

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

ORIENTACIÓN PARA LA PURGA DE AGUA DE ALAMOSA

La siguiente información aplica desde el comienzo de la purga hasta que se reciba notificación pública que declare que el suministro de agua de la Ciudad de Alamosa se pueda usar con seguridad

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS/FABRICANTES DE ALIMENTOS AL POR MAYOR

- La preparación comercial de alimentos se puede hacer siguiendo las directrices provistas por la agencia de salud pública. Esto incluye usar agua embotellada para las siguientes actividades durante la purga:
 - beber
 - preparación de alimentos e inclusión en recetas
 - lavado de verduras y frutas
 - lavado, enjuague y desinfección manual de utensilios y equipos
 - soluciones para limpiar con paño
 - preparación de cubos de hielo
- Lavado de las manos con agua embotellada, seguido del uso de desinfectante de manos (no tocar los alimentos con las manos desnudas; use guantes desechables)
- Durante la purga, las máquinas comerciales lavadoras de utensilios que desinfectan con calor desinfectarán apropiadamente los utensilios si se usa la temperatura requerida para el enjuague final a 180°F.
- Si para el lavado de platos no hay disponible una máquina comercial lavadora de utensilios que desinfecte con calor, se deben usar platos y utensilios desechables.
- La utilización de máquinas comerciales que lavan y desinfectan utensilios por métodos químicos **no** está aprobada.
- No use máquinas de refrescos, máquinas para la preparación de café, dispensadores de "pistola" en los bares, máquinas de chocolate caliente y capuchino, vaporizadoras de frutas y verduras, ni máquinas productoras de hielo conectadas directamente al agua corriente.
- Se pueden sustituir con el uso de bebidas embotelladas y enlatadas.
- Compre hielo potable empacado.
- Las máquinas para la preparación de hielo se deben desconectar, para permitir que el hielo escurra.
- Considere limitar o reducir la oferta del menú durante este periodo de tiempo, limitándose a artículos de fácil preparación.
- Considere la utilización de comidas preparadas provenientes de una fuente alterna aprobada.
- Considere la utilización de alimentos previamente empacados que no requieren ninguna preparación adicional, salvo calentarse en su recipiente original.
- Considere la utilización de frutas y verduras congeladas/enlatadas.

CENTROS DE ATENCIÓN INFANTIL Y ESCUELAS

- No se deben usar las fuentes de agua para beber.
- El agua para lavarse las manos en centros de atención infantil y escuelas debe ser agua embotellada. Se recomienda usar desinfectante de manos después de lavarse las manos.
- Se debe usar agua embotellada para preparar fórmulas de alimentación para bebés.
- Se debe usar agua embotellada para mezclar con las soluciones desinfectantes a utilizar en las áreas de cambio de pañales y superficies tales como juguetes y mesas.
- Deje de usar las mesas de juegos de agua.
- Use la orientación mencionada anteriormente para toda preparación y manipulación de alimentos.

PISCINAS, JACUZZIS Y SPAS

- Las piscinas que son operadas adecuadamente, incluyendo el monitoreo de niveles adecuados de desinfección en la piscina, pueden continuar funcionando durante la purga. Para orientación, se debe consultar a la División CDPHE de Control de Calidad del Agua.