

## **USDA OFRECE CONSEJOS PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SANOS EN MOMENTOS DE INUNDACIONES EN EL SURESTE DE TEXAS**

**WASHINGTON- 13 de julio del 2012-** El Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) provee recomendaciones para las personas que residen en el sureste de Texas, en aéreas afectadas por inundaciones o que han perdido electricidad a causa de las más recientes lluvias fuertes.

“Los alimentos refrigerados y congelados podrían mantenerse a temperaturas inadecuadas cuando hogares pierden la electricidad, y los alimentos también pueden volverse peligrosos para el consumo al estar en contacto con las aguas de una inundación”, dijo la Dra. Elisabeth Hagen, subsecretaria de inocuidad alimentaria del USDA. “Mientras las personas que residen en el sureste de Texas enfrentan inundaciones, queremos que conozcan sobre los riesgos asociados con emergencias climáticas y lo que pueden hacer para evitar las enfermedades transmitidas a través de los alimentos. El USDA tienen varios servicios disponible para ellos usar si tienen alguna preocupación en la inocuidad de sus alimentos”.

El FSIS tiene disponible recursos para que los consumidores tengan acceso por cualquier conexión portátil hacia la red electrónica en el caso de una pérdida de electricidad. La representante virtual de la agencia, “Pregúntele a Karen” contiene una base de datos que tiene sobre 1,300 preguntas y respuestas relacionadas al manejo adecuado de alimentos, disponible 24/7 a través de teléfonos celulares en [m.pregunteleakaren.gov](http://m.pregunteleakaren.gov) o [m.askkaren.gov](http://m.askkaren.gov) en inglés. En adición, al Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA 1-888-MPHotline (1-888-674-6854), está disponible en inglés y español de lunes a viernes, desde 9 a.m. a 3 p.m. hora de centro. Se les exhorta a los residentes de Texas el seguir nuestra cuenta de Twitter @TX\_FSISAlert para consejos en inocuidad alimentaria durante emergencias climáticas y retiradas de alimentos que están afectando sus aéreas locales

### **Pasos a seguir al prepararse para una posible emergencia climática:**

- Mantenga un termómetro para aparatos electrodomésticos dentro del refrigerador y del congelador para ayudarle a determinar si los alimentos están inocuos en caso de un corte de electricidad. Asegúrese que su refrigerador esté a 40 °F (4.4 °C) o menos y congelador esté a 0 °F (-17.8 °C) o menos.
- Almacene los alimentos en gabinetes o repisas donde estarán seguros, 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. Ésto ayudará a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.
- 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.

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

### **Pasos a seguir después de la emergencia climática:**

- 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 y jabón 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](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.
- Verifique la temperatura dentro del refrigerador y congelador. Si el termómetro indica 40 °F (4.4 °C) o menos, entonces los alimentos están inocuos.
- De no tener un termómetro en el congelador, entonces verifique cada paquete de alimento para determinar si aun se encuentra inocuo (no peligroso). El alimento estará inocuo si aún contiene cristales de hielo o permanece a 40 °F (4.4 °C) o menos, al verificar con un termómetro para alimentos y se puede volver a congelar.
- Deseche los alimentos perecederos refrigerados (como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y fiambres) si han permanecido en un refrigerador o congelador con una temperatura por encima de 40 °F (4.4 °C) por mas de dos horas.
- ¡Nunca pruebe un alimento para determinar su inocuidad!
- **¡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 y el consumo de alimentos que han estado almacenados en los refrigeradores y congeladores durante y después de una pérdida de electricidad, en: [http://www.fsis.usda.gov/news/Food\\_Safety\\_Videos/index.asp](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.

Videos sobre el manejo adecuado de alimentos durante una emergencia climática están disponible en ingles, español y lenguaje de señas americano (American Sign Language) en el canal de YouTube del FSIS, en [www.youtube.com/USDAFoodSafety](http://www.youtube.com/USDAFoodSafety). Los audio podcasts están disponibles en la página electrónica del FSIS en ingles [http://www.fsis.usda.gov/News\\_&\\_Events/Podcasts/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/Podcasts/index.asp) y español [http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/Podcasts\\_SP/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/Podcasts_SP/index.asp)

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](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.  
Siguenos en Español por *twitter*: [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](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).*



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

**¿Tiene Preguntas en Inocuidad Alimentaria?**

¡Pregúntele a Karen!  
El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle 24/7 información en inocuidad alimentaria

Siga a FSIS en Twitter por  
[http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)