



SEREMI DE SALUD ENTREGA RECOMENDACIONES PARA USO DE AGUA

La Seremi de Salud RM, en su esfuerzo por promover y resguardar la salud integral de la Región Metropolitana entrega a continuación recomendaciones para tratar el agua de manera inocua.

Los seres humanos necesitamos agua para beber y ella debe ser potable. Esto significa que podamos consumirla sin riesgos de contraer enfermedades, por lo que debe ser transparente, incolora, carecer de olor y sabor.

Para disponer de agua potable se deben seguir estos sencillos procedimientos:

- **Filtrar:** Si el agua es turbia, fíltrela con una gasa doble o tela de algodón limpias puestas sobre un embudo, con el fin de reutilizar los filtros, éstos deben lavarse y hervirse previamente.

Para desinfectar el agua se puede realizar cualquiera de las siguientes acciones:

- **Hervir:** Hierva el agua al menos un minuto (presencia de burbujas), para que las bacterias mueran. Almacene el agua en el mismo recipiente con tapa o trasládela a otro que esté perfectamente limpio y también con tapa.
- **Clorar:** Se recomienda usar 10 gotas de cloro por litro de agua, debe revolver y dejar reposar por 30 minutos antes de utilizarla. Es muy eficaz contra los microorganismos, debe filtrarla antes de clorar. (Cloro doméstico: hipoclorito de sodio al 3%, 4 % o 5%).

Cómo prevenir enfermedades:

La mayoría de las enfermedades transmitidas por el agua puede prevenirse siguiendo sencillas precauciones. Para evitar la fiebre tifoidea, diarrea, hepatitis y otras enfermedades de transmisión entérica, tome las siguientes medidas:

- Hierva o clore el agua.
- Si dispone de ella, use agua potable para la preparación de alimentos y para beber.
- Use jabón para lavarse las manos antes de preparar, servir o comer alimentos.
- No consuma mariscos ni pescados crudos.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- La frutas y hortalizas que crecen a ras de suelo, cuyo origen pueda corresponder a riego con agua contaminada no deben consumirse crudas.

Cómo almacenar y transportar el agua:

- Los recipientes para cargar agua deben ser de plástico, transparentes o claros, y contar con tapa que proteja el contenido apropiadamente.
- Para el almacenamiento, es necesario limpiar periódicamente los recipientes con agua y jabón. Si están sucios, el agua llegará contaminada a nuestras casas.

Importante:

Recuerde que los alimentos perecibles no refrigerados, o mantenidos temperatura ambiente, se descomponen rápidamente (carne, lácteos y comidas preparadas tienen 2 horas máximas de duración en un día de calor).

Para prolongar el período de mantención de las comidas sin riesgo de enfermarse (2 horas más), utilice envases cerrados y mantenga en recipientes con agua fría.