



COMUNICADO DE PRENSA

Miércoles, 17 de junio de 2015

Contacto: Jillian Oliveras Maldonado | 787-307-0257

OFRECEN RECOMENDACIONES PARA MANEJO DE AGUA A RAÍZ DE EXTENSIÓN DE RACIONAMIENTO

San Juan, PR- A raíz de la extensión del racionamiento a 48 horas, la Secretaria del Departamento de Salud, Ana Ríos Armendáriz, ofreció recomendaciones para el manejo adecuado del agua durante la duración del reparto controlado causado por la sequía.

Al momento de almacenar agua, Ríos Armendáriz enfatizó utilizar recipientes de plástico o cristal previamente desinfectados. “Debido a la alternancia en el uso de tuberías, antes de consumir el agua se debe filtrar con un paño para eliminar partículas presentes y hervirla vigorosamente por un mínimo de tres a cinco minutos”, apuntó.

La titular de Salud aseguró que los inspectores de Salud Ambiental inspeccionan los camiones de cisterna de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillados (AAA), garantizando la calidad de la misma.

Por otra parte, la Secretaria de Salud puntualizó que todo establecimiento de alimentos debe tener agua potable disponible para poder llevar a cabo el lavado de manos, la preparación de alimentos, la limpieza y desinfección de superficies y limpieza de equipo utilizado para la preparación de alimentos. Además, deben tener servicios sanitarios disponibles para poder operar.

Ríos Armendáriz finalizó ofreciendo varias guías para cumplir con este requisito durante los días de racionamiento:

- ✓ Tenga por lo menos un baño disponible para los clientes
- ✓ Recuerde que el agua para los servicios sanitarios no tiene que ser potable
- ✓ Asigne un empleado para que atienda los baños con frecuencia y descargue los inodoros con agua no potable almacenada cerca
- ✓ Infórmele a los clientes cuando no tenga servicio de agua y las limitaciones en los servicios sanitarios

###