USDA SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE

Comunicado de Prensa

Kathy Bernard (301) 344-4746
Peggy Riek (202) 720-9113

USDA ALERTA AL CONSUMIDOR: Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia

WASHINGTON- 2 de mayo del 2010- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) les provee recomendaciones a los residentes de las regiones del sureste, a través de Ohio Valley, hasta áreas en New England, en preparación a climas severos e inundaciones. El USDA tiene la esperanza que esta información ayude a disminuir la posibilidad de enfermedades a través de los alimentos debido a alimentos dañados por causa de un corte de electricidad u otros problemas comúnmente relacionados con eventos de un clima riguroso.

"Las tormentas severas e inundaciones a lo largo de los ríos de la Nación y las corrientes pueden causar cortes de electricidad, y la inocuidad de los alimentos puede convertirse en un problema crítico de salud pública", dijo el Delegado Subsecretario de Inocuidad Alimentaria, Jerold Mande. "Con un poco de planificación previa, las personas pueden asegurarse de que tengan acceso a alimentos sanos y agua, incluso durante las graves inundaciones".

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 esté a 0 ºF (-17.8 ºC) o menos y su refrigerador esté a 40 ºF (4.4 ºC) o menos.
- Congele recipientes con agua para que el hielo ayude a mantener fríos los alimentos dentro del congelador, refrigerador o neveras portátiles, después del corte de electricidad.
- Congele los alimentos refrigerados, como los son las sobras, la leche, las carnes y las aves frescas, que no vaya a usar inmediatamente. Ésto ayudará a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- Planee y conozca por anticipado en dónde podría comprar hielo seco o bloques de hielo.
- 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 dentro del refrigerador o dentro de una nevera portátil. Congele con anticipación paquetes de gel para usar en las neveras portátiles.
- Agrupe los alimentos en el congelador. Esto ayudar a que los alimentos permanezcan fríos por más tiempo.
- Almacene los alimentos en gabinetes o repisas donde estarán seguros, lejos de las aguas contaminadas en caso de una inundación.

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 por aproximadamente 4 horas. Un congelador completamente lleno mantendrá la temperatura por aproximadamente 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 ºF (4.4 ºC) 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 mas frío posible si el corte de electricidad dura por un largo tiempo. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán la temperatura adecuada por 2 días 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 ºF (4.4 ºC) 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.
- Descarte cualquier alimento que no este dentro de un envase resistente al agua, si existe la posibilidad de que estuvo en contacto con aguas de inundación. Descarte tablas de cortar de madera, utensilios de plástico, chupones para botellas de bebé y chupetas de bebé.
- Lave completamente con agua caliente jabonosa las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios que han tenido contacto con aguas de inundación, y desinféctelos 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.
- 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) que no estén dañados, 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", encontrada en: http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Guia_Tormentas_Huracanes_Severos/index.asp
- Use agua embotellada que no ha estado en contacto con las aguas contaminadas. Si hay agua embotellada disponible, hierva el agua del grifo para hacerla inocua. Para mas información en la inocuidad del agua potable durante las emergencias climáticas, vea la publicación del FSIS: "Cómo Mantener los Alimentos Sanos Durante una Emergencia", encontrada en: http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Guia_Tormentas_Huracanes_Severos/index.asp
- **¡Cuando tenga duda, tírelo a la basura!**

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) tiene disponible un Anuncio para Servicio al Público (PSA, por sus siglas en inglés), que puede obtener en versiones de 30 y 60 segundos, demostrado recomendaciones útiles sobre el manejo adecuado de los alimentos para usar y consumir los alimentos almacenados en los refrigeradores y congeladores durante, y después, de una pérdida de electricidad. Se les exhorta a los consumidores ver el PSA, en: http://www.fsis.usda.gov/news/Food_Safety_Videos/index.asp

Las nuevas organizaciones y compañías de electricidad pueden obtener una copia del video (Beta y DVD) con las versiones del PSA, comunicándose con el Personal para la Educación sobre Inocuidad Alimentaria de la Oficina de Relaciones y Educación para el Consumidor del FSIS, llamando al (301) 344-4757.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen"), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (tiempo del este). Puede escuchar mensajes grabado sobre inocuidad alimentaria que están disponible 24 horas al día. En adición, puede encontrar *Podcasts*

y los videos *SignFSIS*, en el Lenguaje de Señas de América (American Sign Language) que muestran subtítulos, disponibles en la página electrónica, visitando: http://www.fsis.usda.gov/news_%26_events/multimedia/

#

Para más información sobre cómo prepararse para una emergencia, visite:
http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Seguridad_Alimentaria_y_Preparacion_para_Emergencias/index.asp

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov para acceso a los comunicados de prensa u otra información.
Siga a FSIS por *twitter* (en inglés): twitter.com/usdafoodsafety

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querella de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).