

## REGRESANDO A SU HOGAR O NEGOCIO DESPUES DE UN INCENDIO

Un incendio en el hogar puede causar serios daños. El edificio y muchas de las cosas en su hogar pueden haber sido gravemente dañadas por las llamas, el calor, el humo y el agua.

Puede que encuentre cosas que el fuego no quemó, pero ahora están arruinadas por el humo y empapadas con agua utilizada para apagar las llamas. Cualquier cosa que desee guardar o reutilizar deberá limpiarse cuidadosamente.

Los bomberos pueden haber abierto agujeros en las paredes del edificio para buscar llamas ocultas. Es posible que hayan hecho agujeros en el techo para dejar salir el calor y humo. La limpieza tomará tiempo y paciencia.

Instalaciones de alimentos deben solicitar ayuda de Servicios de Salud Ambiental antes de la reapertura de su instalación. Comuníquese con Servicios de Salud Ambiental al (805) 654-2813.

### ¡TENGA CUIDADO!

- Use zapatos resistentes (se recomiendan los de punta y suela de acero) y ropa resistente.
- Condiciones y sustancias químicas peligrosas pueden estar presentes.
- Inspeccione los tanques de gas propano para detectar daños visibles antes de encender.
- Use equipo de protección al separar/examinar sus pertenencias. Cualquier cosa en contacto con la ceniza debe ser desinfectada y limpiada. Examinar/separar o limpiar escombros quemados **no es recomendado**.
- Tenga en cuenta los riesgos de resbalones, tropiezos, caídas y heridas de punción.

Es importante entender el riesgo a su seguridad y salud aun después de que se termine el incendio. El hollín y agua sucia que permanece puede contener cosas que podrían enfermarle.

Tenga mucho cuidado si toca cualquier artículo dañado por el fuego. Solicite el asesoramiento del departamento de bomberos, los oficiales locales del edificio, su agente de seguro, y especialistas en restauración antes de empezar a limpiar o hacer reparaciones.

No coma, beba ni respire nada que haya estado cerca de las llamas, hollín o agua utilizada para apagar el fuego.

### Seguridad

La ceniza de fuego puede irritar la piel, la nariz, y la garganta, y puede causar tos y/o hemorragias nasales. Partículas finas pueden ser inhaladas profundamente en los pulmones y pueden agravar el asma y dificultar la respiración.

- **Absténgase de limpiar la ceniza y los escombros del fuego hasta que los servicios profesionales de limpieza de materiales peligrosos estén asegurados/disponibles.**
- Cuando no puede evitarse la exposición a polvo o ceniza, use una máscara N95, bien ajustada, de respiración purificadora de aire certificada por NIOSH.

- Los niños no deben estar cerca durante la limpieza. Aun siendo cuidadoso, es fácil de remover ceniza que puede contener sustancias peligrosas. Además, la conducta exploratoria de los niños puede resultar en contacto directo con materiales contaminados.
- Limpie la ceniza de las mascotas y otros animales domesticados si han estado en áreas contaminadas. Lo mejor es no permitir mascotas en estas áreas debido al riesgo potencial para su salud y su capacidad de propagarse fuera de las áreas contaminadas.
- Use guantes, camisas de manga larga y pantalones largos para evitar el contacto con la piel siempre que sea posible. Se recomiendan gafas. Contacto con ceniza húmeda puede causar quemaduras químicas o irritaciones en la piel. Cambie sus zapatos y su ropa antes de abandonar el sitio de descontaminación para evitar el seguimiento de ceniza en su automóvil, su hogar, etc.

## **Agua**

No use su agua si sospecha o le han dicho que está contaminada para lavar platos, cepillarse los dientes, lavar y preparar alimentos, lavarse las manos, hacer hielo o preparar leche de fórmula para bebés. El agua potable para beber, cocinar e higiene personal incluye agua embotellada, hervida o tratada.

Si tiene un pozo de agua, preste atención a las autoridades locales de salud para el asesoramiento sobre el uso de su pozo de agua.

## **Lavado de manos**

Mantener las manos limpias durante una emergencia ayuda a prevenir la propagación de gérmenes. Si su agua del grifo no es segura para usar, lávese las manos con jabón y agua que ha sido hervida o desinfectada. Siga estos pasos para asegurarse de lavarse las manos correctamente:

- Mójese las manos con agua limpia y fluyente y aplique jabón.
- Frótese las manos (20 segundos) para hacer espuma y restriéguelas bien.
- Enjuáguese las manos bajo agua fluyente.
- Séquese las manos con una toalla limpia o al aire libre limpio.

\* Una estación temporal para lavarse las manos puede crearse utilizando una jarra grande con agua limpia.

El lavarse las manos con agua y jabón es la mejor manera de reducir el número de gérmenes en ellas. Si no hay agua y jabón, use un desinfectante de manos a base de alcohol el cual contiene cuando menos un 60% de alcohol. En algunas situaciones, desinfectantes de manos a base de alcohol pueden reducir rápidamente el número de gérmenes en las manos, pero estos desinfectantes **NO** eliminan todo tipo de gérmenes.

## **SI ESTA REGRESANDO A HABITAR SU HOGAR/NEGOCIO**

Por favor tenga cuidado y siga la orientación proveída además de lo siguiente:

### **Seguridad de alimentos**

¡Alimentos expuestos al fuego pueden ser peligrosos!

- Pueda que alimentos en latas o frascos se vean bien, pero si han estado cerca del calor de un fuego, puede que ya no estén seguros. El calor de un fuego puede activar las bacterias cuales deterioran a los alimentos. Si el

calor es extremo, las latas o frascos se pueden quebrar o romper, haciendo que los alimentos ya no estén seguros.

- Uno de los elementos más peligrosos de un incendio, no es a veces el fuego por sí mismo, pero los GASES TOXICOS liberados cuando los materiales se queman. Vapores tóxicos pueden penetrar los envases y contaminar los alimentos. Cualquier tipo de alimento almacenado en envases permeables (cartón, envoltorio plástico, etc.) debe desecharse. Deseche cualquier alimento crudo, almacenado fuera del refrigerador (como papas o frutas) cuales podrían estar contaminados por el humo.

Alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores pueden también ser contaminados por el humo. El sello de un refrigerador no es hermético/impenetrable y el humo/los gases pueden infiltrarse.

- Productos químicos utilizados para combatir los incendios contienen materiales tóxicos y pueden contaminar alimentos y utensilios de cocina. Alimentos que están expuestos a productos químicos deben desecharse. Esto incluye alimentos almacenados a temperatura ambiental, como frutas y verduras, así como los alimentos almacenados en envases permeables como los de cartón, o pomos y botellas que tienen tapaderas de rosca.

**¡El recalentar alimentos que han sido contaminados no los hará seguros!**

**Si hay duda, ¡tírelos!**

### **Limpieza y desinfección**

El limpiar y desinfectar su hogar después de una emergencia es importante para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades.

Limpie y desinfecte las superficies con un proceso de cuatro pasos

1. Lave con jabón y agua limpia y caliente.
2. Enjuague con agua limpia.
3. Desinfecte al sumergir por 1 minuto en una solución de 1 taza (8 oz/240 mL) de cloro líquido casero, sin aroma, y 5 galones de agua limpia
4. Deje secar al aire libre y limpio.

Por favor recuerde los siguientes consejos de seguridad durante la limpieza.

- Nunca mezcle cloro con amoníaco o con cualquier otro limpiador.
- Póngase botas de gaucho/hule no porosas, guantes y protección para los ojos.
- Trate de no inhalar/respirar los vapores de los productos desinfectantes. Si está usando estos productos en el interior, abra las ventanas y puertas para permitir que el aire fresco entre.

### **Gestión de humo, agua, ceniza y escombros**

Busque servicios profesionales para el daño y la eliminación de escombros o restauración.