

# Hoja Informativa

## Normas para el suministro de agua de emergencia en los establecimientos de servicio de alimentos

Septiembre 2006

DOH PUB. #331-182  
(Revised)

**Restaurantes – Tiendas de Comida – Escuelas  
Instituciones – Tiendas de Conveniencia**

Estas normas son para los establecimientos que dan servicio de alimento al público. Las normas del estado (WAC 46-215-120) requieren que los dueños de los establecimientos de servicios alimentarios (FSE por sus siglas en inglés) se aseguren que su suministro de agua sea de una fuente aprobada por el Departamento de Salud del Estado de Washington (WAC 246-290).

### Los Procedimientos Durante una Advertencia de Hervir Agua

Los establecimientos de servicios alimentarios suministrados por sistemas de agua que están bajo una advertencia de hervir agua pueden permanecer abiertos solo con la autorización de la agencia local de salud. Si un establecimiento de servicio alimentario consigue la autorización de permanecer abierto durante una advertencia de hervir agua, la agencia local de salud puede imponer requisitos especiales.

### Requisitos Mínimos

#### **Apagar:**

- Máquinas de hielo
- Bebederos
- Humedecedores de verduras
- Máquinas de rellenar agua en botella
- Máquinas de refrescos conectadas al suministro de agua
- Tarjas de agua corriente para enjuagar utensilios de cocina

#### **Tirar:**

- Hielo hecho con agua contaminada
- Bebidas hechas con agua contaminada

**Hielo:** Use hielo empaquetado de una fuente aprobada

#### **Use agua hervida o en botella para:**

- Beber
- Cocinar
- Preparar comida
- Lavar frutas y verduras

#### **Lavado de manos:**

- Lave con jabón antibacteriano y agua
- Recomendado: Use limpiador aséptico después de enjuagar y secar

#### **Opciones de lavadora de trastes:**

Siga procedimientos normales

- Use una lavadora de trastes mecánica de temperatura alta o un desinfectante químico (verifique la operación correcta); ó
- Use un fregadero de tres compartimentos
  1. Lave en agua caliente con detergente
  2. Enjuague en agua tibia
  3. Enjuague en una solución de desinfectante químico con agua fría (1 cucharadita de cloro por galón de agua) o con agua caliente (170°) por un minuto.
  4. Secar al aire

#### **Información para empleados:**

- Ponga carteles ó copias de la advertencia de salud del sistema de agua
- Desarrolle un plan para notificar e informar a los empleados sobre los procedimientos de emergencia



HELPING TO ENSURE SAFE AND RELIABLE DRINKING WATER

La agencia local de salud puede imponer requisitos adicionales para proteger contra los riesgos de salud bajo una advertencia de hervir agua, como modificar los métodos de preparar comida y hasta prohibir que ciertos ingredientes o alimentos sean servidos.

**Siga estos procedimientos hasta recibir notificación de la agencia local de salud o el Departamento de Salud del estado.**

El Departamento de Salud es una agencia que practica la igualdad de oportunidades en la selección de personal. Para personas con discapacidades, este documento está disponible en otros formatos. Por favor llame al 1-800-525-0127 (TTY/TDD 1-800-833-6388). Para recibir copias adicionales de esta publicación, llame al 1-800-521-0323. Esta publicación y otras están disponibles en el sitio de Internet <http://www.doh.wa.gov/ehp/dw>