DEPARTAMENT ZDROWIA HRABSTWA MCHENRY
(COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH)
WYDZIAŁ ZDROWIA ŚRODOWISKOWEGO (DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH)
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
TEL: 815-334-4585
FAKS: 815-334-4637
INTERNET: www.mcdh.info

Procedura zakazu używania wody z kranu dla lokali gastronomicznych

W przypadku wydania zakazu korzystania z wody z kranu w lokalu gastronomicznym należy stosować następujące standardy:
Zaprzestanie działalności do momentu zniesienia zakazu **LUB** uzyskanie innego źródła wody pitnej i/lub lodu plus zadowalające metody mycia rąk, przygotowywania posiłków, czyszczenia sprzętu i dezynfekcji.

Opcje mycia rąk

- Należy używać wody pitnej z innego źródła zatwierdzonego przez departament zdrowia (tj. woda butelkowana)
- Napełnić zlew wodą, dolać środek dezynfekcyjny na bazie chloru 50–100 ppm i zanurzyć dłonie na 20 sekund

Wytyczne dot. przygotowania posiłków

- **Produkty:**
  - Używać wstępnie umytych pakowanych produktów **LUB**
  - Używać produktów mrożonych / w puszkach**LUB**
  - Myć świeże produkty wodą pitną ze źródła zatwierdzonego przez departament zdrowia.

- **Przygotowanie i gotowanie wymagające wody, w tym odtworzenie płynnych koncentratów i suszonej żywności:**
  - Zaprzestać sprzedaży przygotowanej żywności wymagającej wody **LUB**
  - Uzyskać przygotowaną żywność z zatwierdzonego źródła **LUB**
  - Używać wody pitnej ze źródła zatwierdzonego przez departament zdrowia **LUB**
  - Gotować wodę przez 3–5 minut przed wykorzystaniem do przygotowania dań.

- **Napoje gazowane i inne:**
  - Zastąpić napojami butelkowanymi lub w puszce i wyłączyć dopływ wody do dozowników napojów. Takie dozowniki należy całkowicie przepłukać i zdezynfekować przed ponownym dopuszczeniem do użytku po zniesieniu zakazu używania wody z kranu.
  - Używać wody pitnej ze źródła zatwierdzonego przez departament zdrowia.
  - Zaprzestać stosowania maszyn do lodów i używać lodu z zatwierdzonego źródła.

- **Naczynia i sprzęt mający kontakt z żywnością:**
  - Używać wyłącznie jednorazowych naczyń i sztućców **LUB**
  - Używać wody pitnej ze źródła zatwierdzonego przez departament zdrowia **LUB**
  - Stosować czyszczenie bez użycia wody i wody niepitnej do mycia podłóg i innych powierzchni niemających kontaktu z żywnością.
  - Przechowywać przybory do wydawania żywności w żywności.
  - Używać zmywarki lub myć naczynia w 3-komorowym zlewozmywaku z odpowiednim podziałem na mycie, płukanie i dezynfekcję.

Po zniesieniu zakazu używania wody kranowej:

- Przepłukać rury wodociągowe w budynku i wyczyścić kratki w bateriach oraz sitka w zmywarkach mechanicznych.
- Oczyścić cały osprzęt i wszystkie urządzenia wykorzystujące wodę, takie jak maszyny do lodu, maszyny do napojów, czajniki itp.
- Wyczyścić i zdezynfekować wszystkie urządzenia, zlewozmywaki i sprzęt podłączony do wodociągów.

Więcej informacji dotyczących przerw w dostawie mediów w lokalach gastronomicznych, takich jak brak dostaw prądu, przerwy w dostawie wody itp., w broszurze „Coping with Utility Interruptions in Food Establishments” (Jak radzić sobie z przerwami w dostawach mediów w lokalach gastronomicznych).