Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

Comunicado de Prensa

Contact: Bessie Berry (301)504-6655

Matt Baun (202) 720-9113

inglés

AVISO de ALERTA del USDA para el CONSUMIDOR
Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia

Washington, 12 de agosto, 2004 – El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), está ofreciendo recomendaciones en vista de la proximidad del huracán al estado de La Florida y del resultante mal clima en la región sudoeste del país. El USDA espera que esta información ayude a minimizar el riesgo de intoxicaciones alimentarias.

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 ºF o más frío y que el refrigerador esté a 40 ºF o más frío.
- Congele 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 las 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:

- 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 ºF o más fría.
- ¡Nunca pruebe un alimento para determinar su inocuidad!
- 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 ºF 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 !**

Para información adicional sobre inocuidad alimentaria durante una emergencia, 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 dificultad auditiva (TTY) 1 – 800 – 256 – 7072

El personal de la Línea de Información está compuesto por expertos en inocuidad alimentaria que contestan las llamadas 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 usando un teléfono de botones. La prensa puede llamar a la Linea de Información al 1 – 301 – 504 – 6258. También se puede encontrar información en la página electrónica: http://www.fsis.usda.gov.

.-
.-

Para mayor información en inglés y castellano (o español) llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA al 1-888-674-6854 **(1-888-MPHotline); para las personas con problemas de audición (TTY): 1-800-256-7072. Las horas de atención de la línea son de lunes a viernes desde las 10:00 a.m. hasta las 4:00 p.m., hora del este, durante todo el año y el Día de Acción de Gracias desde las 8:00 a.m. hasta las 2:00 p.m. Una variedad extensa de mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria está disponible durante las 24 horas llamando al mismo número. La información también se puede obtener en la página electrónica principal de FSIS, www.fsis.usda.gov. Las preguntas mediante correo electrónico se pueden dirigir a MPHotline.fsis@usda.gov.**