

Preparación y reacción ante una interrupción del suministro de agua y una advertencia de hervir el agua

Para que un establecimiento de comida funcione en todo momento es necesario contar con un suministro suficiente de agua limpia y segura (potable). El agua se utiliza en numerosas aplicaciones, como lavarse las manos, dispensar bebidas y hielo, preparar y cocinar alimentos y limpiar equipos y utensilios.

Ya sea que una operación de servicio de alimentos se atienda mediante un suministro de agua comunitario o no comunitario, pueden ocurrir interrupciones en el suministro de agua potable. Las interrupciones planificadas incluyen el mantenimiento rutinario o programado de la bomba o la plomería o, con menos frecuencia, el desvío del agua durante ciertas horas cada día debido al racionamiento. Las interrupciones no planificadas incluyen roturas de la línea de agua, demandas del departamento de bomberos, contaminación del suministro o falla del sistema debido a accidentes o desastres naturales.

A menudo, una instalación estará sin agua solo por un corto período de tiempo. SIN EMBARGO, durante al menos 24 horas después de la restauración, una instalación estará bajo una advertencia de hervir el agua. Esta advertencia se implementa para proteger a los consumidores de una posible contaminación que pueda haberse producido durante la reparación o la emergencia. Esto significa que su instalación debe continuar proporcionando un suministro de agua limpia y segura mientras la advertencia de hervir el agua esté vigente.

Hay muchos factores que deben tenerse en cuenta al decidir qué acción es necesaria para proteger la salud pública durante una interrupción. Entre ellos, se incluyen la dependencia de las instalaciones del agua (por ejemplo, el menú y la naturaleza de la operación), la duración prevista de la interrupción del suministro de agua, cualquier planificación anticipada para contingencias y la disponibilidad inmediata de suministros alternativos de agua potable, vajilla de un solo uso o utensilios de cocina de un solo uso y otros recursos.

Hay 4 alternativas que una operación de alimentos puede tomar durante una interrupción del agua y una advertencia de hervir el agua:

1. Suspender temporalmente la operación hasta que se levante la advertencia de hervir el agua.
2. Modificar el menú para servir solo alimentos envasados que no requieran preparación de alimentos (por ejemplo: refrescos envasados, dulces, nueces o alimentos TCS que se prepararon y envasaron antes de la interrupción del agua).
3. Hervir el suministro actual en el sitio durante al menos un minuto para matar eficazmente cualquier patógeno presente en el agua.
4. Proporcionar un suministro suficiente de agua potable de una fuente alternativa*. Esto puede incluir:
 - Envases de tamaño individual de agua embotellada comercialmente
 - Tuberías, tubos o mangueras aprobadas conectadas a una fuente aprobada cercana (que no se vea afectada por la interrupción)
 - Contenedores de agua a granel llenos de una fuente aprobada, un camión cisterna de agua/alimentos lleno de agua de una fuente aprobada; o
 - Un tanque/cisterna de agua estacionario aprobado y llenado desde una fuente aprobada

****Para que sea aceptable, un suministro alternativo debe estar protegido de la contaminación y debe proporcionar suficiente agua para satisfacer las operaciones relacionadas con la salud pública del servicio de alimentos. Además, los contenedores a granel, los camiones cisterna o los tanques de agua utilizados para transportar o almacenar agua potable deben limpiarse, desinfectarse y llenarse de manera aceptable.***

La descarga de los inodoros y el agua utilizada para fregar los pisos no requieren un suministro alternativo para su uso.

A continuación, puede encontrar métodos alternativos para las actividades cotidianas que requieren agua potable. Tenga en cuenta que estos métodos DEBEN continuar mientras dure la advertencia de hervir el agua y que se debe mantener un suministro suficiente de agua durante ese tiempo. Si considera que su operación no puede mantener estos métodos alternativos durante todo el período, es posible que deba optar por suspender esa actividad o cerrar.

Actividad de Operación de Alimentos	Método alternativo
Descongelación de alimentos congelados	Descongelar en el refrigerador Descongelar como parte del proceso de cocción
Lavar los productos	Utilice productos prelavados (ya sea de un fabricante o productos que se lavaron antes de la interrupción) Utilice suministro de agua potable alternativo o agua hervida.
Rociando productos para la venta minorista	SIEMPRE – apague cualquier dispositivo de nebulización conectado directamente al suministro de agua. Utilice un suministro de agua potable alternativo o agua hervida.
Preparación y cocción de alimentos. (incluye reconstitución de alimentos secos)	Utilice únicamente alimentos preparados antes de la interrupción del agua. Utilice alimentos preparados de otra instalación autorizada con agua potable. Utilice un suministro potable alternativo o agua hervida. Interrumpa la venta de alimentos preparados.
Fabricación de hielo	SIEMPRE – Apague la máquina de hielo si está conectada directamente al suministro de agua Utilice hielo preparado antes de la interrupción. Utilice hielo en bolsas de una fuente aprobada.
Dispensación de bebidas (incluye máquinas de bebidas de fuente, máquinas de café, máquinas de bebidas heladas, máquinas FReal)	SIEMPRE – Apague cualquier máquina dispensadora de bebidas conectada directamente al suministro de agua. Utilice bebidas embotelladas o enlatadas. Utilice un suministro de agua potable alternativo o agua hervida.
Lavarse las manos (incluye lavabos para empleados y baños públicos)	Utilice un suministro alternativo de agua potable o agua hervida. Instale una estación de lavado de manos temporal utilizando hieleras o jarras dispensadoras de bebidas con agua tibia.**
Limpieza y desinfección de equipos, utensilios, menaje de cocina, tablas de cortar, superficies de mesas, componentes de máquinas expendedoras, etc...	Utilice únicamente artículos de un solo uso, como platos de papel, vasos de papel y cubiertos de un solo uso. Lleve los artículos al economato para limpiarlos. Utilice un suministro de agua potable alternativo o agua hervida.
Almacenamiento de utensilios normalmente guardados en pozos de cuchara	Guarde los utensilios en los alimentos. Guarde los utensilios en un lugar limpio y seco y cámbielos por utensilios limpios cada 4 horas. Utilice cucharas o palas de un solo uso.
Uso de trituradoras de basura	Deseche la basura en contenedores adecuados junto con el resto de residuos.

** Ejemplo de estación de lavado de manos temporal



Si tiene preguntas sobre cómo operar durante interrupciones del suministro de agua o avisos de hervir el agua, comuníquese con un miembro de la Unidad de Protección de Alimentos y Seguridad Pública del Distrito de Salud Pública de Delaware al 740-368-1700.