

Guía sobre el Aviso de ebullición del agua para establecimientos de alimentos

En los casos en que se emita un Aviso de ebullición del agua (a veces, llamado Advertencia de ebullición del agua u Orden de ebullición del agua), quedarán afectados todos los usos del agua potable en su establecimiento de alimentos: bebidas, preparación de alimentos, lavado de las manos, lavado de los platos y limpieza y desinfección del equipo y de las superficies en contacto con los alimentos.

Siga los métodos temporales siguientes cuando se emita un Aviso de ebullición del agua. El equipo directivo debe garantizar que se utilicen dichos métodos para proteger la salud pública. Si no puede garantizar la seguridad de los alimentos siguiendo estos métodos, **interrumpa inmediatamente las operaciones alimentarias**. Tenga en cuenta que pueden existir determinadas situaciones en las que tendrá que seguir métodos temporales adicionales o diferentes de los que se describen aquí.

Fuentes alternativas de agua potable

Puede utilizar agua para bebidas, preparación de alimentos y lavado de las manos de una de las siguientes fuentes seguras alternativas:

- Agua hervida: agua que permanece en punto de ebullición durante al menos un minuto y luego se enfría antes de su uso.
- Agua envasada para uso comercial.
- Agua transportada desde un suministro público de agua autorizado, en recipientes con tapa, aptos para uso alimentario, limpios y desinfectados.
- Agua de un transportista de agua potable que siga el procedimiento del Departamento de Conservación del Medioambiente.

No utilice agua de la llave, ni agua de equipos que hayan pasado por un filtro. Los filtros no eliminan todos los contaminantes, por lo que no puede garantizarse la seguridad de los alimentos.

Operaciones alimentarias

- Se pueden seguir sirviendo alimentos envasados.
- Descongele los alimentos congelados en el refrigerador o como parte del proceso de cocción. No utilice agua de la llave

Electrodomésticos y equipos

- Deseche el hielo de las máquinas de hacer hielo y detenga la fabricación de hielo. Utilice hielo fabricado comercialmente o hielo hecho con agua de una fuente alternativa segura.
- Deje de utilizar máquinas de mezclado posterior, cafeteras de llenado automático, dispensadores automáticos de agua caliente y dispensadores de jugos y té.

Preparación de productos alimenticios que requieren de agua

- Prepare los alimentos únicamente con agua de una fuente segura alternativa.

- Deseche los alimentos listos para el consumo que se puedan haber preparado con agua no potable o que puedan haber estado en contacto con ella.
- Deseche los alimentos listos para el consumo almacenados con hielo o expuestos encima de hielo, que podrían haberse preparado con agua no potable.

Lavado o remojo de productos frescos

- Utilice productos prelavados y envasados, o frutas y vegetales congelados o enlatados.
- Sumerja los productos en agua de una fuente alternativa segura y en un fregadero limpio y desinfectado.
- Lave los productos frescos con agua de una fuente segura alternativa.

Procedimientos de lavado de manos

Si no puede seguir ninguno de estos procedimientos alternativos de lavado de manos, debe interrumpir la preparación de los alimentos. Únicamente se podrán servir alimentos preenvasados.

- Utilice agua de una fuente segura alternativa para lavarse las manos. Es lo que se recomienda.
- Si no se dispone de una fuente segura alternativa, el lavado de manos puede realizarse con agua de la llave y jabón. Debe secarse bien las manos con toallas de papel y, a continuación, utilizar desinfectante de manos.

No permita el contacto directo de las manos desprotegidas con alimentos listos para el consumo. En su lugar, utilice barreras físicas, como papeles, guantes y utensilios desechables.

Procedimientos de limpieza

Limpieza y desinfección de utensilios y vajilla

- Se recomienda usar utensilios y vajilla de un solo uso.
- Puede utilizar los lavavajillas automáticos existentes tras comprobar que funcionen correctamente y que alcancen una temperatura del agua que desinfecte los utensilios y la vajilla, y que utilice los productos de limpieza adecuados.

Limpieza de las instalaciones

- Detenga las operaciones si la limpieza de las instalaciones físicas podría poner en riesgo la seguridad de los alimentos.
- Puede utilizar agua no potable para fregar el suelo y limpiar otras superficies que no estén en contacto con alimentos.

Regreso a las operaciones normales

Siga estos pasos para retornar a las operaciones normales después de que se haya eliminado el Aviso de ebullición del agua:

- Asegúrese de que los equipos de limpieza y desinfección, como lavavajillas para utensilios, fregaderos de tres cubetas, cubos, etc., estén limpios y desinfectados.
- Purgue las tuberías y las llaves. Siga las instrucciones de su proveedor de agua o deje correr el agua fría de las llaves durante, al menos, cinco minutos.
- Descargue, limpie y desinfecte los equipos con conexiones de agua (por ejemplo, máquinas de mezcla posterior de bebidas, atomizadores pulverizadores, urnas de café o té, máquinas de hacer hielo, lavadoras de cristalería, lavavajillas y otros equipos con conexiones de agua) siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Limpie y desinfecte las superficies en contacto con los alimentos, los utensilios y otros equipos antes de utilizarlos.
- Realice un ciclo de regeneración de los suavizadores de agua.
- Sustituya los filtros de equipos como enfriadoras de agua o máquinas de hacer hielo.