USDA Ofrece Consejos de Inocuidad Alimentaria en Preparación para el Huracán Alex

WASHINGTON- 30 de junio de 2010- Ante el adelanto de la tormenta tropical Alex, los primeros avisos durante la temporada de huracanes se extienden desde Baffin Bay, Texas hasta La Cruz, México. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) ofrece recomendaciones para minimizar el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos debido a cortes de energía y otros problemas asociados frecuentemente con estas emergencias climáticas.

"En las primeras horas después de una tormenta tropical o huracán, la inocuidad alimentaria puede convertirse en un problema crítico de salud pública", dijo el subsecretario para Inocuidad Alimentaria del USDA, Jerold Mande. "Con un poco de planificación avanzada, las personas pueden asegurarse de que tengan acceso a alimentos sanos y agua, incluso después del paso de tormentas severas."

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.
- 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.
- 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 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 mas 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.
- 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.
- 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.
- 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: http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Como_Mantener_los_Alimentos_Sanos_Durante_una_Emergencia/index.asp.
- 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.

¡Cuando haya duda, tírelo a la basura!

El FSIS 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_&_events/Food_Safety_PSA/index.asp

Las organizaciones de noticias y las compañías de energía pueden obtener versiones de una copia impresa (Beta y DVD) del anuncio público al contactar el Servicio de Educación en Inocuidad de Alimentos de la Oficina de Asuntos Públicos y Educación al Consumidor del FSIS llamando (301) 344-4757.

Las organizaciones de noticias y las compañías de energía pueden obtener versiones de una copia impresa (Beta y DVD) del anuncio público al contactar el Servicio de Educación en Inocuidad de Alimentos de la Oficina de Asuntos Públicos y Educación al Consumidor del FSIS llamando (301) 344-4757.

FSIS mantiene un canal en YouTube, www.youtube.com/user/USDAFoodSafety, en el cual se ofrece un video en Inglés y español titulado "El Manejo Adecuado de los Alimentos Durante una Pérdida de Electricidad". El canal también incluye el video -*SignFSIS* emitidos en lenguaje de señas americano titulado "Food Safety During a Power Outage". "*Podcasts Acerca del Manejo Adecuado de los Alimentos en el Hogar*" son podcasts que cubren materia de inocuidad alimentaria durante emergencias climáticas y mal tiempo, apagones, e inundaciones. Estos podcasts están disponibles en la página web de FSIS en Inglés y Español en http://www.fsis.usda.gov/news_&_events/Podcasts/index.asp

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. Los servicios de chat en vivo de Pregúntele a Karen esta disponible de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). 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. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día. Los podcasts y videos SignFSIS en lenguaje de señas americano con subtítulos de texto están disponibles en www.fsis.usda.gov/news_&_events/multimedia

#

Para más información sobre cómo prepararse para emergencias, visite:

www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Emergency_Preparedness_Fact_Sheets/index.asp

NOTA: Obtenga anuncios de prensa y otra información visitando el sitio Web de la agencia FSIS en: <http://www.fsis.usda.gov>.

Visite FSIS en Twitter en: twitter.com/usdafoodsafety.

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela 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).