

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

WASHINGTON- 5 de marzo del 2013- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) emite recomendaciones para ayudar a reducir posibles las enfermedades transmitidas a través de los alimentos, en anticipación a una tormenta fuerte de invierno que posiblemente dejará a muchos sin electricidad en el área del medio oeste y noreste de los Estados Unidos.

“Las pérdidas de electricidad, que frecuentemente resultan por emergencias climáticas, podrían afectar la inocuidad de los alimentos almacenados. El planear con anticipación puede reducir los riesgos de enfermedades transmitidas a través de los alimentos”, dijo Al Almanza, Administrador del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos. “Si pierde usted la electricidad, aquí le ofrecemos varios consejos que pueden ayudarle a mantener inocuos sus alimentos por un periodo de tiempo más largo, tanto en su refrigerador como congelador. Sin embargo, si tiene duda con algún alimento, descártelo”.

Usted puede grabar o imprimir la publicación “[Preparándose para una emergencia climática](#)” (PDF) para usar como referencia durante una pérdida de electricidad. El video en YouTube del FSIS llamado “[Un manejo adecuado de alimentos durante una pérdida de electricidad](#)” también contiene instrucciones para mantener inocuos los alimentos congelados y refrigerados.

El FSIS proveerá información relevante a la inocuidad de los alimentos a través de Twitter en [@USDAFoodSafe](#) es mientras la tormenta pasa. Para recibir los mensajes por Twitter sobre retiradas de alimentos e información sobre la inocuidad de alimentos durante emergencias climáticas que afectan a su Estado, síganos por @XX_FSISAlert, reemplazando XX por su estado o abreviación postal de su territorio.

Pasos a seguir al prepararse para una posible emergencia climática:

- Mantenga un termómetro para aparatos electrodomésticos dentro del refrigerador y del congelador. Este termómetro indica la temperatura dentro del refrigerador y del congelador, y le ayudará a determinar si los alimentos están inocuos en caso de una pérdida 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.
- Almacene los alimentos en gabinetes o repisas, dónde estarán seguros y lejos de las aguas contaminadas en caso de una inundación.
- Agrupe los alimentos en el congelador. Esto ayudará a que los alimentos permanezcan fríos por más tiempo.
- Congele los alimentos refrigerados, como los son las sobras, la leche, las carnes y las aves frescas, que no vaya a usar inmediatamente. Esto ayudará a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- Tenga disponible neveras portátiles para mantener fríos los alimentos del refrigerador por si pierde electricidad por 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.

- Planee y conozca por anticipado en dónde podría comprar hielo seco o bloques de hielo.

Pasos a seguir si ocurre una pérdida de electricidad:

- 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.
- Si el corte de electricidad ha durado por varios días, compre un bloque de hielo o hielo seco. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán por 2 días la temperatura adecuada en un congelador de 18 pies cúbicos, completamente lleno.

Pasos a seguir después de la emergencia climática:

- Verifique la temperatura de su refrigerador y congelador. Si la temperatura del aire está por encima de 40 °F (4.4 °C) o menos, entonces los alimentos estarán sanos.
- Si no tiene un termómetro para aparatos domésticos en su congelador, verifique cada paquete de alimento para determinar si aún se encuentra sano. El alimento estará sano si aún contiene cristales de hielo o está a una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos al medir con un termómetro para alimentos. Puede usarlo o volverlo a congelar.
- Deseche los alimentos perecederos refrigerados, como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y fiambres que han estado en un congelador o refrigerador con temperaturas por encima de 40 °F (4.4 °C) por más de dos horas.
- Descarte cualquier alimento que no esté 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”](#).
- Use sólo 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.
- ¡No pruebe un alimento para determinar su inocuidad!
- ¡Cuando tenga duda, tírelo a la basura!

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando www.PregunteleAKaren.gov o por su teléfono celular en m.preguntaleakaren.gov. Puede encontrar el APP de Preguntele a Karen en las tiendas APP para los teléfonos celulares Android o iPhone. Los consumidores pueden enviar un mensaje por correo electrónico (e-mail), charlar en vivo con un representante o llamar a la Línea de información gratis por medio del APP. Para usar esta opción, simplemente seleccione “Comuníquese con nosotros” en el menú. La opción de charlar en vivo y la Línea de Información sobre carnes y aves del USDA (1-888-674-6854) están disponibles en

inglés y español de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (tiempo del este).

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](#). 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 YouTube del FSIS (<http://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety#p/c/0765273E5F597755>) provee un video en inglés y español titulado “El Manejo Adecuado de los Alimentos Durante una Pérdida de Electricidad”. El canal también incluye videos en Lenguaje de Señas Americano (ASL, por sus siglas en inglés) titulado “Food Safety During Power Outages”. Los podcasts de la serie el Manejo Adecuado de los Alimentos en el Hogar, contienen información sobre como manejar alimentos durante tormentas fuertes, pérdida de electricidad e inundaciones. Estos están disponibles (inglés y español) en la página electrónica (web) del FSIS en: http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Podcasts_SP/index.asp

Para información adicional sobre Inocuidad alimentaria y preparación para emergencias, visite http://www.fsis.usda.gov/en_espanol/Seguridad_Alimentaria/index.asp

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

#

USDA is an equal opportunity provider, employer and lender. To file a complaint of discrimination, write: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 or call (800) 795-3272 (voice), or (202) 720-6382 (TDD).