



Hojas Informativas

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos . Oficina de Comunicación
1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-1300 . Voz: (202) 720-4623
Correo electrónico: oc.news@usda.gov . Red electrónica: <http://www.usda.gov>

Comunicado N° 0450.05

Contactos:
Angela Harless (202) 720-4623
Steven Cohen (202) 720-9113

Aviso de Alerta para el Consumidor: Huracán Wilma: Cómo Mantener los Alimentos Sanos durante una Emergencia

WASHINGTON, 20 de octubre de 2005 - El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), está ofreciendo recomendaciones en vista de la proximidad del huracán Wilma, que se espera azote la costa del estado de La Florida este fin de semana. El USDA ofrece esta información para ayudar a minimizar el riesgo de intoxicaciones alimentarias debido a los cortes de electricidad o inundaciones resultantes de las condiciones adversas del clima.

Pasos a seguir en preparación para una emergencia climática:

- Mantenga termómetros para aparatos domésticos en el refrigerador y el congelador. Estos termómetros indicarán la temperatura en caso de un corte de la electricidad y servirán de ayuda en la determinación de la inocuidad de los alimentos.
- Asegure que el congelador esté a 0 °F (-17.8 °C) o más frío y que el refrigerador esté a 40 °F (4.4 °C) o más frío.
- Congele, de antemano, recipientes con agua para que ayuden a mantener los alimentos fríos en el congelador, refrigerador o neveras (hieleras) portátiles después del corte de la electricidad.
- Congele los alimentos refrigerados, como sobras, leche y las carnes y aves frescas que no se necesiten inmediatamente; esto ayuda a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- Tenga un plan de antemano y sepa donde se puede comprar hielo seco o bloques de hielo.
- Almacene los alimentos en las repisas que se mantendrán a salvo de las aguas contaminadas en caso de inundación.
- Tenga neveras portátiles a la mano para mantener fríos los alimentos refrigerados si el corte de la electricidad va a durar por más de cuatro horas. Compre o prepare cubitos de hielo y guárdelos en el congelador para utilizarlos en el refrigerador o una nevera portátil. Congele, de antemano, bloques de gel para usar en las neveras portátiles.
- Agrupe los alimentos en el congelador; esto ayuda a que se mantengan fríos más tiempo.

Pasos a seguir después de la emergencia climática:

- ¡Nunca pruebe un alimento para determinar su inocuidad!

- Mantenga las puertas del refrigerador y el congelador cerradas en la medida de lo posible para mantener las temperaturas frías.
- El refrigerador mantendrá los alimentos adecuadamente fríos alrededor de cuatro horas si no se abre la puerta. El congelador lleno mantendrá la temperatura adecuada aproximadamente 48 horas (24 horas si está a medio llenar) si se mantiene cerrado.
- Los alimentos se pueden volver a congelar sin peligro si todavía mantienen cristales de hielo en su interior o están a una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o más fría.
- Obtenga hielo seco o en bloques para mantener el refrigerador y el congelador tan fríos como sea posible si el corte de la electricidad va a durar por tiempo prolongado. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán por dos días un congelador de 18 pulgadas cúbicas que esté lleno.
- Si la electricidad ha permanecido cortada por varios días, verifique la temperatura del congelador con un termómetro para aparatos domésticos. Si los alimentos aún contienen cristales de hielo o se mantienen a una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menor, éstos se mantendrán inocuos.
- Si no se ha mantenido un termómetro en el congelador, examine cada paquete de alimento para determinar su inocuidad. Si el alimento todavía contiene cristales de hielo, estará sano.
- Deseche los alimentos perecederos que hayan estado refrigerados, tales como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y alimentos de la fiambrería, después de cuatro horas sin electricidad.
- Beba solamente agua embotellada si ha ocurrido inundación.
- Deseche todo alimento que haya estado en contacto con las aguas de la inundación, a incluir alimentos enlatados. Deseche las tablas de picar de madera, utensilios de plástico, biberones y chupones (chupetas).
- Lave meticulosamente los moldes de metal, platos de cerámica y demás utensilios que hayan entrado en contacto con las aguas de la inundación. Use agua caliente y jabón y esterilícelos mediante el hervido en agua limpia o la inmersión por 15 minutos en una solución de una cucharadita de blanqueador (lejía) en un cuarto de galón de agua.
- ¡Si en la duda perdura, tírelo a la basura!

Los consumidores que tengan preguntas sobre inocuidad alimentaria, pueden llamar gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al 1-888-674-6854; para personas con dificultad auditiva (TTY) 1-800-256-7072. La Línea de Información contesta las llamadas en inglés y castellano, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m. hora del este. Consejos grabados sobre inocuidad alimentaria se pueden escuchar durante las 24 horas del día.

También se puede encontrar información en la página electrónica: <http://www.fsis.usda.gov> o pueden enviar preguntas por mensaje electrónico a la siguiente dirección: mphotline.fsis@usda.gov. Además, los consumidores pueden hacer preguntas en inglés sobre la inocuidad alimentaria, visitando el sistema automático de respuestas llamado "Ask Karen" que se encuentra en la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés).