



Limpieza de derramamientos de aguas residuales del alcantarillado

La limpieza completa de derramamientos de aguas residuales en el interior es necesaria para proteger a las personas, especialmente a los niños pequeños, de las bacterias dañinas y los virus. La limpieza debe empezar lo más pronto posible, a fin de reducir el riesgo de exposición a las aguas residuales.

Consejos para la limpieza:

- Mantenga a los niños y animales domésticos fuera del área hasta que se haya completado la limpieza.
- Use guantes y botas de caucho. Use protección para los ojos.
- Lávese las manos minuciosamente y lave la ropa por separado después de completar la limpieza.
- Retire todos los muebles, las alfombras sueltas y otros artículos del área.
- El alfombrado saturado de pared-a-pared (y la esponja) normalmente no se pueden limpiar en forma adecuada. Ellos se deben retirar, envolver en plástico y llevar a una estación de transferencia o al vertedero de basura. Si usted decide mantener el alfombrado, contrate a una compañía autorizada para limpiar la alfombra con vapor y desinfectarla.
- Todas las superficies duras, tales como el linóleo, los pisos de madera dura, el concreto, los bordes de madera, muebles de madera y metal, etc., se deben limpiar minuciosamente con agua caliente y un detergente suave (detergente para vajilla) y después enjuagar con una solución de blanqueador, mezclando una cuchara de líquido blanqueador doméstico sin olor en un galón de agua. Permita que la superficie seque al aire.
- Los muebles tapizados, las alfombras sueltas, las cortinas, etc., se deben hacer limpiar profesionalmente. Informe al limpiador sobre el problema.
- Retire y reemplace el yeso, los paneles de yeso y los listones que se han saturado y son suaves al tocar. Si se ha humedecido la superficie, límpiela tal como limpiaría una superficie dura, pero no sature el yeso.
- Limpie con detergente los fregaderos, los lavaplatos y otros accesorios de plomería que han tenido reflujos de aguas residuales y luego enjuague con la solución para blanquear.
- Desinfecte los trapeadores de limpieza, las escobas y los cepillos con la solución para blanquear.
- Evite el crecimiento de moho y reduzca los olores aumentando la circulación de aire – abra todas las ventanas y puertas. El uso de ventiladores y estufas puede acelerar este proceso.
- Usted puede limpiar la comida en conserva que no esté dañada:
 1. Quite las etiquetas
 2. Lave con un cepillo de restregar en una solución con detergente (use las latas lavadas lo más pronto posible porque ellas se oxidarán)
 3. Enjuague en agua limpia
 4. Desinfecte al:
 - Hacerlas hervir durante 10 minutos, (no haga hervir latas de bebidas gaseosas), o
 - Sumergir las latas en la solución de blanquear durante 15 minutos
 5. Re-etiquete con marcador o lápiz de grasa
- Deseche
 - Los artículos de comida sellados
 - Comidas enlatadas en la casa
 - Los artículos de comida empacados en papel o cartón
 - Las comidas no empacadas, tales como fruta, patatas y calabaza



PO Box 47890
Olympia, WA 98504-7890

Sitio web:
www.doh.wa.gov

Más información en inglés:
360-236-4027
(800) 525-0127