

Ferver água em casa



Por que tenho que ferver a água?

Você talvez tenha que ferver a água porque há algo nela que pode fazer com que você adoça ou pelo fato de não ser seguro beber a água sem antes fervê-la.

Como é que ferver a água torna-a segura?

O ato de ferver a água mata os microorganismos (organismos pequenos demais para serem vistos a olho nu) presentes na água que podem fazer com que você fique doente. Ao ferver a água e matar os microorganismos, a água se torna segura para beber.

Como faço para ferver a água?

Ferva-a rapidamente durante um minuto. Certifique-se de que não haja nada boiando na água antes de fervê-la. Para que a água fervida tenha um gosto melhor, derrame a água de um recipiente para outro várias vezes.

E quando a água é usada para cozinhar, escovar dentes e preparar leite para bebês?

Para cozinhar, lavar frutas e legumes, escovar os dentes e preparar leite para bebês, é preciso ferver a água ou usar água de garrafa. Também se deve usar água fervida para lavar as mãos ao cozinhar.

Preciso ferver água para o banho?

Adultos, adolescentes e crianças mais velhas não precisam usar água fervida para tomar banho de chuveiro ou banheira, mas devem evitar que a água entre na boca e não devem engoli-la. Bebês, crianças pequenas, idosos e pessoas com o sistema imunológico muito comprometido devem tomar banho usando água fervida ou engarrafada. Também se deve evitar o contato da água não fervida com feridas profundas e abertas ou feridas pós-cirúrgicas.

Posso dar água de torneira aos animais de estimação?

Embora os animais possam ser afetados de modo diferente ao das pessoas, é preciso dar aos animais de estimação água fervida ou engarrafada.

Tenho que ferver água se fizer café numa cafeteira elétrica?

Sim. Quando se usa uma cafeteira elétrica, a água não aquece a ponto de matar os microorganismos presentes na água. É preciso usar água fervida ou engarrafada na cafeteira elétrica.

Perguntas frequentes sobre ferver água

E quanto à máquina de fazer gelo no freezer?

Não se deve usar o gelo feito pelo freezer – é preciso jogar fora todo gelo produzido pela máquina de fazer gelo.

E quanto à lavagem dos pratos?

Não é preciso usar água fervida para lavar os pratos, no entanto, como última etapa, deixe os pratos de molho em água quente com água sanitária durante pelo menos um minuto. Use uma colher de chá de água sanitária para cada galão (3,6 l) de água para deixar os pratos de molho. Em seguida, deixe os pratos secando ao ar.

Quando a água estará segura para ser bebida novamente?

A companhia de abastecimento de água da região avisará quando os testes mostrarem que a água está segura para ser bebida novamente. Lembre-se de seguir todas as instruções da companhia de abastecimento de água para ter certeza de que a água está segura.

Sou proprietário de um negócio. Posso usar água fervida?

Não. Este documento destina-se a pessoas em residências particulares que são afetadas por este aviso de água contaminada. Restaurantes, estabelecimentos de serviços alimentares, hospitais, escolas e outras entidades devem entrar em contato com o departamento municipal de saúde para obter informações sobre o que fazer durante um período de água contaminada.