



Pautas de la alerta de contaminación de aguas

Requisitos del establecimiento de servicios alimentarios minoristas

****Tenga en cuenta que, si no cumple con estas pautas, debe interrumpir las operaciones hasta que la alerta de contaminación de aguas se revoque. ****

Método de esterilización:

Hierva agua rápidamente de 1 a 3 minutos. *Asegúrese de esperar que el agua se enfríe antes de usarla.*

El agua embotellada o esterilizada para fines comerciales **DEBE usarse para lo siguiente:**

- Todas las bebidas, como el café, el té o dispensadores de bebidas.
- Todos los ingredientes de cualquier producto alimentario.
- El hielo de consumo, como el hielo envasado para fines comerciales.
- El agua embotellada para fines comerciales o el agua del grifo que se hirvió de 1 a 3 minutos para el lavado de manos. Asegúrese de que el agua esterilizada se enfríe antes de usarla. Las unidades de lavado de manos deben ofrecer una temperatura de, al menos, 100 °F. Se debe implementar una estación de lavado de manos como una subestación de un fregadero. **VEA EL EJEMPLO ADJUNTO.**
- Lavar y esterilizar las superficies que entran en contacto con alimentos.
- Lavar la producción.
- Solución desinfectante para los trapos de limpieza.
- Toda el agua que se use en el fregadero de 3 compartimientos. Se aconseja el uso de artículos de un solo uso o de utensilios descartables.

Durante las alertas de contaminación de aguas, **NO puede usar lo siguiente:**

- Dispensadores de bebidas gasificadas.
- Dispensadores de bebidas de mano tipo pistola.
- Máquinas que producen hielo.
- Máquinas para lavar vajilla de forma mecánica.
- Dispensadores de agua en grandes cantidades de autoservicio.

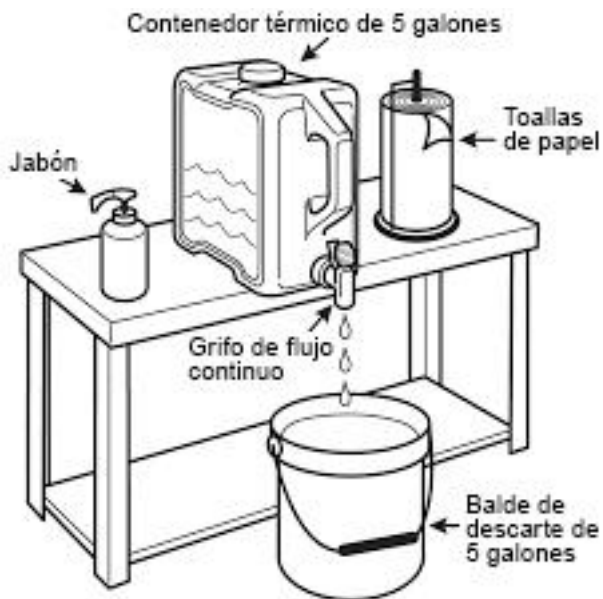
Medidas preventivas luego de la revocación de las alertas de contaminación de aguas:

- Lavar los conductos de agua y limpiar las rejillas de los grifos.
- Lavar y desinfectar todos los accesorios que usen agua y los aparatos con agua estancada, como máquinas de hielo, dispensadores de bebidas, calentadores de agua, máquinas dispensadoras de agua, etc. Reemplazar los filtros de agua.
- Hacer funcionar un ciclo las máquinas de hielo y desechar el hielo. Luego limpiar y desinfectar el contenedor.
- Limpiar y desinfectar todos los accesorios, fregaderos y equipos conectados a los conductos de agua.

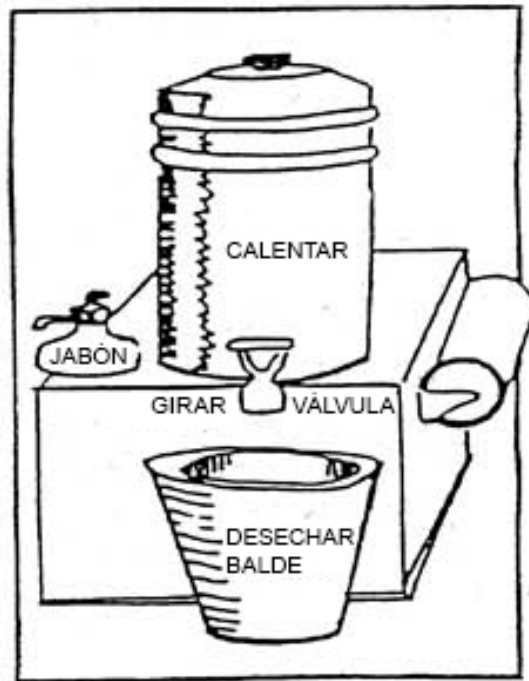
NO ES NECESARIA LA PRESENCIA DE UN REPRESENTANTE DEL DEPARTAMENTO DE SALUD EN EL ESTABLECIMIENTO PARA QUE ESTAS PAUTAS TENGAN EFECTO. LA GERENCIA TIENE LA RESPONSABILIDAD DE ASEGURARSE DE OPERAR DE UNA FORMA SEGURA PARA PROTEGER LA SALUD DEL PÚBLICO EN TODO MOMENTO.

INSTALACIONES TEMPORALES (DE EMERGENCIA) PARA EL LAVADO DE MANOS

USE ÚNICAMENTE AGUA DEL GRIFO ESTERILIZADA O AGUA EMBOTELLADA CALENTADA



Dispensador de agua y balde de descarga



Urna de té o café y balde de descarga

Cómo establecer una estación temporal de lavado de manos

Instalación:

- Contenedor de cinco galones cerrado con grifo dispensador de manos libres
- Agua tibia, potable
- Jabón
- Toallas de papel de un solo uso
- Tazón de descarga de agua residual



* El grifo debe permanecer abierto para permitir un flujo constante de agua para el lavado de ambas manos.

* La capacidad de agua del contenedor debe ser suficiente para un día de mercado.

Enfriador de 5 galones con grifo y balde de descarga