

## **El USDA Ofrece Consejos para Mantener los Alimentos Sanos en Anticipación a la Tormenta Tropical Isaac Aproximándose a Florida**

**WASHINGTON- 24 de agosto del 2012-** Mientras los residentes de Florida se preparan para posibles ráfagas de viento por la tormenta tropical Isaac, 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) les exhorta que la inocuidad de los alimentos sea parte de sus preparativos. Las emergencias climáticas muchas veces causan pérdida de electricidad o inundaciones, los cuales podrían comprometer la inocuidad de los alimentos almacenados. El planear con anticipación puede prevenir las enfermedades causadas a través de los alimentos.

“El almacenar los alimentos a las temperaturas adecuadas es crítico para mantenerlos inocuos. Sin embargo, esto puede ser difícil al perder electricidad, necesaria para el refrigerador y congelador”, dijo la Dra. Elisabeth Hagen, Sub Secretaria en Inocuidad Alimentaria del USDA. “Para aquellos que viven en medio de la trayectoria de la tormenta tropical Isaac, les recomendamos abastecerse con alimentos enlatados (envasados), agua embotellada, baterías y hielo seco”.

La publicación “Una guía para el consumidor sobre la inocuidad alimentaria: Tormentas y huracanes severos” está disponible en: [http://www.fsis.usda.gov/PDF/Hurricane\\_Consumers\\_Guide\\_SP.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Hurricane_Consumers_Guide_SP.pdf) para imprimir y mantener como referencia durante una pérdida de electricidad. Los residentes de Florida también pueden recibir al momento información en inocuidad alimentaria por *Twitter*, siguiendo [@FL\\_FSISAlert](https://twitter.com/FL_FSISAlert).

### **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. El refrigerador debe mantenerse a 40 °F (4.4 °C) o menos y el congelador a 0 °F (-17.7 °C).
- 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. Esto 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 durante 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 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.
- Si el corte de electricidad dura por un largo tiempo, obtenga un bloque de hielo o hielo seco para mantener su refrigerador y congelador lo más frío posible. Cincuenta libras de hielo seco mantendrán la temperatura adecuada por 2 días en un congelador de 18 pies cúbicos, completamente lleno.

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

- 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 más de dos horas.
- 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.
- ¡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 anuncios 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 disponibles en inglés, 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: [http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/Podcasts\\_SP/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/Podcasts_SP/index.asp)

Los consumidores con preguntas sobre el manejo adecuado de alimentos pueden visitar “Pregúntele a Karen”, la representante virtual para inocuidad alimentaria del FSIS, disponible 24/7 en [www.PregunteleKaren.gov](http://www.PregunteleKaren.gov) o [m.pregunteleakaren.gov](http://m.pregunteleakaren.gov) por su teléfono celular. La versión móvil de Pregúntele a Karen puede ser añadida a su teléfono celular por las tiendas de Apple o Android. Los consumidores pueden enviar un mensaje por correo electrónico, charlar (“chat”) en vivo con un representante o llamar a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA directamente del app. Para usar estos servicios, simplemente escoja la opción “contacto” en el menú. La opción de “conversación” que permite charlar (“chat”) en vivo y la Línea de Información sobre Carnes y Aves, 1-888-MPHotline (1-888-674-6854), están disponibles en inglés y español de lunes a viernes, de 10 a.m. a 4 p.m. hora del este.

###

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](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)