

Kathy Bernard (301) 344-4746  
Roger Sockman (202) 720-9113

## **USDA ALERTA AL CONSUMIDOR: Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia**

**WASHINGTON- 22 de julio del 2008-** El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) les provee recomendaciones a las personas que han sido afectadas por tormentas tropicales, inundaciones o por un clima riguroso en la parte sur de Texas. El USDA tiene la esperanza que esta información ayude a disminuir la posibilidad de enfermedades a través de los alimentos debido a alimentos dañados por causa de una pérdida de electricidad u otros problemas comúnmente relacionados con los eventos de un clima riguroso.

“Las pérdidas de electricidad pueden ocurrir en cualquier momento durante el año y usualmente requieren desde algunas horas hasta varios días para que las áreas residenciales recuperen la electricidad”, dice el subsecretario para Inocuidad Alimentaria del USDA, Dr. Richard Raymond. “Los alimentos almacenados en los refrigeradores y congeladores pueden volverse peligrosos cuando no hay electricidad ni una fuente de frío. Las bacterias crecen rápidamente en los alimentos que se encuentran a temperaturas entre 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C) y las personas pueden enfermarse si consumen estos alimentos”.

### **Pasos a seguir al prepararse para una posible emergencia climática:**

- Mantenga un termómetro para aparatos electrodomésticos dentro del refrigerador y del congelador. Un termómetro para aparatos electrodomésticos indica la temperatura dentro del refrigerador y del congelador y le ayudará a determinar si los alimentos están inocuos en caso de un corte de electricidad.
- Asegúrese que su congelador esta a 0 °F (-17.8 °C) o menos y su refrigerador esta a 40 °F (4.4 °C) o menos.
- Congele recipientes con agua para que el hielo ayude a mantener fríos los alimentos dentro del congelador, refrigerador o neveras portátiles, después del corte de electricidad.
- Congele los alimentos refrigerados, como los son las sobras, la leche, las carnes y las aves frescas, que no vaya a usar inmediatamente. Ésto ayuda a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- Planee y conozca por anticipado en donde podría comprar hielo seco o bloques de hielo.
- Almacene los alimentos en gabinetes o repisas donde estarán seguros, lejos de las aguas contaminadas en caso de una inundación.
- Tenga disponible neveras portátiles para mantener fríos los alimentos del refrigerador por si el corte de electricidad durará más de 4 horas. Compre o prepare cubos de hielo y almacénelos en el congelador, para usar dentro del refrigerador o dentro de una nevera portátil. Congele con anticipación paquetes de gel para usar en las neveras portátiles.
- Agrupe los alimentos en el congelador. Esto ayuda a que los alimentos permanezcan fríos por más tiempo.

### **Pasos a seguir después de la emergencia climática:**

- Mantenga la puerta del refrigerador y del congelador cerrada lo más posible para mantener la temperatura fría.
- Si no abre el refrigerador, éste mantendrá los alimentos adecuadamente fríos aproximadamente por 4 horas. Un congelador completamente lleno mantendrá la temperatura aproximadamente por 48 horas (24

horas si esta a medio llenar) si la puerta se mantiene cerrada.

- Deseche los alimentos perecederos refrigerados, como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y fiambres después de 4 horas sin electricidad.
- Los alimentos se pueden volver a congelar adecuadamente si aún contienen cristales de hielo o están a 40 °F (4.4 °C) o menos, al verificar con un termómetro para alimentos.
- ¡Nunca pruebe un alimento para determinar su inocuidad!
- Obtenga un bloque de hielo o hielo seco para mantener su refrigerador y congelador lo mas frío posible si el corte de electricidad dura por un largo tiempo. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán la temperatura adecuada por 2 días en un congelador de 18 pies cúbicos, completamente lleno.
- Si el corte de electricidad ha durado por varios días, use un termómetro para aparatos electrodomésticos y verifique la temperatura del congelador. Si el termómetro para aparatos electrodomésticos indica 40 °F (4.4 °C) o menos, los alimentos pueden volverse a congelar.
- De no tener un termómetro en el congelador, entonces verifique cada paquete de alimento para determinar si aun se encuentra sano. El alimento estará sano si aun contiene cristales de hielo.
- Use solo agua embotellada si ha ocurrido una inundación.
- Descarte cualquier alimento que no este dentro de un envase resistente al agua, si existe la posibilidad de que estuvo en contacto con aguas de inundación. Descarte tablas de cortar de madera, utensilios de plástico, chupones para botellas de bebé y chupetas de bebé.
- Los alimentos preparados comercialmente en latas enteramente metálicas o bolsas termo moldeadas (por ejemplo, bolsas termo moldeadas con pescado o jugos en un cartón flexible) se pueden salvar. Siga los **“Pasos a seguir para recuperar las latas enteramente metálicas o las bolsas termo moldeadas”** encontrados en la publicación “Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia”, encontrado en: [http://www.fsis.usda.gov/en\\_espanol/Como\\_Mantener\\_los\\_Alimentos\\_Sanos\\_Durante\\_una\\_Emergencia/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Como_Mantener_los_Alimentos_Sanos_Durante_una_Emergencia/index.asp).
- Lave completamente con agua caliente jabonosa las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios que han tenido contacto con aguas de inundación, y desinfectelos hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos en una solución de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en un galón de agua potable.
- **¡Cuando Tenga Duda, Tírelo a la Basura!**

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) tiene disponible un Anuncio para Servicio al Público (PSA, por sus siglas en inglés), que puede obtener en versiones de 30 y 60 segundos, demostrado recomendaciones útiles sobre el manejo adecuado de los alimentos para usar y consumir los alimentos almacenados en los refrigeradores y congeladores durante, y después, de una pérdida de electricidad. Se les exhorta a los consumidores ver el PSA, en:

[http://www.fsis.usda.gov/news/Food\\_Safety\\_Videos/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/news/Food_Safety_Videos/index.asp)

Las nuevas organizaciones y compañías de electricidad pueden obtener una copia del video (Beta y DVD) con las versiones del PSA, comunicándose con el Personal para la Educación sobre Inocuidad Alimentaria de la Oficina de Relaciones y Educación para el Consumidor del FSIS, llamando al (301) 344-4757.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando [Askkaren.gov](http://Askkaren.gov) La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (tiempo del este). Puede escuchar mensajes grabado sobre inocuidad alimentaria que están disponible 24 horas al día.

#

Para mas información sobre como prepararse para una emergencia, visite:

[http://www.fsis.usda.gov/en\\_espanol/Seguridad\\_Alimentaria\\_y\\_Preparacion\\_para\\_Emergencias/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Seguridad_Alimentaria_y_Preparacion_para_Emergencias/index.asp)

Nota: Puede obtener comunicados de prensa u otra información en la pagina electrónica del FSIS, visitando:  
[http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp)

