

USDA OFRECE CONSEJOS SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS ANTE LA PREPARACION DE LAS ADVERTENCIAS DE TSUNAMI EN LAS ISLAS DE SAMOA AMERICANA, GUAM Y HAWAI

Washington, el 27 de febrero del 2010 - Ante la advertencia de tsunami (maremoto), se emitió el nivel de alerta más elevado a las islas de Samoa Americana, Guam y Hawai, después que un poderoso terremoto afectara a Chile, el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés) le está proveyendo recomendaciones a los residentes de dichas áreas, para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, debido a cortes de luz y a otros problemas asociados con inundaciones. Una advertencia de tsunami (maremoto) también fue emitida a Alaska, el estado de Washington, Oregon, y partes de California. El FSIS desea que el público esté preparado en caso de inundaciones y altas marejadas.

“Posibles inundaciones e interrupciones relacionadas a cortes de energía pueden tener un serio impacto en la inocuidad de los alimentos y podrían convertirse en un asunto crítico de salud pública,” expresó el Sub Secretario para Inocuidad Alimentaria Jerold Mande. “Con un poco de planificación por adelantado, las personas puede asegurarse que tengan el acceso a alimentos y agua adecuados aún después de las evento severo.”

Pasos a seguir para prepararse ante una posible emergencia climática:

- Mantenga un termómetro para aparatos electrodomésticos en el refrigerador y en el congelador. Un termómetro para aparatos electrodomésticos le indicará la temperatura dentro del refrigerador y del congelador en caso de un corte de luz y ayudará a determinar la inocuidad de los alimentos.
- Asegúrese que el congelador esté a 0°F o menos y que el refrigerador esté a 40°F o menos.
- Congele envases de agua para hacer hielo, para mantener los alimentos fríos en el congelador, refrigerador o neveritas portátiles después se ha ido la electricidad.
- Congele artículos refrigerados como los sobrantes de comida, leche y carnes y aves crudas, que usted no utilizará inmediatamente – esto ayudará a mantener la temperatura adecuada por más tiempo.
- Planifique con anticipación y sepa dónde puede comprar hielo seco y bloques de hielo.
- Tenga neveritas portátiles a la mano, para mantener los alimentos del refrigerador fríos si la luz se va por más de 4 horas. Compre o haga cubos de hielo y manténgalos en el congelador para utilizarlos en el refrigerador o en la neverita portátil. Congele paquetes de gel congelados con anticipación para utilizarlos en las neveritas.

- Agrupe los alimentos, colóquelos juntos en el congelador – esto ayuda a mantenerlos fríos por más tiempo.
- Almacene los alimentos en estantes donde puedan estar fuera del alcance de las aguas contaminadas en caso de inundaciones.

Pasos a seguir después de la emergencia climática

- Descarte cualquier alimento que no esté en envases a prueba de agua si hay alguna posibilidad que hayan estado en contacto con las aguas de inundación. Descarte tablas de picar de madera, utensilios plásticos, chupones de botellas para bebés y chupetes.
- Lave meticulosamente todas las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios que hayan estado en contacto con las aguas contaminadas de la inundación, con agua caliente jabonosa y desinfectelos al hervirlos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos en una solución de 1 cucharada de cloro blanqueador, sin olor por cada galón de agua potable.
- Alimentos sin daños, preparados comercialmente en latas enteramente metálicas o en bolsas termomoldeadas (por ejemplo “retort pouches”, bolsas flexibles de jugos o pescados y mariscos) pueden salvarse. Siga los *Pasos a Seguir para Recuperar las Latas Enteramente Metálicas o las Bolsas Termomoldeadas* en la publicación de “El Manejo Adecuado de los Alimentos Durante una Emergencia” en”:
www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Keeping_Food_Safe_During_an_Emergency/index.asp
- Utilice agua embotellada que no haya estado expuesta a las aguas contaminadas por inundaciones. Si no hay agua embotellada disponible, el agua del grifo se puede hervir para inocuidad. Para más información acerca del agua para tomar adecuadamente durante emergencias climatológicas, usted puede acceder la publicación del FSIS “El Manejo Adecuado de los Alimentos Durante Emergencias” al:
www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Keeping_Food_Safe_During_an_Emergency/index.asp
- Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas lo más posible para mantener la temperatura fría.
- El refrigerador mantendrá los alimentos adecuadamente fríos por 4 horas si éste se mantiene cerrado. Un congelador completamente lleno mantendrá la temperatura aproximadamente por 48 horas (24 horas si está a medio llenar) y si la puerta se mantiene cerrada.
- Descarte alimentos perecederos como carnes, aves, pescados y mariscos, quesos frescos, leche, huevos, sobrantes de comida y artículos de deli después de 4 horas sin tener 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 ser verificados con un termómetro de alimentos.

- ¡Nunca pruebe los alimentos para determinar su inocuidad!
- Obtenga un bloque de hielo o hielo seco para mantener su refrigerador y congelador lo más frío posible si no va a haber electricidad por un tiempo prolongado. Cincuenta libras de hielo seco deben mantener la temperatura de un congelador de 18-pies cúbicos por 2 días.
- Si el corte de luz ha durado varios días, verifique la temperatura del congelador con un termómetro para aparatos electrodomésticos. Si el termómetro para aparatos electrodomésticos lee 40°F (4.4°F) o menos, los alimentos están adecuados para volver a congelarse.
- Si el termómetro no se ha mantenido en el congelador, verifique cada paquete de alimento para determinar si está adecuado. Si el alimento contiene cristales de hielo, el alimento está inocuo para consumirlo.
- **¡Cuando haya Dudas, Tírelo a la Basura!**

El FSIS tiene disponible un Anuncio de Servicio Público (PSA, Public Service Announcement) disponible en versiones de 30 y 60 segundos, ilustrando recomendaciones prácticas de inocuidad de los alimentos para el manejo y consumo de los alimentos almacenados en el refrigerador y en el congelador durante y después de un corte de luz. Se exhorta a los consumidores a ver el anuncio público (PSA) en: www.fsis.usda.gov/news/Food_Safety_PSA.

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 (OPACE, por sus siglas en inglés) del FSIS llamando (301)344-4757.

Los consumidores con preguntas acerca de la inocuidad de los alimentos pueden “Preguntarle a Karen,” a la representante virtual del FSIS disponible 24 horas al día al www.AskKaren.gov . La Línea gratuita de Información de Carnes y Aves del USDA 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) está disponible en inglés y en español y puede llamar de 10 a.m. a 4 p.m. hora del este de lunes a viernes. Mensajes grabados acerca de la inocuidad de alimentos están disponibles 24 horas al día. Podcasts y SignFSIS video-casts en lenguaje de señas están disponibles en www.fsis.usda.gov/news_&_events/multimedia.

#

Para información adicional sobre la Preparación Ante una Emergencia, visite: http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Emergency_Preparedness_Fact_Sheets/index.asp

Nota: Para acceso a los comunicados de prensa y a otra información del FSIS visite la página de la internet al:
<http://www.fsis.usda.gov>.

Siga al FSIS en Twitter en
twitter.com/usdafoodsafety

#

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo. Para someter una querrela por discriminación, escriba al: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (800) 795-3272 (mensaje hablado) ó (202)720-6382 (TDD)

¿Tiene Preguntas Sobre Inocuidad de Alimentos?

Ask Karen



MPHotline



Visite "Ask Karen" a
AskKaren.gov. Oprima en "I Want to
Ask a Food Safety Question."

Llame a la Línea de Información
sobre Carnes y Aves del USDA:
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)