

После поплава, могу се јавити цревне заразне болести. Преносе се пијењем загађене воде, додиром прљавим рукама или преко гардеробе у којој су људи били у загађеном подручју.

Први симптоми цревних заразних болести су: повишена температура, повраћање, мучнина, малаксалост, грчеви у стомаку и пролив.

#### **УПУТСТВА ЗА ПОНАШАЊЕ ТОКОМ ПОПЛАВА**

- Пратите информације преко телевизије, радија и путем интернета.
- Уколико постоји ризик од поплаве, не чекајући инструкције, одмах пређите на виши спрат куће.
- Не прилазите електричној инсталацији.
- Избегавајте клизишта и одроне на терену.
- Не ометајте рад спасилачких екипа.

#### **УПУТСТВА ЗА ПОНАШАЊЕ ПОСЛЕ ПОПЛАВА**

- Пратите вести о водоснабдевању и исправности воде за пиће.
- Не користите плавну воду, јер може бити под струјним напоном од подземних каблова или загађена муљем, уљем, бензином или фекалном канализацијом.
- Вратите се у своје куће, само ако надлежне службе процене да је безбедно.
- Пре провере не користите електричне апарате.
- Очистите и дезинфикујте све поквашене површине. Рукавицама очистите зидове и подове поплавлених просторија. Муљ који остаје после плавне воде може да садржи канализационе отпатке и хемикалије.
- Предмете које не можете очистити баците.
- Опрезно улазите у зграде због могућих скривених оштећења.
- Што је могуће пре оспособите оштећене септичке јаме и друге канализационе системе, јер могу да постану велики здравствени ризик.
- Припремите торбу са личним документима и најосновнијим стварима у случају хитне евакуације.

#### **КАКО СЕ ЗАШТИТИТИ ОД ЦРЕВНИХ ЗАРАЗНИХ БОЛЕСТИ**

- За пиће, припремање хране и личну хигијену користите само флаширану или другу хигијенски исправну воду (из цистерне)
- Редовно одржавајте хигијену руку (сапуном или дезинфекционим средством)
- Заштитите готову храну од загађења фекалијама које се могу наћи у води
- Сву храну која је дошла у контакт са поплавленим водом, баците
- Дезинфикујте радне површине, као и прибор за јело и кување
- Храну спремајте са хигијенски исправном водом и обавезно је термички обрадите (на температури већој од 70 °Ц)
- Припремљену храну не чувајте дуже од 4 сата на собној температури, она мора бити на температури нижој од 10 °Ц
- Темељно подгрејте кувану храну.
- Малој деци дајте индустријски припремљену храну
- Спречите контакт сирових намирница и термички обрађене хране
- Јавите се лекару ако приметите симптоме цревних заразних болести, или сте повређени