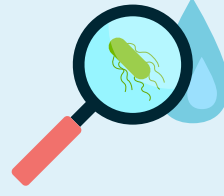


# تحذيرات بشأن غلي المياه أو الماء البني في المؤسسات الغذائية



يعني تحذير الماء البني أن شبكة المياه قد تحتوي على ملوثات.



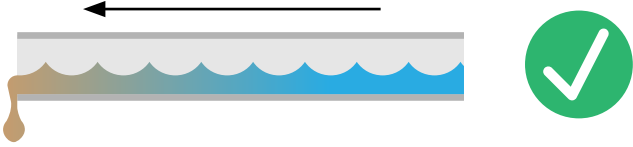
يعني تحذير غلي الماء أن شبكة المياه ملوثة بالبكتيريا التي قد تصيبك بالأمراض.

## بعد رفع تحذير الماء البني.

شغل جميع الصنابير لمدة لا تقل عن 5 إلى 10 دقائق أو حتى يصبح الماء صافياً.



تخلص من جميع الثلج الموجود في ماكينة صنع الثلج.



اغسل جميع الخطوط التي تحمل الماء:

- نوافير الصودا وماكينات الإسبرسو.
- أنظمة الترشيح.
- اصنع دفعة أخرى من الثلج وتخلص منها.
- اصرف الماء الموجود في غسالة الأطباق وأعد ملئها.

## قبل إعادة الفتح

اتصل بوزارة الصحة المحلية للحصول على مساعدة.



تحقق مع الإدارة الصحية المحلية قبل إعادة الفتح بعد فترة التحذير من غلي الماء أو الماء البني.



## ماذا يجب أن نفعل أثناء فترة التحذير من غلي الماء أو الماء البني.

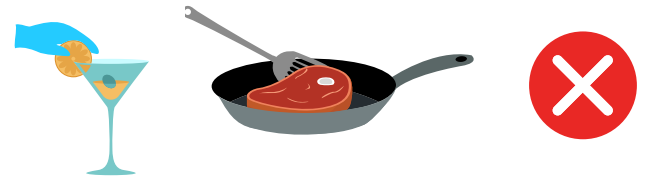
**يجب عليك الإغلاق على الفور.** اتصل بوزارة الصحة المحلية للحصول على مساعدة.



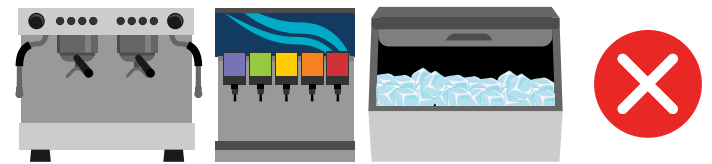
لا تستخدم الماء لغسل الأطباق أو الشرب أو إعداد الطعام أو شطف المنتجات أو غسل يديك.



أوقف جميع عمليات إعداد الأطعمة والمشروبات.



أوقف تشغيل جميع ماكينات الثلج وماكينات الصودا والإسبرسو وغيرها من المعدات التي تسحب الماء أثناء الاستخدام.



تعمل وزارة الصحة المحلية مع المرافق العامة لتحديد متى تصبح المياه آمنة.



**Do it Right!**  
**Serve it Safe!**