

هنگامی که یک اعلان جوشاندن آب (گاهی اوقات توصیه یا هدایت برای جوشاندن آب نامیده می‌شود) صادر شود، این موضوع برای تمام مصارف آب قابل خوردن در مراکز غذایی شما صدق می‌کند: آب آشامیدنی، تهیه غذا، دست شستن، ظرف شستن و پاک‌کاری و ضدعفونی ابزارها و سطوح تماس با غذا.

وقتی که اعلان جوشاندن آب صادر می‌شود، روش‌های موقتی زیر را دنبال کنید. گروه مدیریت مسئول تضمین این مسئله است که این روش‌ها برای حفظ صحت عامه به کار گرفته می‌شوند. چنانچه با استفاده از روش‌های زیر نمی‌توانید مسئولیت غذا را تضمین نمایید، فوراً اقدامات تهیه غذا را متوقف کنید. لطفاً توجه داشته باشید که تحت شرایط خاص ممکن است مجبور شوید روش‌های موقتی اضافی یا متفاوتی را انجام دهید که در اینجا فهرست نشده‌اند.

## منابع جایگزین آب سالم

می‌توانید از آب موجود در یکی از منابع سالم و جایگزین زیر برای آشامیدن، تهیه غذا و شستن دست استفاده کنید:

- آب جوشیده - آبی که حداقل یک دقیقه جوشیده و سپس قبل از مصرف سرد شده است.
  - آب‌های تجاری بسته بندی شده.
  - آب لوله کشی از یک منبع آب عمومی تایید شده در محفظه‌های پوشیده و دارای درجه غذایی که پاک و صحتی هستند.
  - آب لوله کشی شده آب آشامیدنی که از پروسه های سازمان محافظت از محیط زیست تبعیت می‌کند.
- از آب نل یا آب دستگاه تصفیه خانگی استفاده نکنید. دستگاه‌های تصفیه تمام آلودگی ها را از بین نمی برد، بنابراین نمی‌توان از مسئولیت غذا اطمینان حاصل کرد.

## اقدامات تهیه غذا

- غذاهای از قبل بسته‌بندی شده را همچنان می‌توانید سرو کنید.
- غذاهای منجمد را در یخچال یا در وقت آشپزی یخ‌زدایی کنید. از آب نل استفاده نکنید.

## ابزارها و تجهیزات

- یخ داخل یخساز را دور ریخته و دیگر یخ تهیه نکنید. از یخ‌های آماده تجاری یا یخ‌های تهیه شده از یک منبع مسئول جایگزین استفاده کنید.
- استفاده از دستگاه‌های مخلوط کن، قهوه‌سازهای اتوماتیک، دستگاه‌های تهیه آب داغ فوری و آبمیوه‌گیری و چای‌ساز را متوقف کنید.

## تهیه محصولات غذایی نیازمند آب

- غذا را فقط با استفاده از آب یک منبع سالم جایگزین تهیه کنید.

- غذاهای آماده که ممکن است با آب غیر قابل نوشیدنی تهیه شده یا در تماس بوده باشند را دور بیندازید.
- غذاهای آماده نگهداری شده با یخ یا در معرض یخی که ممکن است با آب غیر قابل نوشیدنی تهیه شده باشد را دور بیندازید.

### شستن یا تر کردن مواد غذایی تازه

- از محصول غذایی از قبل شسته شده و بسته بندی یا میوه‌ها و سبزیجات منجمد یا کنسرو استفاده کنید.
- محصول را در یک ظرفشوی پاک و ضد عفونی شده در آب از یک منبع سالم و جایگزین بگذارید.
- مواد غذایی تازه را با آبی از یک منبع سالم و جایگزین بشویید.

### پروسه های شستن دست

چنانچه نمی‌توانید هر یک از پروسه های زیر برای شستن دست را دنبال کنید، آنگاه نباید اقدام به تهیه غذا نمایید. فقط اجازه دارید غذاهای بسته بندی سرو کنید.

- از آب یک منبع سالم و جایگزین برای شستن دست استفاده کنید. این توصیه می‌شود.
- چنانچه منبع سالم دیگری وجود ندارد، می‌توانید با آب نل و صابون دست خود را بشویید. باید کاملا دستان خود را با دستمال کاغذی خشک کرده و سپس از ضد عفونی کننده دست استفاده نمایید.
- بدون دستکش به غذاهای آماده دست نزنید. در عوض از موانع فیزیکی، برای مثال کاغذهای یکبار مصرف، دستکش‌ها و لوازم آشپزخانه استفاده کنید.

### پروسه های پاک کاری

#### پاک کاری و ضد عفونی کردن ظروف و قاشق و پنجه

- توصیه می‌شود از ظروف و قاشق و پنجه یکبار مصرف استفاده کنید.
- می‌توانید از ماشین ظرفشویی‌های اتوماتیک موجود استفاده نمایید اما قبل از آن باید مطمئن شوید که به درستی کار می‌کند، درجه حرارت آب به حدی می‌رسد که ظروف و قاشق و پنجه را ضد عفونی کند و همچنین از مواد شستشوی مناسب استفاده می‌شود.

#### پاک کردن تسهیلات

- چنانچه پاکیزگی تسهیلات فیزیکی ممکن است مصنوعیت غذا را به خطر بیندازد، اقدامات تهیه غذا را متوقف کنید.
- شما می‌توانید از آب غیر آشامیدنی برای پاک کاری سطوح و پاک کردن دیگر سطوح تماس غیر غذایی استفاده نمایید.

### بازگشت به حالت نورمال تهیه غذا

جهت بازگشت به حالت نورمال تهیه غذا پس از حذف اعلان جوشاندن آب، اقدامات زیر را انجام دهید:

- مطمئن شوید که شستشو و ضدعفونی کردن تجهیزاتی از قبیل ماشین‌های ظرفشویی برای ظروف آشپزخانه، دستشویی سه محفظه‌ای، سطل‌ها و غیره را کاملاً پاک و ضدعفونی می‌کند.
- لوله‌های آبفشان و نل آب. هدایات تامین کننده آب خود را تعقیب کنید یا (قبل از استفاده) حداقل پنج دقیقه اجازه دهید آب سرد از نل خارج شود.
- برای شستشو، پاک کردن و ضدعفونی تجهیزاتی با شبکه‌های اتصال آب (برای مثال، دستگاه‌های مخلوط کن مشروبات الکلی، افشانه‌ها، ظروف قهوه یا چای، یخسازها، شیشه‌پاک کن ها، ماشین شستشوی ظروف، و دیگر تجهیزات با اتصالات آبی) طبق هدایات تولیدکننده عمل کنید.
- سطوح تماس با غذا، ظروف و دیگر تجهیزات را قبل از مصرف پاک و ضدعفونی کنید.
- طی یک دوره پاکسازی از تصفیه‌کننده‌های آب استفاده کنید.
- فیلترهای تجهیزاتی مثل آبسردکن‌ها یا یخسازها را تبدیل کنید.