

After a Boil Order: Guidance for Food Service Establishments

After the boil advisory is lifted by the water department:

- Flush all of the building's water lines for at least 30 minutes.
- Clean faucet screens.
- Clean the water line strainers on mechanical dishwashing machines and similar equipment.
- Purge all water-using fixtures and appliances of standing water (ice machines, beverage makers, water heaters, etc.).
- Clean and sanitize all fixtures, sinks, and equipment connected to the waterlines.

Beverage machines or beverage dispenser “guns” connected to water lines:

- Flush the lines on beverage machines thoroughly after the advisory is lifted. Sanitize lines.

Ice machines:

- Discard all ice made after the boil advisory was issued.
- Flush the lines for the ice machine thoroughly after the advisory is lifted. Sanitize lines and inside machine.

Preparing, cooking, or reconstituting food:

- Discard all food that may have been prepared during the order.
- ***When in doubt, throw it out!***

Produce sprayers:

- Flush the lines of the produce sprayers thoroughly after the advisory is lifted. Sanitize lines if necessary.

Cleaning and sanitizing of tableware, kitchenware, vending machine components, and food contact surfaces:

- Sanitize all food contact surfaces and equipment after the order is lifted.

Dipper wells:

- Sanitize all dipper wells after the order is lifted.

Después de una Orden de Hervir: Orientación para Establecimientos de Servicios Alimentarios

Después de que el departamento de agua levante el aviso de ebullición:

- Purgue todas las tuberías de agua del edificio durante al menos 30 minutos.
- Limpie las rejillas de los grifos.
- Limpie los filtros de los conductos de agua de los lavavajillas mecánicos y equipos similares.
- Purgue el agua estancada de todos los aparatos e instalaciones que utilicen agua (máquinas de hielo, fabricantes de bebidas, calentadores de agua, etc.).
- Limpie y desinfecte todos los accesorios, fregaderos y equipos conectados a las tuberías de agua.

Máquinas de bebidas o “pistolas” dispensadoras de bebidas conectadas a líneas de agua:

- Enjuague bien las líneas de las máquinas de bebidas después de que se levante la advertencia. Desinfecte las líneas.

Máquinas de hielo:

- Deseche todo el hielo fabricado después de que se emitiera el aviso de ebullición.
- Lave a fondo los conductos de la máquina de hielo después de levantar el aviso. Desinfecte los conductos y el interior de la máquina.

Preparando, cocinando o recolocando alimentos:

- Deseche todos los alimentos que se hayan preparado durante la orden.
- ***En caso de duda, ¡tírelo!***

Rociadoras de productos frescos:

- Lave a fondo los conductos de los rociadores de productos después de que se levante el aviso. Desinfecte los conductos si es necesario.

Limpiado y desinfectado de vajillas, utensilios de cocina, componentes de máquinas dispensadoras y superficies en contacto con alimentos:

- Desinfecte todas las superficies y equipos en contacto con los alimentos después de que se levante la orden.

Lava utensilios/Pila con grifo abierto (Dipper wells):

- Desinfecte todos los pozos después de que se levante la orden.