



МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО РЕГИОНАЛНА ЗДРАВНА ИНСПЕКЦИЯ - РУСЕ

ДИРЕКЦИЯ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ“
ОТДЕЛ „ПРОФИЛАКТИКА НА БОЛЕСТИТЕ И ПРОМОЦИЯ НА ЗДРАВЕТО“

Опасности за здравето при наводнения

Здравните последици по време и след наводнения могат да имат сериозно отражение върху живота и здравето на населението. В първите няколко дни те се свързват с непосредствена опасност за живота на хората: удавяния, травми, навяхвания, натъртвания, хипотермия, шок, главоболие, обриви по кожата, в резултат от въздействието на химикали или замърсители от придошлите води.

По-късните опасности се дължат на развитието на сериозни заболявания като: инфекциозни заболявания, стомашно-чревни болести, сърдечни проблеми, заболявания на дихателната система, високо кръвно налягане, бъбречни инфекции, болки в ставите, мускулни крампи, загуба или повишаване на телесното тегло, алергии, психични проблеми – безпокойство, пристъпи на паника, повишено ниво на стрес, лека до тежка депресия, летаргия, проблеми със съня, увеличена употреба на алкохол или лекарствени препарати.

Последствията от наводнения са сериозни и могат да доведат до трайни увреждания, ако не се предприемат навременни мерки.

Най-често рисковете за здравето могат да настъпят при консумиране на замърсена вода или храна. Необходимо е повишено внимание в районите засегнати от наводнения.

Замърсена вода

Първите показатели за замърсяване на водата са: наличие на плаващи частици, промяна на цвета, повишена мътност, поява на необичаен мирис или привкус.

Най-сериозната опасност за здравето е свързана със замърсяването на водата с микроорганизми. Най-често преносими с питейната вода са стомашно-чревните инфекции като дизентерия, коремен тиф, хепатит А, полиомиелит и др.

Някои химични вещества също могат да причинят неблагоприятни последици за здравето.

- ако има съмнение, че водата от централното водоснабдяване е замърсена – тя не трябва да се използва за пиене, измиване на хранителни продукти и съдове, подготовка на храна и лична хигиена – измиване на ръце и зъби. Преди употреба водата трябва да се дезинфекцира.

- да не се използва вода от местни или неконтролирани източници (кладенци, сонджи и чешми). Всеки засегнат от наводнение водоизточник трябва да бъде почистен и дезинфекциран, а качествата на водата проверени.

Безопасна храна

- да не се консумират храна и хранителни продукти, които са била в контакт с вода от наводнение, кални маси и др. вкл. и такива в картонени кутии или други пропускливи опаковки, както и храни с променен цвят, консистенция и мирис.

Производствено консервирани храни в метални или пластмасови кутии могат да бъдат използвани след почистване на опаковките от прах, кал и тиня и измиването им обилно с гореща вода и сапун и изваряване за минимум 2 минути преди отваряне. Консервите да се консумират непосредствено след отварянето им.

- да не се консумират храни и хранителни продукти от опаковки с нарушена цялост;

- да не се консумират съмнителни домашни консерви, особено при нарушаване целостта на опаковките или промяна на външния им вид;

- да не се консумират храни, които са неправилно съхранявани, поради нарушено електрозахранване – напр. размразени или съхранявани при неподходяща температура;

- препоръчително е да се консумира само термично обработена храна, непосредствено след приготвянето.

Месо от домашни животни, птици и риба се консумират непосредствено след продължителна термична обработка (от 30 минути до 2 часа и повече в зависимост от вида на месото и големината на парчетата месо). Да не се консумира месо от травмирани и удавени животни.

- яйца да се консумират непосредствено след измиване и продължително сваряване - не по-малко от 15 мин;

- хранителни продукти да се съхраняват само в плътно покрити съдове, за да се избегне риска от преносители на инфекциозни хранителни заболявания - насекоми, гризачи и др.;

При признаци на заболяване

При поява на симптоми от стомашно - чревно заболяване – диария, повръщане, втрисане, температура, обща слабост лицата да потърсят незабавно медицинска помощ.

Болни със стомашно-чревно разстройство не трябва да се включват в приготвяне и сервиране на храната.

При наранявания и контакт на наранените зони със замърсена вода, кални маси и др., лицата да потърсят медицинска помощ, поради риск от кожни инфекции.