



## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside

BOLETIN INFORMATIVO NO. 102-14-DES

### EL AGUA, UN RECURSO PRECIADO

La sequía en California está siendo clasificada como el período más seco en los 163 años que tiene el Estado de registrar precipitaciones. Es crítica la conservación de agua para así evitar una escasez desastrosa y es probable que en el futuro sea aún más urgente con el aumento de la población. Afortunadamente, sólo se requiere de un



poco de esfuerzo, junto con algunos cambios de hábitos para lograr la conservación de agua.

En promedio, un restaurante utiliza 3,000 galones de agua por día para cosas tales como lavar los platos, lavarse las manos, y lavar vegetales. Tenemos que trabajar juntos para disminuir este uso, sin dejar de garantizar la seguridad de los clientes comiendo en estos restaurantes. El uso ineficiente del agua en los comercios de alimentos puede ocurrir en las operaciones que se llevan a cabo a diario, en el mantenimiento de las instalaciones, y en las prácticas usadas en el comedor.

#### ¿CÓMO PUEDO CONSERVAR AGUA?

- Planifique con anticipación y descongele alimentos congelados en los refrigeradores, en vez de dejarlos bajo el grifo con agua corriendo.
- Mantenga las cucharas de helados que requieren estar inmersas en agua caliente (135 grados o más) o sino dentro del helado con el mango afuera (cada sabor debe tener su propia cuchara individual).
- Cosa los vegetales al vapor o salteados en vez de hervirlos
- Al hervir o cocinar, utilice tapas para reducir la evaporación.
- Use el agua de los alimentos cocidos o al vapor como base de una sopa nutritiva.
- Para cocinar, escoja el tamaño de sartén adecuado para asegurarse de no desperdiciar agua.
- Cuando se esté aproximando la noche o el turno de noche, conserve el hielo manteniendo parcialmente lleno el cajón de bebidas o de hielo.
- Permita que el hielo se derrita naturalmente en vez de utilizar agua para derretirlo.
- Utilice insertos aislados en lugar de hielo para ayudar a mantener los alimentos fríos.
- Espere a que la cesta de la lava-vajilla esté completamente llena antes de pasarla por el lavado.
- Remoje los utensilios y platos en lugar de enjuagarlos con el agua corriendo.
- No deje correr el agua al lavar los platos a mano.
- Revise con regularidad que no hayan fugas en los lavabos, inodoros, lavadoras de platos, mesas de vapor, máquinas de hielo, etc., y repare dichas fugas inmediatamente.
- Insule las tuberías de agua caliente.
- Trapee los pisos, en lugar de rociarlos.
- Lave las ventanas exteriores con un balde de agua y una escobilla de goma (squeegee) en lugar de usar el lavado a presión.

**OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS**

**Para más información llamar al (888) 722-4234**

**Sitio de Internet del Departamento – [www.rivcoeh.org](http://www.rivcoeh.org)**

- Sirva agua a los clientes únicamente cuando la pidan.
- Utilice utensilios de un sólo uso para comer y beber
- Recicle papel, plásticos, metal, y vidrio. Compre productos reciclados donde estén disponibles. Se necesita de agua para producir estos productos.
- Coloque letreros que recuerden a los clientes y empleados que utilicen el bote de basura para la basura en lugar de los inodoros.
- Si utiliza un descalcificador o ablandador de agua, fije el ciclo de regeneración al mínimo.
- En el exterior, siembre plantas y árboles que sean nativos o de poco consumo de agua. Utilice pajote (mulch) para retener el agua alrededor de las plantas.
- Ajuste su sistema automático de riego para que riegue temprano en la mañana o en la tarde para minimizar la evaporación. Observe si hay alguna fuga de agua o si las cabezas de los aspersores estén rotos, y repárelos inmediatamente.
- Ajuste mensualmente los sistemas automáticos de riego de agua para que coincidan con las condiciones climáticas estacionales y los requisitos del jardín.

**Recuerde: La salud y seguridad de los clientes es la prioridad número uno, y no deben ponerlos en riesgo a expensas de la conservación de agua.**

### **INSTALCIÓN DE EQUIPOS APROBADOS QUE CONSERVAN AGUA**

Al reducir el uso excesivo de agua, usted puede reducir su factura de agua, los sobrecargos por uso excesivo, y reducir sus costos de energía. Además muchas agencias de agua locales ofrecen rebates por la instalación de muchas de las piezas de equipo que conservan agua como las que se mencionan a continuación:

- Lavaplatos mecánicos de uso mínimo de agua
- Máquinas de hielo refrigerados por aire
- Lavabos con pedal de pie
- Mesas de vapor en seco en lugar de mesas de vapor húmedas
- Urinarios sin agua
- Hornos de convección mixtos que usen gas en vez de vapor
- Calentadores de agua sin tanque
- Inodoros de bajo consumo de agua
- Aireadores o constrictores de flujo para los grifos
- Reemplace los aparatos o artefactos que no funcionen o que estén rotos por modelos que conserven agua.

Nota: Cualquier cambio en el equipo debe ser antes aprobado por el Programa de Revisión de Planos del Departamento de Salud Ambiental.

### **CREA UN PLAN DE AHORRO DE AGUA**

- Incorpore las ideas de ahorro de agua en sus procedimientos operativos diarios.
- Asigne un empleado para revisar a diario si hay fugas en los artefactos de agua o en la plomería.
- Revise todos los procedimientos o equipo que usen agua y piense en las maneras en que puede conservar agua.
- Aprenda a leer el medidor de agua para monitorear el uso de agua.

- Observe su factura de agua para ver si aparece un uso inusualmente alto de agua para así descubrir fugas de agua “ocultas”.
- Crea una “caja para sugerencia de ahorro de agua” para conseguir que los empleados se involucren para ver en qué formas de se pueda utilizar el agua de manera más eficiente.
- Crea una lista de verificación de obligaciones que conlleve menos uso de agua la cual los empleados que abren y cierran el establecimiento puedan usar.
- Sepa dónde se encuentra su válvula principal de cierra de agua. Si una línea se rompiera, esto podría ahorrar la pérdida de muchos galones de agua.

\*Documento disponible en formato alternativo a solicitud