AVISO DE HERVIR EL AGUA

Pautas para empresas

Se emite un aviso de hervir el agua cuando se confirma o existe una fuerte posibilidad de contaminación bacteriana en el sistema de agua potable que podría enfermar a las personas. El Departamento de Salud Pública ha preparado esta guía para ayudar a los operadores de establecimientos de alimentos a evitar que sus clientes, empleados y el público en general consuman agua potable potencialmente contaminada.

Cuando se emite un aviso de hervir el agua:

Todos los establecimientos de alimentos, excepto aquellos que venden alimentos preempaquetados, deben suspender toda preparación de alimentos y la venta de alimentos no empaquetados hasta que se determine que el agua es segura y se levante el aviso.



AGUA POTABLE

- Para beber, utilice **solo** agua embotellada de una fuente autorizada **o** agua del grifo que haya sido **hervida**.
- **NO** consuma ningún alimento, hielo ni bebidas preparadas con agua del grifo.
- Deje que el agua hierva **vigorosamente** durante **un minuto** para eliminar las bacterias.

Algunas fuentes alternativas aceptables de agua potable son:

- Agua embotellada certificada para la venta.
- Agua de otro suministro público de agua que no esté sujeto a un aviso de hervir el agua.



LAVADO DE MANOS

- Para lavarse las manos, utilice **solo** agua embotellada de una fuente autorizada **o** agua del grifo que haya sido **hervida**.
- Después de lavarse las manos adecuadamente, utilice una solución desinfectante comercial, toallitas desinfectantes o guantes de un solo uso para obtener protección adicional.

Los desinfectantes de manos y los guantes no se consideran un sustituto aceptable de lavarse las manos con agua y jabón.



MÁQUINAS DE HIELO, MÁQUINAS DE BEBIDAS Y ROCIADORES DE ALIMENTOS FRESCOS

- Deseche todo el hielo existente y deje de producir hielo. **No utilice las máquinas de hielo** hasta que se considere seguro el suministro de agua.
- En su lugar, se puede utilizar hielo en bolsas o empaquetado elaborado a partir de una fuente de agua potable que no esté sujeta a un aviso de hervir el agua.
- Desconecte o apague cualquier equipo que esté conectado al suministro de agua municipal, como **máquinas expendedoras de agua, dispensadores de bebidas, máquinas de refrescos, bebederos, rociadores de alimentos frescos y unidades de fabricación de hielo.**

Su establecimiento de alimentos podrá reanudar operaciones al levantarse el aviso de hervir el agua (**consulte las Pautas de reapertura**).

Si el Departamento de Salud Pública observa que su establecimiento de alimentos ha permanecido abierto, se le ordenará que lo cierre de inmediato. No se le permitirá reanudar sus operaciones hasta que se le otorgue la aprobación correspondiente.

Si tiene alguna pregunta sobre estas pautas, comuníquese con el Departamento de Salud Ambiental al correo electrónico **ehmail@ph.lacounty.gov** o al teléfono **(888) 700-9995**.

[8/7/2025] (Spanish)

County of Los Angeles Public Health

AVISO DE HERVIR EL AGUA

Pautas de reapertura

MEDIDAS A TOMAR UNA VEZ LEVANTADO EL AVISO DE HERVIR EL AGUA

Antes de reanudar las operaciones de su establecimiento de alimentos, realice lo siguiente:

- Abra todos los grifos **durante al menos 5 minutos** para purgar las tuberías con agua segura antes de su uso. **No olvide aquellos ubicados en los baños, en toda la cocina, en las estaciones de servicio y en los bebederos.**
- Purgue las tuberías y desinfecte todos los accesorios, fregaderos y equipos conectados a las líneas de suministro de agua, tales como máquinas de hielo, cafeteras, máquinas de bebidas *post-mix*, máquinas dispensadoras de refrescos y rociadores de alimentos frescos.
  - *Siga los procedimientos de limpieza y desinfección recomendados por el fabricante.*
- Purgue los aparatos como calentadores de agua y tanques de agua. Lave a contracorriente o reemplace cualquier filtro de agua siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Siga los procedimientos recomendados por el fabricante para desinfectar los descalcificadores de agua antes de volver a ponerlos en funcionamiento; desinfectar los filtros o reemplazar el material filtrante en los filtros pequeños de las máquinas de hielo, los sistemas de tratamiento de agua y las máquinas expendedoras de bebidas, y reemplazar los filtros de carbón o los medios filtrantes de carbón activado.
- **Vuelva a lavar y a desinfectar todos los platos, utensilios de uso múltiple, superficies en contacto con alimentos y áreas de trabajo.**

Antes de reanudar las operaciones, se debe desechar cualquier alimento preparado antes del aviso de hervir el agua que pueda estar contaminado, tales como:

- Frutas y verduras preparadas que estén listas para el consumo o alimentos combinados con vegetales crudos que se hayan lavado o rociado con agua contaminada.



- Alimentos o platillos a los que se les haya añadido **hielo o agua** como ingrediente o como parte de un **proceso de enfriamiento**.
- Alimentos preparados con utensilios y equipos, o en superficies en contacto con alimentos, que contengan residuos de agua contaminada o hayan estado en contacto con ella.
- Alimentos manipulados con las **manos descubiertas** que hayan sido lavadas con agua contaminada.
- Bebidas elaboradas con agua de la red de suministro público, tales como jugos, café o té helado.

Si tiene alguna pregunta sobre estas pautas, comuníquese con el Departamento de Salud Ambiental al correo electrónico **ehmail@ph.lacounty.gov** o al teléfono **(888) 700-9995**.

[8/7/2025] (Spanish)

County of Los Angeles Public Health