



# Información sobre Inocuidad de Alimentos



## Preparándose para una Emergencia Climática

*Las pérdidas de electricidad, las inundaciones y otros problemas que pueden afectar la inocuidad de sus alimentos, puede ocurrir a causa de eventos de mal clima. El saber qué hacer antes y después de un evento de mal clima puede ayudarle a reducir el riesgo de enfermarse con enfermedades transmitidas por los alimentos. Siguiendo estos consejos, también puede minimizar la cantidad de alimentos que podrían dañarse y perderse.*

*La pérdida de electricidad puede ser un problema común, especialmente en áreas propensas a tormentas. Las pérdidas de electricidad pueden ocurrir en cualquier momento del año y podría tomar desde horas a varios días para que áreas residenciales recuperen la electricidad. Sin electricidad o sin una fuente de frío, los alimentos almacenados en refrigeradores y congeladores pueden volverse peligrosos para el consumo. Las bacterias crecen rápidamente en los alimentos a temperaturas entre 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C) y las personas podrían enfermarse a consumirlos.*

### 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 este 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 en las neveras portátiles, después del corte de electricidad.
- Congele los alimentos refrigerados, como sobras, leche, carnes y aves frescas, que no vaya a usar inmediatamente. Ésto ayuda a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- Planee y sepa 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 en el refrigerador o en una nevera portátil. Congele paquetes de gel por anticipado 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 más frío posible si el corte de electricidad dura por un largo tiempo. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán por 2 días la temperatura adecuada 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.

## Durante tormentas de hielo o de nieve

- Durante una tormenta de nieve, no coloque los alimentos perecederos afuera en la nieve. Las temperaturas del medio ambiente varían y los alimentos pueden estar expuestos a condiciones insalubres, o a animales. En vez, haga hielo. Llene cubos, envases vacíos de leche o latas con agua y déjelos afuera para que se congelen. Use este hielo para ayudar a mantener los alimentos fríos dentro del refrigerador, congelador o neveras portátiles.

## Si ocurre una inundación

- Use solo agua embotellada que no haya estado en contacto con las aguas contaminadas. Deseche cualquier agua embotellada que podría haber tenido contacto con las aguas de inundación.
- Descarte cualquier alimento que no este dentro de un envase resistente al agua, si existe la posibilidad de haber estado 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: [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.

### Para Eliminar 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 dañado 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 y congelador, 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. Para mas infomacion sobre el eliminar malos olores, vea [www.fsis.usda.gov/PDF/Removing\\_Odors\\_From\\_Refrigerators\\_SP.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Removing_Odors_From_Refrigerators_SP.pdf)



*¡Cuando haya duda, tírelo a la basura!*

## ¿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)