

PROTOCOLO ANTE RACIONAMIENTO DE AGUA

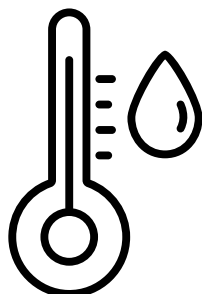
En la industria de restaurantes, el agua es mucho más que un recurso. Es parte esencial de una operación segura y responsable. Sabemos que un racionamiento puede traer muchos inconvenientes en la operación diaria de sus negocios. Por ello, compartimos algunos consejos sobre el manejo del agua en los restaurantes.

1. ANTES DEL CORTE



- Calcula tu reserva real: consumo mensual de la factura AAA dividido entre los días de operación. Ese es tu consumo diario base.
- Almacena solo en envases de grado alimentario (NSF), rotulados, tapados y fechados. Llena con manguera de grado alimentario y separación de aire (air gap) para evitar retrosifonaje.
- Si usas cisterna: sellada, sanitizada, con válvula anti-retorno certificada y análisis bacteriológico vigente.
- Usa el calendario de interrupciones de la AAA para programar la preparación de mayor consumo dentro de tu ventana de suministro.

2. UMBRAL DE CIERRE



MÍNIMO
100 °F / 38 °C

- El FDA Food Code 8-404.11 clasifica la interrupción del suministro de agua como riesgo sanitario inminente: el operador debe cesar operaciones y notificar a la autoridad reguladora. El 8-404.12 exige aprobación para reabrir.
- Regla simple para el socio: sin agua caliente corriente y a presión en el lavamanos (mínimo 100 °F o 38 °C), no hay servicio.
- Alternativa aprobable: estación portátil de lavado de manos con envase de espita de flujo continuo (no de botón que haya que sostener), agua tibia, jabón líquido, toallas desechables y balde de recolección. Requiere aprobación previa de Salud.
- El gel antiséptico nunca sustituye el lavado de manos. Los guantes tampoco.

3. LAVADO Y DESINFECCIÓN



- Orden obligatorio: raspar, lavar con detergente, enjuagar, desinfectar y secar al aire. El desinfectante se inactiva por carga orgánica; sobre una superficie sucia no desinfecta nada.
- Concentraciones: cloro 50 a 100 ppm (a 75 °F, pH ≤ 10, 7 segundos de contacto); amonio cuaternario 200 ppm según etiqueta (30 segundos); yodo 12.5 a 25 ppm (30 segundos).
- Sobre 200 ppm de cloro (40 CFR 180.940) se exige enjuague con agua potable. El exceso gasta más agua, corroe el acero inoxidable y deja residuo en los alimentos.
- Tiras reactivas obligatorias. Cambia el balde de sanitizante por lectura de tira, no por reloj: bajo racionamiento la carga orgánica consume el cloro libre en minutos.
- Nunca mezcles cloro con amonio cuaternario, amoníaco ni ácidos: genera gas de cloramina, con riesgo respiratorio para el personal.
- Fregadero de tres compartimientos: raspa agresivamente, llena una vez y lava por tandas. Lavaplatos: solo racks completos y verifica el enjuague final (180 °F, o 165 °F en mecánico).

PROTOCOLO ANTE RACIONAMIENTO DE AGUA

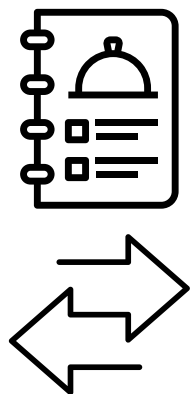
4. PROTOCOLO DE RESTABLECIMIENTO DEL AGUA



Cuando se despresuriza una línea puede haber retrosifonaje: la tubería succiona lo que haya alrededor. Al volver la presión se desprende sedimento y biopelícula. Ejecuta en este orden y no lo saltes:

1. Deja correr las líneas frías en cada llave hasta que el agua salga clara y con olor a cloro (de 10 a 20 minutos por línea, según el recorrido).
2. Drena el calentador de agua, donde se asienta el sedimento, y devuélvelo a temperatura.
3. Descarta todo el hielo producido durante y después del corte. Vacía, limpia y sanitiza la máquina, y bota las primeras 2 o 3 producciones.
4. Purga y sanitiza todo equipo conectado a agua: dispensadores de bebidas, cafeteras y espresso, hornos combi con vapor, lavaplatos, nebulizadores y rociadores.
5. Cambia todos los filtros de agua. Un filtro de carbón saturado de sedimento es peor que no tener filtro: se convierte en sustrato bacteriano.
6. Descarta cualquier alimento, bebida o hielo preparado con agua sospechosa.
7. Si hay aviso de hervir agua, se mantiene hasta que lo levanten formalmente por escrito: hervir a ebullición plena por 1 minuto y dejar enfriar.
8. Documenta todo: fecha, hora, línea purgada, lectura de tira, responsable y firma. Ese registro es tu defensa en una inspección o una reclamación.

5. AJUSTES DE MENÚ Y OPERACIÓN



- Suspende temporalmente los platos hidrintensivos: hervidos donde el agua se descarta, blanching masivo, barra cruda y productos que exigen lavado extensivo de vegetales.
- Compra vegetales prelavados listos para consumo y proteína preporcionada: traslada el consumo de agua al suplidor.
- Evalúa vajilla y servicio desechable de forma temporal.
- Asigna un encargado de agua por turno, con lista de cotejo diaria.
- Reduce cubiertos u horario antes que reducir estándares de higiene.
- Revisa tu póliza de seguro: la interrupción de negocio por falla de utilidades suele estar excluida salvo endoso específico.

Aviso: este anexo es orientación operacional basada en el FDA Food Code y estándares ServSafe. No sustituye la reglamentación del Departamento de Salud de Puerto Rico ni la asesoría de un profesional licenciado. Verifica los requisitos aplicables con Salud Ambiental antes de implementar cualquier procedimiento alterno.