



Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Información sobre Inocuidad de Alimentos



USDA Photo

Los incendios y la inocuidad alimentaria

¡Fuego! Pocas palabras pueden crear tanto terror. Desafortunadamente, los incendios residenciales ocurren comúnmente. Alrededor de 2 millones de residencias en los Estados Unidos se queman cada año. Luego de un incendio, las personas sólo pueden salvar sus vidas y pertenencias.

Ya sea que toda la casa esté envuelta en el incendio ó sólo ocurra un fuego en la cocina, las personas tratarán de salvar lo que puedan, incluyendo sus alimentos. Sin embargo, en general, no es una buena idea recuperar alimentos que estuvieron envueltos en un fuego.

Los alimentos expuestos al fuego podrían haber sido afectados por tres factores: el calor del fuego, los gases del humo y los químicos usados para apagar el fuego.

El calor del fuego

Los alimentos en latas o en frascos pueden lucir en buen estado, pero si estuvieron expuestos al CALOR del fuego, podrían no estar sanos.

¿Por qué? El calor del fuego puede activar las bacterias de putrefacción que se encuentran en los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o frascos se pueden agrietar o romper, dañando los alimentos.

Los gases del fuego

Uno de los elementos más peligrosos de un incendio no es el fuego sino los GASES TÓXICOS que salen de los materiales al quemarse.

Estos gases pueden matar y también pueden contaminar los alimentos. Deseche todo alimento envuelto en paquetes permeables, tales como cajas de cartón, envolturas de plástico, etc. Los gases tóxicos pueden penetrar el empaque y contaminar el alimento.

Deseche todos los alimentos crudos que estén almacenados fuera del refrigerador, como papas o frutas, que podrían estar contaminados por los gases.

Sorprendentemente, los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores también podrían contaminarse con los gases. Las puertas del

refrigerador no están selladas herméticamente y los gases pueden penetrar.

Si los alimentos que estaban almacenados en su refrigerador tienen un mal sabor u olor cuando los prepare, deséchelos.

Los químicos del fuego

Las sustancias químicas usadas para combatir el fuego de los incendios contienen materiales tóxicos que pueden contaminar los alimentos y los utensilios de cocina. Los químicos no se pueden eliminar lavando los alimentos.

Los alimentos que hayan estado expuestos a sustancias químicas deben ser desechados. Ésto incluye los alimentos almacenados a temperatura ambiente, como frutas y verduras, al igual que los alimentos almacenados en envases permeables, como cartón y en frascos y botellas con tapas de rosca.

Los alimentos enlatados y los utensilios de cocina que estuvieron expuestos a los químicos pueden estar contaminados.

Lávelos con una solución de detergente. Luego, sumérjalos en una solución de blanqueador (1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en un galón de agua) por 15 minutos.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los EE.UU. responsable por asegurar que el suministro comercial de carnes, aves y productos de huevo de la nación sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

Línea de Información sobre
Carnes y Aves
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)

Para detener un incendio

La Cruz Roja Americana ("American Red Cross") le recomienda:

- Mantenga su hogar a salvo de incendios, instalando un detector de humo de batería en cada piso de su hogar y en el garaje. Pruebe los detectores dos veces al año y mantenga un extinguidor de fuego en la cocina.
- Planee dos rutas de escape para emergencias desde cada cuarto de su hogar. Tenga una soga o escalera de cadena para los cuartos de arriba. Decida con su familia en donde encontrarse luego de escapar del incendio.
- Practique su propio plan de escape para incendios. Instruya a todos, el gatear y mantenerse por debajo el humo.

Para más información, comuníquese con la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA o con una de las siguientes agencias de gobierno.

CDC: Centros de Control y Prevención de Enfermedades

- Llame al 1-800-CDC-INFO o 1-800-232-4636, TTY 1-888-232-6348, para información sobre riesgos, limpieza adecuada y para la prevención de enfermedades y lesiones. Disponible en inglés y español, por 24 horas al día, 7 días a la semana. www.cdc.gov

FDA: Administración de Drogas y Alimentos

- Para información sobre la preparación adecuada de otros alimentos que no sean carnes, aves o productos de huevo, comuníquese con la línea de información gratis del FDA, al 1-888-SAFEFOOD o 1-888-723-3366. www.cfsan.fda.gov
- El número del FDA para emergencias, con personal durante las 24 horas del día, es 301-443-1240.

Otros

- Agencia de Protección Ambiental de EE.UU (EPA, siglas en inglés) Línea de Información del EPA para la inocuidad del agua potable: 1-800-426-4791. www.EPA.gov
- La Agencia Federal para el Manejo de Emergencias (FEMA, siglas en inglés): Emergencias asociadas a alimentos y agua www.fema.gov

Página electrónica para asistencia general durante desastres: www.foodsafety.gov

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame 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 problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al MPHotline.fsis@usda.gov.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov