

**Medidas provisórias para a contaminação por *E. coli***  
**Interrupção no fornecimento de água a estabelecimentos de serviços alimentares**

<b><u>Operação:</u></b>	<b><u>Equipamento associado**</u></b>	<b><u>Ação corretiva aceitável:</u></b>
Lavagem de mãos por clientes/funcionários	Fechar torneira e fechar o registro de água.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fechar o registro de água e colocar um aviso de “Não usar” ou imobilizar torneira com fita adesiva para indicar que a água é impotável.</li> <li>• Lavar mãos usando uma fonte temporária de água potável*.</li> <li>• Recomenda-se o uso de sabonetes com propriedades bactericidas nesta ocasião.</li> <li>• Os locais de lavagem das mãos devem ser dispostos de modo a possibilitar efetivamente a lavagem de mãos pelos funcionários (cafeteiras com torneiras limpas e desinfetadas podem ser temporariamente enchidas com água potável* e colocadas na beira das pias usadas para a lavagem das mãos).</li> <li>• Minimizar o manuseio direto dos alimentos – usar luvas descartáveis, pinças e utensílios.</li> </ul>
Descongelamento de alimentos congelados		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar na geladeira ou como parte do processo de cocção.</li> <li>• Nunca descongelar alimento em água corrente da torneira se a água estiver contaminada.</li> <li>• Descongelar no micro-ondas e, imediatamente, cozinhar bem o alimento.</li> </ul>
Lavar, borrifar, mergulhar e deixar de molho legumes e verduras	Unidades fixas de borrifamento e unidades que borrifam água periodicamente em verduras e legumes para mantê-los frescos (geralmente em quitandas).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligar o registro de água e desconectá-lo do local onde se encontram os legumes e verduras.</li> <li>• Obter e usar legumes e verduras pré-lavados e embalados.</li> <li>• Usar legumes e verduras que foram lavados antes da situação de emergência.</li> <li>• Usar legumes e verduras congelados ou enlatados.</li> <li>• Usar uma fonte temporária de água potável para lavar legumes e verduras no próprio local. *</li> </ul>
Preparar e cozinhar alimentos, inclusive reconstituir alimentos secos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pias, balcões de preparo, tábuas de corte, interior de geladeiras.</li> <li>• Equipamento de cozimento a vapor e mesas de vapor.</li> <li>• Encher a tubulação que serve a caldeira a vapor, torneiras de água e estações de trabalho.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar uma fonte temporária de água potável para lavar superfícies de preparo e de contato com alimentos.*</li> <li>• Usar alimento que foi preparado antes da situação de emergência da água.</li> <li>• Descontinuar o serviço de alimentos preparados como gelatina e gelo.</li> <li>• Usar alimentos preparados de uma fonte comercial localizada em local onde a água não esteja contaminada.</li> </ul>
Fabricação de gelo		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligar a máquina, limpar e desinfetar a unidade e só usá-la novamente quando a água estiver segura para o uso.</li> <li>• Usar gelo potável embalado de uma fonte comercial.</li> <li>• Usar gelo preparado antes da ocorrência da situação de emergência da água (observação: se não souber quando a contaminação teve início, não usar o gelo).</li> <li>• Não usar o gelo para operações de serviços alimentares.</li> <li>• Produzir gelo usando uma fonte temporária de água potável. *</li> </ul>
Uso de utensílios para servir, armazenagem de utensílios em uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conchas de sorvete em um recipiente com água para mantê-las molhadas</li> <li>• Utensílios em recipientes de servir</li> <li>• Utensílios em recipientes na linha de preparo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armazenar utensílios no alimento com as alças acima do recipiente de alimento e sem contato com o alimento.</li> <li>• Armazenar os utensílios em uso em uma superfície limpa e seca de contato com alimentos (por ex., travessa ou bandeja).</li> <li>• Providenciar uma quantidade suficiente de utensílios para substituir os utensílios sujos em uso à medida que for necessário.</li> </ul>

<u>Operação:</u>	<u>Equipamento associado**</u>	<u>Ação corretiva aceitável:</u>
Preparo de bebidas gasosas e outras bebidas geladas/quentes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerante de máquina</li> <li>• Café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconectar as linhas de água que entram nos dispensadores de bebidas onde a água for adicionada diretamente do sistema de canalização.</li> <li>• As máquinas devem ser desligadas, limpas e desinfetadas e devem permanecer desligadas até que a água esteja segura para se usar.</li> <li>• Substituir por bebidas engarrafadas comercialmente ou bebidas enlatadas. Preparar as bebidas feitas com misturas com uma fonte temporária de água potável. *</li> </ul>
Limpeza e desinfecção de utensílios de mesa, equipamentos e superfícies.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lava-louças automático</li> <li>• Mangueiras de pré-enxágue (normalmente situadas na área de lavagem de pratos)</li> <li>• Pratos, utensílios multuso e outros utensílios de cozinha</li> <li>• Linha de abastecimento até compartimento de detergente em máquina de lavar pratos mecânica</li> <li>• Proporção de detergente/produto químico</li> <li>• Lavadoras de copos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lava-louças automáticas que são conectadas diretamente com o sistema de água não devem ser usadas.</b></li> <li>• As máquinas devem ser desligadas, limpas e desinfetadas e devem permanecer desligadas até que a água esteja segura para se usar.</li> <li>• Usar apenas utensílios de mesa e utensílios de cozinha de uso único.</li> <li>• Trazer objetos para uma cozinha que tenha uma fonte segura de água potável para limpeza e desinfecção de utensílios de mesa e equipamentos</li> <li>• Usar água de uma fonte temporária de água potável. *</li> <li>• Máquinas de água quente e de produtos químicos não devem ser usadas, pois permitem a entrada de água contaminada na cozinha. Os dois tipos de máquinas foram projetados com a capacidade de desinfetar pratos limpos que foram lavados com água potável. Quando água impotável é usada, a capacidade de desinfecção é diferente. A carga bacteriana da água pode exigir uma temperatura mais alta ou período mais longo de contato e as máquinas de produtos químicos podem precisar de uma concentração mais alta de desinfetante e de um período mais longo de contato. Não há como se determinar ou fazer estes ajustes e, por este motivo, é preciso usar um método de desinfecção manual com água potável.</li> <li>• <b>Desinfecção em uma pia de 3 cubas / Desinfecção no local:</b> Lavar, enxaguar e desinfetar em uma pia de 3 (três) cubas usando apenas uma fonte alternativa de água aprovada e a concentração correta de produto desinfetante (cloro, iodo, composto quaternário de amônia) no nível adequado. Os níveis são de 50 a 100 partes por milhão (ppm) de cloro, 200 ppm de composto quaternário de amônia e 12.5 ppm de iodo</li> </ul>
Descarga nos banheiros dos funcionários e clientes		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Água contaminada (impotável) pode ser usada para dar descarga nas privadas.</li> <li>• Se não houver água disponível para dar descarga, privadas sem água (privadas químicas) deverão ser disponibilizadas para uso por funcionários.</li> <li>• Os locais de lavagem das mãos devem ser dispostos de modo a possibilitar efetivamente a lavagem de mãos por funcionários e clientes após usar o banheiro (cafeteiras com torneiras limpas e desinfetadas podem ser temporariamente enchidas com água potável* e colocadas na beira das pias usadas para lavagem das mãos).</li> </ul>
Limpeza de pisos, paredes e outras superfícies sem contato com alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavadora de lata de lixo</li> <li>• Sistema de lavagem com água para coifas exaustoras acima de equipamento de cozinha</li> <li>• Tanques de água quente (drenar, lavar, encher)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar luvas de plástico descartáveis ao lidar com água impotável (contaminada).</li> <li>• Lavar as mãos usando uma fonte temporária de água potável* antes de trabalhar com alimentos.</li> </ul>

\*A fonte temporária de água potável deve ter classificação de fonte de água potável aprovada conforme definido na seção de água potável do Departamento de Saúde Pública. A água usada para beber, cozinhar, lavar as mãos e lavar equipamentos deve ser proveniente de água engarrafada comercialmente em recipientes que não foram abertos ou através de conexão com uma fonte aprovada de abastecimento público de água.

\*\* As recomendações fornecidas abaixo não visam cobrir todas as situações ou tipos de estabelecimentos alimentares. Cada estabelecimento alimentar deverá ser avaliado no tocante a áreas e equipamentos que possam ter sido contaminados.