



水浸後的清理工作 Clean-up After a Flood

洪水過後有哪些健康危險？

家中遭受洪水淹浸後，任何人都會急於盡快回家開始正常生活。不過，請別忘了泛濫的洪水往往非常骯髒，曾被這些水淹浸過的物件必須小心處理。洪水自河道中溢出至陸地後，可能會接觸到農田、糞肥、垃圾，以及自化糞池系統及其他污染、疾病等源頭溢出；洪水可能受到嚴重污染，令人生病。

何時才能安全回家？

請等待當局宣布安全後再回家，不要擅自行動。您不應居住在正受水浸的家中。您必須等到清理乾淨，有安全的用水，並已妥善安排清理人類糞便與垃圾後，才可回家居住。

如果您的住屋有公共用水系統，您會在食水能夠飲用時得到通知。如果您的水源為自家水井，您必須假設水已受污染，在沒有額外處理和測試證實水為安全的情況下，該水不宜飲用。如需瞭解更多資訊，請參閱 [HealthLink BC File #05b 井水檢測](#)。如果井水看起來仍然清澈，在消毒後便可以飲用。

如需瞭解更多資訊，請參閱 [HealthLinkBC File #49b 消毒飲用水](#)。

我應該擔心石棉污染嗎？

如果您必須清除建築物物料，例如石膏板或隔熱材料，須假設它們含有石棉，直到測試推翻假設。如果沒有適當測試，便不可能評估建築物或材料是否含有石棉，如果含有石棉，則應由經過認證的專業人員清除含有石棉的材料。您可以繼續進行其它清理工作，因為石棉在不移動的情況下幾乎沒有風險。更多資訊請參閱 [HealthLinkBC File #32 石棉：我何時應當警覺](#)。

在清理時如何保護自己？

在進行所有清理活動時佩戴適當的防護設備，包括防刺穿和防水靴、防護手套、護目鏡及貼臉的呼吸器，例如 N95 口罩。

在清理期間，避免裸露的皮膚接觸受污染的手套或物品。您應該用熱水和洗衣劑單獨清洗在清理家居時穿過的衣服。您不應穿著清理時穿過的鞋子進入清潔區域。

請緊記在任何清理活動後，使用肥皂和溫水洗澡或淋浴。如果出現任何皮疹、眼睛刺激或胃腸道疾病發作應盡快求醫。

如何消毒表面？

將 40 毫升家用漂白水與 1 公升水混合，便可製成有效的殺菌消毒劑並可抑制黴菌。至於黴菌，則需要進行殺菌處理才能完全殺滅。處理消毒劑和殺菌劑時，請時刻遵循製造商的安全說明。

應如何清潔洪水浸過的房屋和附屬建築？

您必須清潔、消毒或丟棄曾接觸洪水的所有物品及表面。在洪水線 60 厘米以上的表面也應清潔、消毒及吹乾。

您應檢查所有接觸過洪水的可搬動家具。沾染過洪水的軟墊家具，應在專業人員的協助下丟棄或回收；同樣地，您也應丟棄所有被洪水浸過的隔熱材料、夾板家具、床墊、床上用品及毛絨玩具。在水位下降後，盡快用熱水和清潔劑徹底擦洗和清潔所有表面和地板。用肥皂和清水清洗所有木製品。清潔其表面後，再用消毒劑處理。在開始清理之前，應緩慢清除被淹地下室中的所有積水。每天只能泵走兩成的積水，以免周圍土層塌陷破壞建築物結構。

當所有水自地下室清除後，請盡快清除所有淤泥和泥漿。你或許需要使用水喉、水桶及粗糙的擦洗用具。打開所有窗戶有助吹乾物件。如果可以的話，開動暖爐或煮食爐也有幫助。用清潔劑清洗所有曾暴露在洪水中的表面，再以消毒劑加以處理。

所有被淹過的棚屋、車房及其它建築物也需要清潔和消毒，特別是存放有貨物的空間。

如何處理化糞池和廢物處理場

洪水會破壞承托化糞池的土層，會嚴重影響您的化糞池系統。消毒劑也會影響化糞池系統的性能。在洪水退卻並回家後，請向專業人士（例如專業工程師）或[註冊現場廢水處理人員](#)（[Registered Onsite Wastewater Practitioner](#)）請教有關恢復化糞池系統的建議。

在清理房屋之後，您必須清除庭院堆積的洪水沖積物。要瞭解區內的棄置服務和規例，請聯絡市政府或區域政府。

應採取哪些預防措施保障食物安全？

如果食物或食物接觸的表面（例如抽屜、層架、砧板及檯面）遭到水淹：

- 扔掉所有未包裝在防水容器中的不易腐爛食物。您也應該扔掉洪水前未密封的任何瓶子或容器
- 所有會腐爛食物（例如肉類、家禽、蛋及奶類產品）如果放置在攝氏 4°C 以上的環境中超過 2 小時，亦要丟棄
- 在停電期間，一個滿載的雪藏櫃可保持食物冷凍長達 2 天。在雪藏櫃中已解凍並保持在攝氏 4°C 以上超過 2 小時的食物應被丟棄，切勿重新冷凍
- 如果您正處於「煮沸自來水警報」（boil water advisory），請使用瓶裝水或開水清洗和準備不會煮熟的食物。您仍可使用自來水加以肥皂洗手 20 秒，以及烹飪至攝氏 74°C 或更高溫度的食物
- 如果您在洪水過後一直做清理工作，請經常洗手，尤其是在處理或進食之前。使用消毒搓手液
- 如果罐頭食品封口受損、罐身膨起或有滲漏跡象，請丟棄。如果用布能輕鬆去除鏽跡，表面有少量鏽跡的罐頭食品是可以接受的。丟棄嚴重生鏽的罐頭，因鏽孔會使危險的細菌進入
- 完好無損的罐頭須在取下標籤、用溫肥皂水徹底清洗並將其放入消毒混合物後才能使用。如

果不是即時打開食用，記緊清楚標記罐頭內的食物

- 用暖肥皂水清潔所有炊具、盤子、器皿、容器及食品接觸表面，然後消毒



BC Centre for Disease Control
Provincial Health Services Authority