

비상 시 식수의 소독

식음, 조리, 준비한 음료의 제조, 설거지 및 양치질의 용도로 사용할 물은 반드시 적절히 소독된 것이어야 합니다.

□ 병에 든 생수 또는 비상 시 식수로 사용하기 위해 적절한 방식으로 준비하여 보관한 생수를 사용합니다.

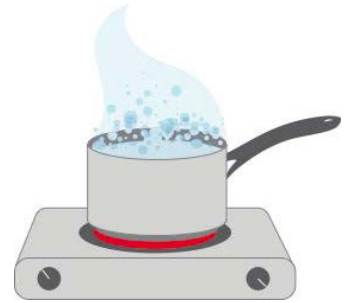
□ **병에 든 생수가 없다면 물을 끓여야 합니다.** 물을 끓이는 것으로도 유해 세균을 충분히 제거할 수 있습니다.

- 물이 탁하면 부유 물질을 가라앉힌 뒤 깨끗한 천, 페이퍼 타월 또는 커피 여과지를 사용하여 걸러냅니다.

- 물이 부글부글 끓는 상태를 최소 1~3분간 유지합니다.

- 물을 자연적으로 식힌 뒤 뚜껑이 있는 깨끗한 용기에 보관합니다.

- 1쿼트 또는 1리터당 소금 소량을 추가하거나 깨끗한 용기 두 개를 사용하여 물을 수 차례 옮겨 담으면 끓인 물의 싱거운 맛을 개선할 수 있습니다.



□ 물을 끓일 수 없는 상황이라면 **가정용 표백제를 사용하여 물을 소독할 수 있습니다.** 라벨의 지시사항에 따라 소독 및 위생에 적합하다고 안내되어 있는 무향의 일반 염소 표백제만 사용합니다.

향이 첨가되거나 탈색 방지용 또는 세제가 첨가된 표백제는 사용하지 않습니다.

- 물이 탁하면 부유 물질을 가라앉힌 뒤 깨끗한 천, 페이퍼 타월 또는 커피 여과지를 사용하여 걸러냅니다.

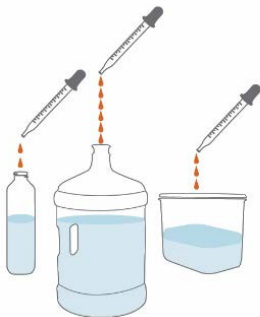
- 약 상자 또는 비상용품 키트에서 깨끗한 점적기(dropper)를 준비합니다.

- 새로운 액상 염소 표백제 또는 1년 미만의 기간 동안 실온에서 보관된 액상 염소 표백제를 준비합니다. 라벨에 하이포아염소산나트륨(sodium hypochlorite)의 함유량이 8.25%로 표기되어 있어야 합니다.

- 다음 페이지의 표를 가이드로 사용하여 식수에 넣을 표백제의 양을 정합니다. 예를 들면, 식수 1갤런당 표백제 6방울을 넣습니다. 물이 탁하거나 색이 있거나 너무 차가우면 표백제의 양을 2배로 늘립니다.

- 휘휘 저은 뒤 30분간 그대로 둡니다. 물에서 염소 냄새가 열게 나야 합니다. 그렇지 않은 경우, 같은 양을 다시 넣고 15분간 기다린 뒤 사용합니다.

- 염소 맛이 너무 강하게 나면, 해당 식수를 깨끗한 용기에서 다른 용기로 옮겨 담고 몇 시간을 그대로 둔 뒤 사용합니다.



물의 양	추가할 액상 표백제의 양+
1쿼트/리터	2방울
1갤런	6방울
2갤런	12방울(1/8티스푼)
4갤런	1/4티스푼
8갤런	1/2티스푼

더 자세한 정보:

<http://www.ready.gov/water>

<https://www.redcross.org/>

<http://water.epa.gov/drink/emergprep/emergencydisinfection.cfm>