de sódio a 2,5% distribuída pelo Ministério da Saúde em frascos de 50 ml deve ser utilizada somente para desinfetar a água para consumo humano

30 MINUTOS



Caso observe alguma alteração na água da torneira (como odor e/ou coloração diferente do habitual) entre em contato com a empresa de saneamento responsável pela distribuição da água e/ou a secretaria de saúde do seu município.



ATENÇÃO: Todos os recipientes utilizados para armazenar a água, incluindo os utensílios para o manejo, devem passar pelos seguintes procedimentos:



- Lavar com água e um pouco de sabão e depois enxaguar bastante.
- Misturar 2 colheres, das de sopa, de solução de hipoclorito de sódio ou água sanitária (2% a 2,5%) em um 1 litro de água e jogar no recipiente.
- Tampar o recipiente e agitar a solução para que entre em contato com toda a superfície interna.
- Deixar o recipiente coberto por 30 minutos.
- Enxaguar com a água para consumo humano.
- Não utilizar estes recipientes para outras finalidades que não sejam o armazenamento de água para consumo humano.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO DA CAIXA-D'ÁGUA PÓS-ENCHENTE

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

Utilize luvas e botas de borracha.

Feche a entrada de água para a caixa-d'água.

Comece a esvaziar a caixa-d'água.

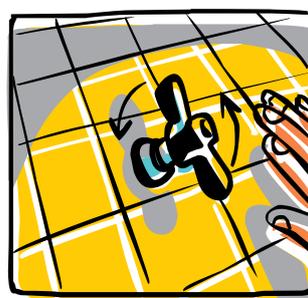
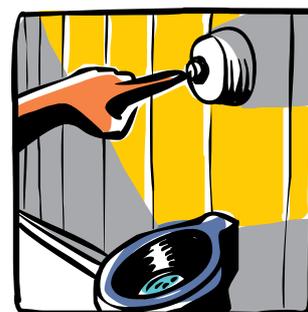
Quando a caixa estiver quase vazia, restando mais ou menos um palmo de água no fundo, feche a saída com um pano e utilize a água que restou para a limpeza da caixa-d'água e para que a sujeira não desça pelo cano.

Esfregue as paredes e o fundo da caixa utilizando panos, escova ou esponja. **Não usar sabão, detergente e nem esponja de aço.**

Retire a água suja que restou da limpeza com balde e panos, deixando a caixa-d'água totalmente limpa.

Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de água sanitária para cada 1.000 litros de água. Abra as torneiras da residência e deixe escoar um pouco de água para que a canalização seja preenchida com a solução clorada.

Aguarde por duas horas para que ocorra a desinfecção da caixa-d'água e canalização.



Esvazie totalmente a caixa, abrindo todas as torneiras. Essa água poderá ser utilizada para a limpeza do domicílio.

Tampe a caixa-d'água para que não entrem animais, insetos ou sujeira.

Abra a entrada de água.

Anote a data da limpeza e desinfecção do lado de fora da caixa-d'água. A limpeza e a desinfecção deverão ser realizadas minimamente a cada seis meses ou quando necessário.

CUIDADOS PARA LIMPEZA DA CASA, ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E ESCOLAS

Use equipamentos de proteção individual (botas e luvas). Na falta das botas e luvas, utilizar sacos plásticos nas mãos e sobre os calçados que devem ser fechados.

Retire a lama utilizando pá, enxada, rodo, vassoura e outros.

Lave o local com água e sabão.

Desinfete o local com a solução preparada pela diluição de 400 ml (ou duas xícaras de chá) de água sanitária sem detergente ou perfume em 20 litros de água.

Molhe panos na solução preparada e passe nos pisos e paredes. Deixe secar.

O local só poderá ser ocupado depois da realização da limpeza e da desinfecção





MINISTÉRIO DA
SAÚDE

