

BOIL WATER NOTICE

ISSUED BY THE WATER RESOURCES CONTROL BOARD DIVISION OF DRINKING WATER

All food facilities under a Boil Water Notice must adhere to the following procedures:

1. No food preparation is allowed unless all waste plumbing/drain lines within the facility are working properly.
2. All water served to the public or used in the preparation or cleaning of **any** food, drink, or utensil, must either be bottled water or must be boiled at a rolling boil for at least one minute.
3. Use boiled or bottled water for handwashing, food preparation, fruit and vegetable washing, utensil washing, and drink preparation.
4. Multi-use utensils must be washed, rinsed, and sanitized using boiled or bottled water, and then air dried. Utensils must be sanitized using 1 tablespoon bleach per 1 gallon of water and allowed to soak for at least 30 seconds, then air dried. **Dishwashing machines are not to be used.** Single service utensils can be used for food service and disposed of afterward.
5. Work surfaces, when cleaned, shall be rinsed with a solution of 1 tablespoon bleach per 1 gallon of water, using boiled or bottled water.
6. Disconnect the ice machine(s) and dispose of all ice. Bagged ice from an approved source is acceptable. The water supply used to make the ice must be potable, which means it is clean, safe to drink, and meets the California Safe Drinking Water Act standards.
7. Disconnect soda machines, espresso machines, and any other equipment connected to the water supply. They are **not** to be used.
8. All machines and equipment utilizing the water system must be properly sanitized per manufacturer guidelines prior to reuse after the Boil Water Notice has been lifted.

Caution: Do not mix bleach with any type of ammonia solutions, detergents, or soaps.

If you have any questions, please contact Environmental Health at 565-6565.

For Emergency Preparedness Information, please visit: <https://socoemergency.org/>

AVISO DE HERVIR AGUA

EMITIDO POR LA DIVISIÓN DE AGUA POTABLE DE LA JUNTA DE CONTROL DE RECURSOS HÍDRICOS

Todos los establecimientos de alimentos bajo un aviso de hervir agua deben cumplir con los siguientes procedimientos:

1. No se permite la preparación de alimentos a menos que todas las tuberías / drenajes de desechos dentro de la instalación funcionen correctamente.
2. Toda el agua servida al público o utilizada en la preparación o limpieza de **cualquier** alimento, bebida o utensilio, debe ser agua embotellada o debe hervirse a fuego alto durante al menos un minuto.
3. Use agua hervida o embotellada para lavarse las manos, preparar alimentos, lavar frutas y vegetales, lavar utensilios y preparar bebidas.
4. Los utensilios de usos múltiples deben lavarse y desinfectarse con agua hervida o embotellada. Los utensilios deben desinfectarse con 1 cucharada de cloro por 1 galón de agua y dejarse en remojo durante al menos 30 segundos y luego secarse al aire. **No se deben utilizar lavavajillas.** Se puede usar los utensilios de un solo uso para el servicio de alimentos y desecharse después.
5. Las superficies de trabajo, cuando se limpian, deben enjuagarse con una solución de 1 cucharada de cloro por 1 galón de agua, usando agua hervida o embotellada.
6. Desconecte la(s) máquina(s) de hielo y deseche todo el hielo. El hielo en bolsas de una fuente aprobada es aceptable. El suministro de agua utilizado para fabricar el hielo debe ser potable, lo que significa que es limpio, seguro para beber y cumple con los estándares de agua potable de la Ley de Agua Potable Segura de California.
7. Desconecte las máquinas de refrescos, las máquinas de café espresso y cualquier otro equipo conectado al suministro de agua. **No** deben ser utilizados.
8. Todas las máquinas y equipos que utilizan el sistema de agua deben desinfectarse adecuadamente según las guías del fabricante antes de reutilizarlos después de que se haya levantado el Aviso de Hervir Agua.

Precaución: No mezcle cloro con ningún tipo de solución de amoníaco, detergentes o jabones.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con Salud Ambiental al (707)565-6565.

Para obtener información sobre preparación para emergencias, visite:

<https://socoemergency.org/>