

Consume

Agua segura



Si producto de los incendios forestales no dispones de agua potable para consumir o lavar alimentos y utensilios de cocina:



Hiérvela al menos **1 minuto**, déjala enfriar y almacénala en contenedores limpios.



Si no puedes hervirla, **agrega 5 gotas de cloro** (envasado y sin aroma) por cada litro de agua y déjala reposar 30 minutos.



Mantén siempre el agua **almacenada en tientos limpios y con tapa**. Protégela en lugares frescos y lejos del sol.

Recomendaciones sanitarias en zonas afectadas por INCENDIOS FORESTALES

- ✓ **Cuídate del Virus Hanta**
- ✓ **Previene intoxicaciones**
- ✓ **Usa agua segura**

Siempre **usa el agua para tu consumo** (bebida y alimentación) **y las medidas higiénicas y sanitarias básicas**. Evita su gasto innecesario (abstente de lavado ropa, vehículos, riego, otros).

Cuídate del Virus Hanta



Usa guantes y mascarilla para limpiar y desmalezar.



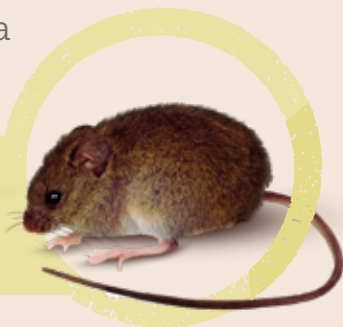
Antes de entrar a lugares cerrados por largo tiempo, ventila por 30 minutos.



Mantén el exterior limpio, libre de maleza y basura.

- › Evita el ingreso de los roedores a las viviendas, tapando orificios y grietas por donde puedan entrar.
- › Recuerda siempre depositar la basura en recipientes herméticos con tapa.
- › Mantén los alimentos y agua fuera del alcance de los roedores, almacenándolos siempre en envases herméticos.
- › Si presentas fiebre, dolor muscular o dificultades para respirar y has estado en zonas rurales y silvestres acude inmediatamente a un centro asistencial.

El **ratón de cola larga**, que transmite el virus Hanta, **podría desplazarse hacia zonas sin incendios**. Reconócelo y aplica las medidas de prevención.



Previene Intoxicaciones Alimentarias



Lava tus manos con agua y jabón antes de comer y preparar alimentos.



Evita la contaminación cruzada separando los alimentos crudos de los cocidos.



Lava bien frutas y verduras antes de consumirlas.



Come huevos, carnes y pescados bien cocidos.

Ante los incendios forestales, **la seguridad en la preparación y conservación de los productos** sigue siendo necesaria para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.