

AVISO SOBRE FERVURA DA ÁGUA PARA ESTABELECEMENTOS ALIMENTARES

A fim de continuar a operar seu estabelecimento alimentar quando testes revelarem que sua água potável pode estar contaminada, todas as orientações a seguir devem ser postas em prática.

MÁQUINAS DE GELO: máquinas de gelo diretamente conectadas ao sistema de abastecimento de água não devem ser utilizadas. Desligue, limpe e higienize a unidade e deixe-a desligada até que a água esteja em boas condições novamente.

MÁQUINAS DE REFRIGERANTE: máquinas de refrigerante diretamente conectadas ao sistema de abastecimento de água não devem ser utilizadas. As máquinas devem ser desligadas, limpas e higienizadas, permanecendo desligadas até que o problema seja resolvido. **Apenas refrigerantes em lata/garrafa podem ser vendidos.**

MÁQUINAS DE CAFÉ: máquinas de café diretamente conectadas ao sistema de abastecimento de água podem ser utilizadas, mas somente se a água alcançar a temperatura de ebulição por 1 (um) minuto. Se você não tem certeza sobre a temperatura que a água alcança, então deve ser utilizada água engarrafada ou previamente fervida.

HIGIENIZAÇÃO EM PIA COM TRÊS CUBAS/HIGIENIZAÇÃO NO LOCAL: é possível lavar, enxaguar e higienizar normalmente em uma pia com três cubas, desde que a concentração do sanitizante (cloro, iodo, amônia quaternária) esteja no nível adequado. Os níveis são: 50 a 100 partes por milhão (ppm) para cloro, 200 ppm para amônia quaternária e 12,5 ppm para iodo.

LAVADORA DE LOUÇAS AUTOMÁTICA: lavadoras de louça automáticas higienizadas com cloro podem continuar a ser usadas, assim como lavadoras de louça que utilizam água quente na higienização. A combinação de sabão e água quente, ou sanitizante, mata com eficácia qualquer bactéria. Os utensílios devem ser secos por ar.

AO COZINHAR: desde que o alimento sendo preparado tenha de ser fervido por pelo menos 1 (um) minuto, a água da torneira pode ser utilizada. Se não for fervido, como alimentos assados, então deve ser utilizada água engarrafada.

LAVAGEM DAS MÃOS: é possível lavar as mãos normalmente, com água morna e sabão, utilizando água da torneira. No momento, é recomendável sabões com propriedades bactericidas.

BORRIFADOR DE MOLUSCOS/VEGETAIS E PEIXES: unidades de borrifamento no local e unidades que borrifam água periodicamente em alimentos, a fim de mantê-los frescos, devem ser desligadas, limpas e higienizadas. Essas unidades não poderão ser utilizadas até que o aviso sobre fervura da água não esteja mais em vigor.

***OBSERVAÇÃO: A ÁGUA PARA BEBER OU COZINHAR DEVE SER FERVIDA POR 1 (UM) MINUTO OU O ESTABELECEMENTO DEVE UTILIZAR ÁGUA ENGARRAFADA DE UMA EMPRESA APROVADA. O GELO TAMBÉM DEVE PROCEDER DE UMA FONTE APROVADA. NÃO É PERMITIDO UTILIZAR PRODUTOS QUÍMICOS PARA DESINFETAR A ÁGUA A SER UTILIZADA PARA COZINHAR OU PARA BEBER. FILTROS NÃO PODEM SER USADOS, POIS ELES NÃO DESINFETAM A ÁGUA.**

