

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

WASHINGTON- 22 de febrero del 2013- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) emite recomendaciones para ayudar a reducir posibles enfermedades transmitidas a través de los alimentos en anticipación a una tormenta fuerte de invierno, que lleva mucha nieve y hielo hacia el Medio Oeste de los Estados Unidos.

“Los climas fuertes pueden afectar la inocuidad de los alimentos”, dijo Al Almanza, Administrador del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos del USDA. “Los consumidores que han sido afectados por la tormenta de nieve en el Medio Oeste pueden tener acceso a la información que tiene el USDA disponible para asegurar que tanto los alimentos como el agua que consumen se mantengan inocuos”.

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.
- Congele recipientes con agua para que el hielo ayude a mantener fríos los alimentos dentro del congelador, refrigerador o neveras portátiles, después de una pérdida 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 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.
- 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 más frío posible si pierde electricidad 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 aún se encuentra sano. El alimento estará sano si aún contiene cristales de hielo.
- **¡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.

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

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. La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está 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.

#

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

#

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).