



SALUD AMBIENTAL BOLETÍN INFORMATIVO



PARA: Dueños y personas encargadas de establecimientos comerciales de Comida en el Condado de Orange

TEMA: Sugerencias Para Reducir el Uso de Su Agua

Sea estimado que los establecimientos de comida en California usan hasta 5 mil galones de agua por día. Con la sequía que California está enfrentando, es muy importante que conservemos nuestros recursos de agua que son limitados. A partir del 1 de abril de 2015, el estado asignado como mandato que California debe reducir el uso de agua por 25%. Esta restricción es en efecto hasta el 28 de febrero de 2016.



Saveourwater.com

Utilizando menos agua es una de las maneras más efectivas y fáciles para conservar nuestros recursos de agua y restaurantes pueden ser importantes para ayudar a conservar nuestra agua. Aquí están algunas maneras efectivas de reducir el uso de agua en su establecimiento de Comida:

- En vez de lavar pisos con una manguera, utilice un trapeador y un balde
- Planee para el futuro y descongele congelados en el refrigerador o microonda en vez de usar el agua corriente
- Mantenga los utensilios que se utilizan en un seco contenedor y después lavado, enjuague y esterilizarlos cada 4 horas o menos
- Ponga la lavadora de platos a funcionar únicamente cuando esté llena
- Al lavar los platos en el fregadero no dejan el agua correr continuamente
- Porque puede tomar unos segundos para el agua para calentarse, utilizar esta agua adicional para llenar sus cubos de desinfectante
- Repare todos las fugas de tuberías en su establecimiento de Comida
- También, póngase en contacto con su agencia de agua para obtener información sobre los descuentos de uso eficiente del agua para los equipos de cocina como máquinas de hielo y vapor.

Poniendo en práctica estas sugerencias usted mismo podrá ver la cantidad de agua que su establecimiento puede conservar y cuanto puede ahorrar. Hágalo y veá que fácil es reducir el uso de agua. Recuerde, cada gota cuenta!

Si usted tiene preguntas sobre la conservación de agua en su establecimiento de comida, por favor haga contacto con su Especialista de Salud Ambiental al (714) 433-6000, o visite a <http://saveourwater.com> o <http://www.bewaterwise.com/index.html>.