

Salud Pública Inicio Lineamientos de Seguridad Inundaciones

El Departamento para la Salud Pública de Kentucky emite estas recomendaciones de seguridad para el periodo después de las inundaciones.

Tétanos:

- Evite el contacto con el agua de inundaciones. El agua de inundaciones no es limpia y puede conllevar un riesgo de tétanos para aquellas personas con heridas abiertas que entran en contacto directo con estas aguas. Comuníquese con su proveedor de atención médica regular o su departamento de salud local si usted cree que necesita una vacuna contra el tétanos.

Limpieza de moho:

- Es posible que el moho se presente en los hogares que fueron inundados. Se puede usar el aire acondicionado o un deshumidificador para reducir el nivel de humedad y así prevenir el crecimiento del moho. Use ventiladores de escape cuando se ducha y cocina.
- Cuando está limpiando áreas pequeñas afectadas por el moho, asegúrese de que el área tenga suficiente ventilación abriendo las puertas o ventanas. Use lentes o anteojos protectores, botas de hule y guantes impermeables. Lave la ropa después. Si hay mucho crecimiento de moho, use un respirador o una mascarilla adecuada para prevenir que usted respire el moho.
- Retire todos los artículos que han estado mojados por más de 48 horas y que no pueden ser limpiados y secados.
- Si hay moho creciendo en su hogar, usted necesitará limpiar el moho y corregir el problema de humedad. El crecimiento de moho en superficies duras puede ser eliminado con productos comerciales, jabón y agua, o una solución de cloro de no más de 1 taza de cloro en 1 galón de agua. Es posible que se necesite un experto para limpiar los casos severos de moho.

Seguridad de alimentos:

- Si usted tiene apagones, mantenga los congeladores cerrados para prevenir que los alimentos congelados se pudran. Un congelador lleno mantendrá la temperatura aproximadamente por 48 horas, y por 24 horas si el congelador está medio lleno.
- Los alimentos refrigerados deben estar seguros con tal de que el apagón no dure más de cuatro horas. Tire a la basura cualquier alimento perecedero en su refrigerador, tales como la carne, carne de ave, fiambres, productos lácteos, huevos y cualquier alimento preparado o cocinado que haya estado a más de 40 grados Fahrenheit por dos horas.
- Las frutas y verduras frescas están bien con tal de que todavía estén firmes y no tengan moho ni se sientan viscosas.
- Para eliminar derrames y refrescar el congelador y el refrigerador, el DPH recomienda lavar con una solución de 2 cucharadas de bicarbonato sódico disueltas en 1 cuarto de galón de agua tibia. Para eliminar olores, coloque una cajetilla abierta o un plato de bicarbonato sódico en el congelador o el refrigerador.

Para más información sobre asuntos de la salud pública relacionados con las inundaciones, visite el sitio web de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) en: <http://www.bt.cdc.gov/disasters/floods/>.