

AVISO PARA HERVIR AGUA EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS

Para poder continuar con el funcionamiento de su establecimiento alimenticio cuando las pruebas de agua han revelado que el agua potable puede estar contaminada, se debe implementar todo lo siguiente.

MÁQUINAS DE HIELO: No se deben utilizar máquinas de hielo que estén conectadas directamente al sistema de agua. Apague la máquina, limpie y desinfecte la unidad, y déjela apagada hasta que el agua vuelva a estar bien.

MÁQUINAS DE REFRESCOS: No se deben utilizar máquinas de refrescos que estén conectadas directamente al sistema de agua. Las máquinas deben apagarse, limpiarse y desinfectarse, y dejarse apagadas hasta que el problema haya terminado. **Solo se pueden vender refrescos en botellas o latas.**

MÁQUINAS DE CAFÉ: Las máquinas de café que están conectadas directamente al sistema de agua se pueden usar solo si el agua alcanza una temperatura de ebullición durante un (1) minuto. Si no está seguro de la temperatura que alcanza el agua, entonces se debe usar agua embotellada o previamente hervida.

DESINFECCIÓN EN UN FREGADERO DE 3 COMPARTIMIENTOS/DESINFECCIÓN EN EL LUGAR: El lavado, enjuague y desinfección normales se pueden hacer en un fregadero de tres (3) compartimientos, siempre que la concentración de desinfectante (cloro, yodo, amonio cuaternario) esté en el nivel adecuado. Los niveles son de 50 a 100 partes por millón (ppm) de cloro, 200 ppm de amonio cuaternario y 12.5 ppm de yodo.

LAVADO AUTOMÁTICO: Los lavavajillas automáticos que desinfectan con cloro, pueden seguir utilizándose, al igual que los lavavajillas que utilizan agua caliente para desinfectar. La combinación de jabón y agua caliente, o desinfectante, matará eficazmente cualquier bacteria. Los utensilios deben dejarse secar al aire.

COCCIÓN: Siempre y cuando el producto que se está cocinando se hierva durante al menos un (1) minuto, entonces se puede usar el agua del grifo. Si el producto no se va a hervir, por ejemplo, productos horneados, entonces se debe usar agua embotellada.

LAVADO DE MANOS: El lavado normal de manos, usando agua tibia y jabón, se puede hacer con el agua del grifo. En este momento se recomiendan jabones con propiedades bactericidas.

ROCIADORES DE VERDURAS Y PESCADOS/MARISCOS: Las unidades de pulverización in situ y las unidades que rocían agua periódicamente sobre los productos para mantener la frescura deben cerrarse, limpiarse y desinfectarse, y estas unidades no se pueden usar hasta que el aviso para hervir el agua ya no tenga vigencia.

