



Avisos y Consultas Sobre Hervir el Agua

Tratamiento de Agua para el Lavado de Manos o para Preparar los Alimentos

Cuando se encuentra un resto fecal en el agua, eso es una indicación de que el tratamiento de agua actual no está eliminando de manera efectiva los microorganismos dañinos transmitidos por el agua. Para usar el agua de manera inocua en su área durante un aviso o aviso de hervir el agua, siga estas pautas.



Hervir el Agua

- Hervir el agua mata a las bacterias y otros microorganismos que pueden estar presentes en el agua.
- Ponga el agua a hervir, y déjela hervir por un minuto.
- El agua hervida puede ser colocada en un recipiente cubierto para su uso posterior.



Tratar el Agua

- El agua puede ser tratada con blanqueador (cloro) sin perfume, que ha estado abierta por menos de 30 días.
- Para el agua visualmente clara, agregue 1/8 de cucharadita de blanqueador por galón. Para remediar el agua turbia, agregue 1/4 de cucharadita de blanqueador por galón.
- Deje reposar durante 30 minutos antes de beber o usar para cocinar.

Si hay un aviso de "No Beber" o "No Usar", no debe intentar tratar el agua, ya que hervirla y tratarla no resolverá la contaminación química.

Cómo Preparar los Alimentos sin Agua Inocua

- Cuando sea posible, y si usted está preparando alimentos, lávese las manos con agua potable y jabón de manos.
- Las frutas y vegetales deben ser lavados con agua potable.
- Sustituya el agua por caldos enlatados o líquidos de frutas y vegetales enlatadas.
- Lave los platos a mano con agua tratada y déjelos secar al aire. Si su máquina lavaplatos tiene un ciclo de calor/desinfección, la puede usar. Sin embargo, la mayoría de los lavaplatos domésticos no alcanzan la temperatura adecuada para sanear los platos.

Para mayor información, consulte las recomendaciones sobre el agua potable dadas por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), que se puede encontrar en go.ncsu.edu/cdcwateradvisory