

El USDA Ofrece Consejos para Mantener los Alimentos Sanos en Anticipación al Huracán Irene

WASHINGTON- 24 de agosto del 2011- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) provee recomendaciones para los residentes de aquellos estados que podrían ser afectados por el huracán Irene, para minimizar la posibilidad de enfermedades transmitidas a través de los alimentos debido a los alimentos dañados por causa de un corte de electricidad u otros problemas comúnmente relacionados con eventos de un clima riguroso.

“Los huracanes no solo presentan un peligro para la seguridad física de las personas, pero por medio de cortes de electricidad y otros efectos que podrían ocurrir como resultado del huracán, también puede afectar la sanidad de los alimentos con los que las personas cuentan luego del huracán”, dijo Al Almanza, Administrador del FSIS. “Las personas que viven en los Estados Unidos deben tener presente los pasos que pueden seguir para proteger la inocuidad de los alimentos antes y después de ocurrir eventos naturales”.

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 °F (-17.8 °C) o menos y su refrigerador esté 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 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 ayudará 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 °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 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 °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 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 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) 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.

¡Cuando tenga duda, tírelo a la basura!

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos 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.

El canal de *YouTube* del FSIS (www.youtube.com/user/USDAFoodSafety) provee un video en ingles y español titulado “El Manejo Adecuado de Alimentos Durante un Perdida de Electricidad”. El canal también provee videos en *American Sign Language* titulado “Food Safety During a Power Out”. Los podcasts de la serie *El Manejo Adecuado de Alimentos en el Hogar* relacionados al el manejo adecuado de alimentos durante una emergencia climática, perdida de electricidad e inundaciones están disponibles en español a través de la pagina electrónica del FSI, en http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Programas_de_Difusion_sobre_Inocuidad_Alimentaria/index.asp

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando www.PregunteleaKaren.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.

#

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.

Síguenos en Español por *twitter*: http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

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).