



## Información sobre Inocuidad de Alimentos



USDA Photo

# Inocuidad Alimentaria: Cómo Eliminar el Mal Olor de Refrigeradores y Congeladores

*Los refrigeradores y congeladores son dos de los aparatos electrodomésticos más importantes de la cocina para mantener los alimentos sanos. Cada vez que se corta la electricidad, hay inundaciones o el aparato falla y los alimentos se arruinan, nos damos cuenta de su importancia. Los malos olores que se producen cuando los alimentos se pudren pueden resultar difíciles de eliminar. Usen esta información para saber cómo eliminar los malos olores de los aparatos o cómo desechar sin riesgo un aparato que se haya arruinado.*

### Para eliminar los olores de refrigeradores y congeladores

- Los malos olores que persisten cuando los alimentos se pudren dentro de un refrigerador o un congelador, pueden ser difíciles de eliminar. Los siguientes procedimientos pueden ayudar a eliminarlos pero puede ser que sea necesario repetirlos varias veces.
- Desechen todo alimento arruinado o dudoso.
- Remuevan repisas, gavetas y bandejas de hielo. Lávelos bien con agua caliente y detergente. Luego enjuáguelos con una solución desinfectante (1 cucharada de blanqueador cloro líquido inodoro, en un galón de agua).
- Lave el interior del refrigerador, a incluir la puerta y el sello de goma, con agua caliente y bicarbonato de soda. Enjuague bien con la solución desinfectante mencionada anteriormente.
- Mantenga la puerta abierta durante unos 15 minutos para que el aire pueda circular libremente.

### Si los malos olores persisten, pruebe todos o uno de estos pasos:

- Limpie el interior del aparato con una solución de partes iguales de agua y vinagre. El vinagre provee ácido que destruye el moho.
- Deje la puerta abierta y permita que se airee varios días.
- Llene el refrigerador y el congelador con periódicos enrollados. Cierre la puerta y espere varios días. Deseche los periódicos y lave el interior con agua y vinagre.
- Espolvoree café molido o bicarbonato de soda en una bandeja grande pero poco honda y colóquela en la parte más baja del refrigerador y congelador.
- Coloque un poco de algodón empapado en esencia de vainilla dentro del congelador. Cierre la puerta por 24 horas y verifique si persisten los olores.
- Use uno de los productos comerciales existentes en las ferreterías y tiendas de productos domésticos. Siga las instrucciones del fabricante.

## Si no puede remover los olores

Si los olores no se pueden eliminar, entonces puede que sea necesario desechar el refrigerador o congelador. Si resulta necesario desechar el refrigerador o congelador, hágalo de manera correcta, sin riesgo:

- Quítele la puerta a los refrigeradores o congeladores viejos para que no haya peligro de que un niño se pueda quedar atrapado.
- Si la puerta no se puede quitar, ponga cadena con candado alrededor del aparato o descomponga la cerradura para que la puerta no pueda cerrar herméticamente.
- En muchas jurisdicciones la ley prohíbe desechar refrigeradores o congeladores sin antes quitarles la puerta.

- Los aparatos pueden ser recogidos por los servicios sanitarios de su comunidad, un servicio de reciclaje, un vendedor (si compra un aparato nuevo) o algún programa patrocinado por las empresas de servicios públicos locales o regionales, dependiendo de donde usted viva.



## ¿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 pagina electrónica, es Español, del FSIS, [www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp).

Envíe sus preguntas por correo electrónico al [MPHotline.fsis@usda.gov](mailto: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](http://www.fsis.usda.gov)