

- C. Todo el hielo utilizado en el establecimiento debe ser preparado con agua hervida, clorada o que proceda de una fuente aprobada por el Departamento de Salud como potable
- D. Puede adquirir tanques con agua a granel, certificados por el Departamento de Salud.

III- ALIMENTOS

- A. Ofrezca menús que requieran poca o ninguna agua en su preparación.
- B. Utilice alimentos enlatados o previamente procesados en una fábrica de alimentos.
- C. Antes de prepararlos, lave los alimentos que se comen crudos solamente con agua potable.
- D. Descongele las carnes dentro de la nevera o en el propio proceso de cocinado, nunca las sumerja en agua.

IV- UTENSILIOS

- A. Utilice el mínimo de equipo en el proceso de cocinado e higienice los equipos cada día antes de utilizarlos.
- B. Use utensilios de un solo uso (desechables) para servir los alimentos al consumidor.
- C. Para una adecuada higienización de los utensilios regulares, siga las recomendaciones.
 - 1. Lave los utensilios en agua (tibia) con detergente. Nunca reutilice utensilios desechables.

- 2. Enjuague con agua potable.
- 3. Desinfectelos sumergiéndolos en una solución de agua con cloro a 50 partes por millón por un periodo de 30 segundos de contacto. Usando cloro liquido sin fragancia al 5.25% aplique una cucharadita por litro de agua.

V- PERSONAL

- A. Los manipuladores de alimentos deben mantener sus manos lavadas e higienizadas durante el proceso de la preparación y servicio de los alimentos. Por lo tanto, debe mantener agua potable disponible para el lavado de manos, con un sistema de dispensador manual para evitar la contaminación cruzada.

VI- SERVICIOS SANITARIOS

- A. El agua para los servicios sanitarios no tiene que ser potable. Provéase de agua suficiente para la limpieza y utilización de los servicios sanitarios para los clientes y empleados.
- B. Provéase de recipientes extras para mantener agua suficiente en los servicios sanitarios.
- C. Mantener los servicios sanitarios limpios y con agua disponible.
- D. En el servicio sanitario, el lavado de manos debe ser con agua potable.
- E. Como alternativa a las A, B y C se recomienda el uso de letrinas químicas portátiles accesibles a los clientes con el debido servicio de limpieza y mantenimiento.

Recuerde que el establecimiento necesita tener servicios sanitarios disponibles para poder operar.

Secretaría Auxiliar para Salud Ambiental

DIVISIÓN HIGIENE DE ALIMENTOS



GUÍAS PARA OPERAR LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y PROTEGER LA SALUD PÚBLICA CUANDO NO HAY AGUA POTABLE



Rev. Junio 2014

INTRODUCCIÓN

La reglamentación prohíbe operar un establecimiento de alimento sin agua potable. Sin embargo, hay ocasiones como cuando hay racionamiento del agua o reparaciones en el Sistema, en las cuales el dueño del establecimiento tiene que tomar las provisiones necesarias para que se le permita continuar operando.

Esto es así porque el agua en un establecimiento de alimentos es sumamente importante para satisfacer las necesidades sanitarias, tales como:

- a. Lavarse las manos;
- b. Preparación de los alimentos;
- c. Limpieza y desinfección del equipo del establecimiento y
- d. Otras operaciones del establecimiento, tales como lavar el piso y descargar los servicios sanitarios.

Es importante que el agua que se use para los primeros (a, b y c) sea potable (incluyendo la que se usa para preparar o producir hielo), ya que el agua puede servir de vehículo para contaminar los alimentos o para contaminar los utensilios que se usan en el servicio de alimento.

El agua que se usa para descargar los servicios sanitarios no tiene que ser potable.

La Secretaría Auxiliar para Salud Ambiental en su deber constitucional regulador, tiene la obligación de velar porque se salvaguarde la salud pública.

Ante el problema que puede ocasionar la falta de agua, hemos preparado esta guía para que, conforme a ellas, los dueños de los establecimientos de alimentos puedan seguir operando su negocio asegurándole a los consumidores alimentos confiables y seguros.

I- ABASTO DE AGUA

- A. Provéase de los recipientes necesarios para almacenar el agua cuando esté disponible. Estos deben ser de material aprobado por el Departamento de Salud, y con capacidad para cubrir la operación del negocio, por un término no menor de 24 horas. Se recomienda envases plásticos, de cristal o "fiberglass".
- B. Los envases deben ser higienizados antes de ser llenados en cada ocasión.
- C. Asegúrese que el agua a ser almacenada proviene de una fuente o suplidor comercial certificado por el Departamento de Salud.
- D. Los recipientes con agua deben mantenerse tapados y no exponerse al sol.
- E. En caso de surgir la necesidad de higienizar el agua **porque ésta no haya sido tratada anteriormente**, siga el siguiente procedimiento, el cual destruirá las bacterias dañinas que pueden estar presentes en los abastos de agua de emergencia:

1. Filtre el agua a través de un paño o tela limpia a un recipiente limpio

luego utilice una de estas alternativas para tratar el agua.

2. Utilice una de las siguientes alternativas:

Hierva el agua y manténgala hirviendo vigorosamente durante 5 minutos. Después que el agua se enfríe, está lista para usarse. Si la va a utilizar luego, tápela. Si desea, se le puede añadir una pizca de sal por cada cuartillo de agua para mejorar el sabor del agua hervida.

Use cloro líquido sin fragancia (blanqueador de uso doméstico al 5.25%). Añada 13 onzas fluidas del cloro por cada 1000 galones de agua o añada 8 gotas de cloro líquido por cada galón de agua. Mezcle vigorosamente el agua en el recipiente (puede agitarlo fuertemente). Déjela descansar por 30 minutos antes de usarla. El batir vigorosamente el agua también mejora el sabor de la misma.

II- UTILIZACIÓN DEL AGUA

- A. Ofrezca la alternativa a sus clientes de utilizar agua embotellada, jugo, leche, etc.
- B. El agua para utilizarse en la limpieza de pisos y descargar los inodoros debe almacenarse en un recipiente diferente y rotulado al que se utiliza para almacenar agua para el proceso y elaboración de los alimentos o para el consumo de empleados y el público.