

STATE OF COLORADO

Bill Ritter, Jr., Governor
James B. Martin, Executive Director

Dedicated to protecting and improving the health and environment of the people of Colorado

4300 Cherry Creek Dr. S. Laboratory Services Division
Denver, Colorado 80246-1530 8100 Lowry Blvd.
Phone (303) 692-2000 Denver, Colorado 80230-6928
TDD Line (303) 691-7700 (303) 692-3090
Located in Glendale, Colorado
<http://www.cdphe.state.co.us>



Colorado Department
of Public Health
and Environment

PROCEDIMIENTOS PARA INICIACIÓN DE EQUIPOS DEL CONSUMIDOR DESPUÉS DE LA PURGA DE ALAMOSA

El propósito de esta orientación es verificar la seguridad de los equipos que hacen uso del agua antes de su utilización. Por favor consulte a su representante de mantenimiento de los equipos para asegurar que se realice cualquier otro procedimiento que no figure en este documento y que esté relacionado con el tipo de equipo específico.

Equipos a ser considerados: Máquinas lavaplatos caseras, máquinas para la preparación de hielo, cafeteras, filtros de agua y cartuchos que estuvieron conectados al acueducto de la Ciudad de Alamosa.

- Deseche todo el hielo preparado en la máquina preparadora de hielo antes de la purga o durante la misma.

Siga las instrucciones de la Ciudad de Alamosa para las etapas 1, 2 y 3 de la purga.

- Una vez finalizada la etapa 3, se deben tomar medidas adicionales para asegurar la utilización segura de los equipos. Se deben seguir los siguientes procedimientos:

Inicio de los equipos

Sistemas de filtración de agua

- Siga los procedimientos de desinfección recomendados por el fabricante de su filtro de agua.
- Limpie y desinfecte los soportes de los filtros.
- Todos los filtros de los equipos deben ser retirados y reemplazados.
- Cualquier sistema que no tenga un cartucho de filtración de agua nuevo, no debe ser puesto nuevamente en servicio.

Máquinas lavaplatos caseras

- Haga que la máquina lavaplatos realice tres ciclos de lavado, enjuague y desinfección en vacío para purgar los conductos de agua y para asegurarse de que la máquina lavaplatos quede limpia y desinfectada internamente antes de volver a lavar equipos y utensilios con ella.

Fregaderos de la cocina

- Limpiar y desinfectar antes de usar.

Máquinas para la preparación de hielo

- Realice tres ciclos completos de preparación de hielo y deseche todo el hielo producido.
- Limpie y desinfecte el contenedor de la máquina para la preparación de hielo (desinfecte usando una solución de una cucharadita de blanqueador sin aroma diluida en un galón de agua).

Dispensadores de agua de los refrigeradores

- Drenar durante cinco minutos antes de usar.

Cafeteras / Teteras

- Haga hervir por lo menos cuatro cafeteras/teteras de agua por unidad.

NOTA: Desinfecte usando una solución de una cucharadita de blanqueador sin aroma diluida en un galón de agua.