



**Abril 2014**  
DOH 331-182s  
Revisado

## Hoja Informativa

# Directrices del suministro de agua de emergencia para los servicios de alimentación

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

Estas directrices son para los establecimientos que dan servicio de alimento al público. Las normas del estado ([WAC 246-215-05100](#)) 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 requeridos durante una advertencia de hervir agua

Cuando un sistema de agua anuncia una advertencia de hervir agua, los establecimientos de servicios alimentarios tienen que cerrar al menos que la agencia de salud local autorice que podrán permanecer abiertos. Si la agencia de salud local autoriza que un FSE puede permanecer abierto, es necesario que el FSE siga los requisitos mínimos (abajo) hasta que se acabe la advertencia de salud. *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.*

#### 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
- Cafeteras

##### **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 antiséptico después de enjuagar y secar

##### **Opciones para lavar platos:**

Siga procedimientos normales

- Use una lavavajillas 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

Una vez que el sistema de agua no esté bajo la advertencia de salud de hervir agua, consulte al manual del usuario para información sobre como limpiar los electrodomésticos industriales y otra maquinaria.

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

Para personas discapacitadas, este documento está disponible a su pedido en otros formatos. Para hacer su pedido, llame al 1-800-525-0127 (TDD/TTY llame al 711).