

COMUNICADO DE PRENSA

Lunes, 1 de junio de 2015

Contacto: Jillian Oliveras Maldonado | 787-307-0257

OFRECEN RECOMENDACIONES PARA QUE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PUEDAN SATISFACER NECESIDADES SANITARIAS

San Juan, PR- La Secretaria del Departamento de Salud, Ana Ríos Armendáriz, recordó hoy a los dueños de establecimientos de alimentos ubicados en las áreas afectadas por el racionamiento de agua que necesitan tener un abasto de agua potable para satisfacer las necesidades sanitarias.

“Deben siempre tener agua potable disponible para poder llevar a cabo el lavado de manos, la preparación de alimentos, y la limpieza y desinfección de superficies y equipo utilizado para la preparación de alimentos”, puntualizó la titular de Salud.

Además, Ríos Armendáriz subrayó que los establecimientos de alimentos necesitan tener servicios sanitarios disponibles para poder operar y ofreció 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

###