

QUÉ HACER SI RECIBE UNA ORDEN DE HERVIR EL AGUA

Las órdenes de hervir el agua se emiten cuando se encuentran bacterias u otros organismos que pueden ser nocivos en el suministro de agua. Todos los establecimientos de alimentos tienen que hacer lo siguiente cuando reciben dicha orden.

1 Parar la operación

- Esto significa: dejar de servir o vender alimentos hasta que se retire la orden.
- Incluye: preparar comida, cocinar y lavar.



2 Durante la orden de hervir el agua

- Lavado de manos:
 - Lavarse las manos con jabón y agua tibia por 20 segundos.
 - Secarse las manos con toallas de papel limpias.
 - Después de lavarse, usar desinfectante para manos.
- Tirar todos los productos agrícolas frescos que se hayan lavado.
- Notificar cualquier enfermedad a Public Health (Departamento de Salud Pública) al **206-296-4774**.



3 Después de que se retire la orden

- Dejar correr el agua en todas las llaves por 5 minutos.
- Lavar, enjuagar y desinfectar las superficies que entran en contacto con los alimentos y los fregaderos.
- Vaciar y descargar los dispensadores de hielo y limpiar y desinfectar el interior; desechar el primer lote de hielo.
- Vaciar las máquinas de bebidas y limpiar, enjuagar y desinfectar las líneas.
- Lavar, enjuagar y desinfectar todos los utensilios, tazas y platos.
- Prender y ejecutar el lavaplatos vacío por lo menos con dos ciclos.



4 Pautas para volver a abrir

- Comuníquese con Public Health para que realicen una inspección o autoricen la reapertura del establecimiento:
206-263-9566 (Seattle)
206-477-8050 (Bellevue)



Consulte el dorso para ver instrucciones más detalladas.

INSTRUCCIONES DETALLADAS PARA LAS ÓRDENES DE HERVIR AGUA Y LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Todos los establecimientos de alimentos deben hacer lo siguiente cuando reciben dicha orden:

Si tiene alguna pregunta sobre los procedimientos, comuníquese con **Public Health al 206-263-9566 (Seattle), 206-477-8050 (Bellevue).**

1 Parar la operación

- Las órdenes de hervir el agua se emiten cuando se encuentran bacterias u otros organismos que pueden ser nocivos en el suministro de agua.
- Tiene que parar todas las operaciones de servicio o venta de alimentos hasta que se levante la orden.
- No retome las operaciones de servicio o venta de alimentos hasta que el distrito de agua y el Department of Health hayan determinado que el agua cumple con los estándares de agua potable segura.

2 Durante la orden de hervir el agua

- Bloquee todas las fuentes de agua potable y tire el hielo.
- Todos los productos agrícolas (frutas, vegetales y hierbas) que se hayan lavado antes de la orden deben tirarse.
- Lávese las manos con jabón y agua tibia por 20 segundos. Séquese las manos con toallas de papel limpias. Use desinfectante para manos. No toque alimentos listos para comer con las manos descubiertas.
- Es posible que haya una opción que le permita operar con un menú más limitado; comuníquese con Public Health para saber si su establecimiento cumple con los requisitos para hacerlo.

3 Después de que se retire la orden

- Deje correr el agua al máximo por 5 minutos.
- Recuerde hacer correr el agua de los grifos, dispensadores de hielo, máquinas de bebidas, lavaplatos y cualquier otro sistema que use agua corriente.
- Lave y desinfecte el dispensador de hielo. Deseche el primer lote de hielo.
- Las máquinas de bebidas que usen agua del grifo tienen que vaciarse y descargarse.
- Prenda y ejecute el lavaplatos vacío por lo menos con dos ciclos. Asegúrese de que el lavaplatos funcione correctamente probando el desinfectante químico con tiras de prueba apropiadas (de 50 a 100 ppm para el cloro) o comprobando la temperatura del agua en los indicadores (180 °F).
- Los utensilios, las tazas y los platos se deben volver a lavar, enjuagar y desinfectar.
- Los recipientes para lavar utensilios con enjuague de agua corriente continua se deben descargar. Antes de volver a usarlos, se deben vaciar, limpiar, enjuagar y desinfectar.

4 Reapertura

Antes de la apertura, comuníquese con Public Health al **206-263-9566 (Seattle), 206-477-8050 (Bellevue).**