

Qué hacer cuando se emite un AVISO DE HERVIR EL AGUA - PARA SERVICIOS DE COMIDA



Se emite un **aviso de hervir el agua** cuando hay riesgo de que bacterias nocivas u otros organismos ingresen al suministro de agua potable. Todos los establecimientos de comidas deben realizar los siguientes procedimientos cuando se emite un aviso de hervir el agua.

1 Interrumpa las operaciones

- Esto significa que debe interrumpir todos los servicios de comida hasta que se levante el aviso
- Los servicios incluyen cocinar, preparar la comida y lavar

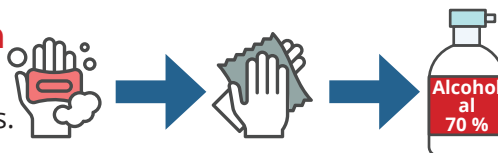


Interrumpa todo tipo de preparación de comidas



2 Cuando se emite un aviso de hervir el agua

- Lavado de manos
 - Lávese las manos con jabón y agua templada por 20 segundos.
 - Séquese las manos con toallas de papel limpias.
 - Luego del lavado, utilice desinfectante para manos.
- Deseche todos los productos frescos que se lavaron antes del aviso
- Informe cualquier tipo de enfermedad a Public Health (Salud Pública): **206-296-4774**



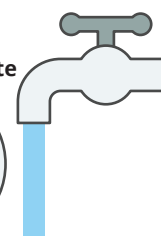
Deseche los productos frescos que haya lavado antes del aviso



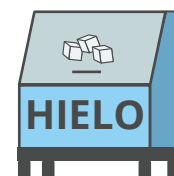
3 Luego de que se levante el aviso de hervir el agua

- Purgue todas las tuberías de agua durante 5 minutos.
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies y fregaderos que estén en contacto con alimentos.
- Vacíe y lave las fabricadoras de hielo; límpielas y desinfectelas por dentro y, luego, haga una primera tanda de hielo y deséchela.
- Desagote la máquina expendedora de bebidas y enjuague los tubos de agua.
- Ponga en funcionamiento el lavavajillas vacío por al menos dos ciclos.
- Lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios, tazas y platos.

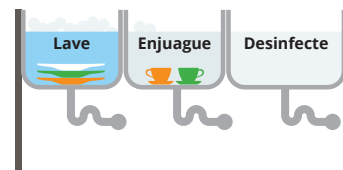
Deje correr el agua las tuberías durante



Limpie y desinfecte las fabricadoras de hielo

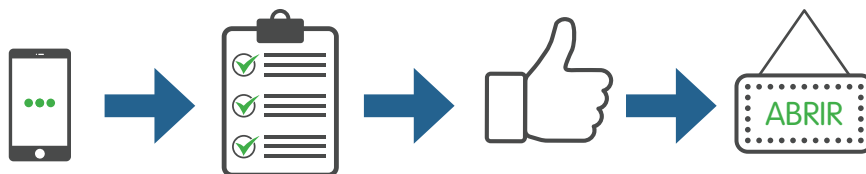


Ponga en funcionamiento el lavavajillas dos veces



4 Reapertura

Comuníquese con Salud Pública para realizar la inspección o aprobar la reapertura:
206-263-9566



Instrucciones detalladas para ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS ANTE UN AVISO DE HERVIR EL AGUA

Todos los establecimientos de comidas deben realizar los siguientes procedimientos cuando se emite un aviso de hervir el agua.

Si tiene alguna pregunta sobre los procedimientos, comuníquese con Salud Pública al 206-263-9566.

1 Interrumpa las operaciones

- Se emite un aviso para hervir el agua cuando se detectan bacterias u otros organismos que pueden ser nocivos en el suministro de agua.
- Debe interrumpir todas las operaciones de servicios de comida hasta que se levante el aviso.
- No retome ninguna operación de servicios de comida hasta que el distrito de agua y el Department of Health (Departamento de Salud) hayan determinado que el agua cumple con los estándares de agua potable.

2 Cuando se emite un aviso de hervir el agua

- Bloquee todos los suministros de agua potable y deseche todo el hielo.
- Cualquier producto fresco (frutas, verduras y hierbas) que se hayan lavado antes del aviso deben desecharse.
- Lávese las manos con jabón y agua templada por 20 segundos. Séquese las manos con toallas de papel limpias. Luego, utilice desinfectante para manos.

No permita el contacto directo de manos con alimentos que estén listos para su consumo.

- Es posible que haya una opción para reanudar las actividades con un menú más limitado; comuníquese con Salud Pública para saber si su establecimiento reúne los requisitos.

3 Luego de que se levante el aviso de hervir el agua

- Purgue todas las tuberías de agua de su establecimiento. Abra la canilla por completo y deje correr el agua durante cinco minutos.
Recuerde dejar correr el agua en los siguientes dispositivos: grifos, fabricadoras de hielo, máquinas expendedoras de bebidas, lavavajillas y otros artefactos que utilicen agua corriente.
- Lave y desinfecte su fabricadora de hielo. Descarte la primera tanda de hielo.
- Las máquinas expendedoras de bebidas que utilizan agua del grifo se deben vaciar y enjuagar.
- Ponga en funcionamiento su lavavajillas vacío al menos por dos ciclos. Asegúrese de que su lavavajillas esté funcionando correctamente. Para esto, utilice un desinfectante químico con las tiras reactivas apropiadas (50-100 ppm de cloro) o verifique la temperatura del agua en los medidores (180 °F).
- Los utensilios, tazas y platos se deben volver a lavar, enjuagar y desinfectar.
- Se debe dejar correr el agua en los lavautensilios que funcionan con agua corriente. Debe vaciar, lavar, enjuagar y desinfectar el interior del lavautensilios antes de volver a utilizarlo.

4 Reapertura

Antes de que pueda abrir el establecimiento, comuníquese con Salud Pública al 206-263-9566.

