



Medidas Internas para la Contaminación con *E. coli* / Interrupción del Suministro de Agua y Establecimientos de Alimentos

<u>Operación:</u>	<u>Equipo Asociado **</u>	<u>Acción Correctiva Aceptable:</u>
Lavado de manos de patronos y empleados	Cerrar el grifo y desconectarlo de la fuente de abastecimiento de agua	<ul style="list-style-type: none"> ● Cierre la fuente de abastecimiento de agua y coloque el aviso “No usar” para indicar que el agua no es potable ● Lávese las manos usando una fuente temporal de agua potable * ● En este momento se recomiendan los jabones con propiedades bactericidas ● Se deben preparar de forma efectiva estaciones para lavarse las manos para empleados (recipientes lavados y desinfectados pueden llenarse con una fuente temporal de agua potable * y colocarlos en el borde de los lavamanos para usarse cuando alguien quiera lavarse las manos) ● Minimice la manipulación directa de alimentos utilizando guantes desechables, pinzas o utensilios
Descongelado de comidas congeladas		<ul style="list-style-type: none"> ● Descongele en el refrigerador o como parte del proceso de cocción ● Nunca descongele la comida congelada con el grifo de agua si ésta está contaminada ● Descongele los alimentos en el microondas y luego cocine a profundidad
Lavado, rociado, desinfectado y remojo de productos	Unidades de rociado en el sitio y unidades que rocíen agua periódicamente sobre los productos para mantener su frescura (por lo general, en abastos o supermercados)	<ul style="list-style-type: none"> ● Cierre la llave de paso del agua y desconéctela de la salida hacia los productos ● Obtenga y utilice productos pre lavados y empacados ● Utilice productos que se hayan lavado antes de la emergencia ● Utilice productos congelados o en lata ● Utilice una fuente temporal de agua potable para lavar los productos en casa *
Preparación y cocción de alimentos, incluyendo los alimentos en polvo reconstituidos	<ul style="list-style-type: none"> ● Lavaplatos, preparación de mostradores, tablas para cortar, alcance provisional en refrigeradores ● Equipo para cocción a vapor y mesas de vapor ● Línea de llenado para la tetera a vapor, fuentes de agua y estaciones de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilice una fuente temporal de agua potable para lavar las superficies que están en contacto con los alimentos y que se usan para preparar la comida * ● Utilice los alimentos que se prepararon antes de la emergencia de agua ● Descontinúe el servicio de comidas preparadas, como Jell-O, hielo ● Utilice comidas preparadas de una fuente comercial en la que el agua no esté contaminada
Elaboración de hielo		<ul style="list-style-type: none"> ● Apague la máquina, lave y desinfecte la unidad y déjela apagada hasta que el agua esté apta para el consumo ● Utilice hielo potable en bolsa de una compañía comercial ● Utilice hielo preparado antes de la emergencia de agua (Nota: si no se conoce el momento en el que comenzó la contaminación, no utilice el hielo) ● No use hielo para operaciones de servicio de alimentos ● Haga hielo utilizando una fuente temporal de agua potable *
Empleo de utensilios dispensadores, en uso Almacenamiento de utensilios	<ul style="list-style-type: none"> ● Tazas para helado en un cazo ● Utensilios en recipientes para servir ● Utensilios en recipientes en la línea de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> ● Guarde los utensilios con la comida con los mangos extendidos por encima del contenedor de alimentos y fuera de la comida ● Almacene los utensilios en uso en una superficie de contacto para alimentos que esté limpia y seca (por ejemplo, un plato o bandeja) ● Brinde una cantidad suficiente de utensilios para que puedan reemplazarse con utensilios en uso sucios según sea necesario



Departamento de Salud Pública de Connecticut
 Programa de Protección de Alimentos
 (860) 509-7297

<u>Operación:</u>	<u>Equipo Asociado **</u>	<u>Acción Correctiva Aceptable:</u>
Preparación de bebidas con gas (y otras) calientes y frías	<ul style="list-style-type: none"> • Máquinas de bebidas con gas, como refrescos y bebidas parcialmente deshidratadas • Café 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte las entradas de agua hacia los dispensadores de bebidas en donde el agua se añade directamente del sistema de cañerías • Las máquinas deben apagarse, limpiarse y desinfectarse y dejarlas apagadas hasta que el agua esté apta para el consumo • Reemplace con bebidas comerciales embotelladas o en lata. Prepare las bebidas con una fuente temporal de agua potable *
Limpieza y desinfección de los utensilios de mesa, equipos y superficies	<ul style="list-style-type: none"> • Lavaplatos automáticos • Mangueras de pre enjuague (que se encuentran por lo general en el área de lavado de platos) • Línea de abastecimiento para el dispensador de jabón de platos, utensilios multi uso y otros en la máquina mecánica de lavado de platos • Proporción de jabón /químico • Lavadoras de vidrios 	<ul style="list-style-type: none"> • Los lavaplatos automáticos que están conectados de forma directa al sistema de agua no deben usarse • Las máquinas deben apagarse, limpiarse y desinfectarse, y dejarlas apagadas hasta que el agua esté apta para el consumo • Utilice sólo vajillas y baterías de cocina para servicio individual • Lleve los utensilios a una cocina que tenga una fuente segura de abastecimiento de agua potable para limpiar y desinfectar las vajillas y el equipo • Utilice agua de una fuente temporal de agua potable * • Las máquinas químicas y de agua caliente no deben usarse pues permiten que el agua contaminada ingrese en la cocina. Ambas están diseñadas con capacidad para desinfectar los platos limpios que se han lavado con agua potable. Cuando se utiliza agua que no es potable, dicha capacidad de desinfección es diferente. La carga bacteriana del agua puede necesitar una temperatura o un tiempo de contacto más alta(o) y las máquinas químicas podrían requerir una concentración mayor de desinfectante y tiempo de contacto. No hay forma de determinarlo para ajustarlas y, por ende, debe usarse la desinfección manual con agua potable. • Desinfección en un lavaplatos de 3 partes / Desinfección en el lugar: Lave, enjuague y desinfecte en un lavaplatos de tres (3) partes, utilizando únicamente una fuente alternativa aprobada de agua y la concentración adecuada de desinfectante (cloro, yodo, amoníaco) al nivel apropiado. Los niveles son de 50 a 100 partes por millón (ppm) de cloro, 200 ppm de amoníaco, y 12.5 ppm de yodo
Tire de la cadena de sanitarios de empleados y clientes		<ul style="list-style-type: none"> • El agua contaminada (no potable) debe utilizarse para vaciar en los sanitarios • Si no hay agua disponible para tirar la cadena en el sanitario, deben colocarse sanitarios sin agua (port-a-potty) para los empleados • Deben crearse estaciones para lavarse las manos que sean efectivas para el lavado de manos de empleados y clientes luego de utilizar el inodoro (se pueden llenar recipientes lavados y desinfectados con una fuente temporal de agua potable * y colocarlos al borde de los lavamanos para usarse cuando alguien quiera lavarse las manos)
Limpieza de pisos, paredes y otras superficies que no se encuentren en contacto directo con los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Lavadora del contenedor de basura • Sistema de agua de lavado para campanas de escape encima del equipo de cocción • Tanques calentadores de agua (drenaje, vaciado, rellenado) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice guantes plásticos desechables cuando deba estar en contacto con agua no potable (contaminada) • Lávese las manos con una fuente temporal de agua potable * antes de servir la comida

* El Departamento de Agua Potable (DPH en inglés) debe aprobar la fuente temporal de agua potable. Debe ponerse a la disposición bien sea agua comercial embotellada en envases cerrados, o una conexión directa a una fuente pública aprobada de agua, para el agua que se utilizará para beber, cocinar, lavarse las manos y lavar el equipo.
 ** Las recomendaciones que se brindan a continuación no tienen como objetivo cubrir cada situación o tipo de establecimiento de alimentos. Cada establecimiento de alimentos debe evaluarse con respecto a las áreas y al equipo que podrían estar contaminados.