

Identificación y manejo de alimentos y bebidas echados a perder/inseguros después de un desastre

El deterioro de alimentos y bebidas durante las tormentas y otros desastres es común. Si ocurre un corte de energía o una inundación, es necesario verificar cada elemento para determinar si resulta seguro consumirlo. **No pruebe ningún alimento o bebida que crea que se ha echado a perder.**

Alimentos y bebidas a desechar

Es inseguro consumir los alimentos o bebidas enunciados a continuación por lo que deberían desecharse:

- ◆ alimentos (incluso enlatados) y bebidas que han estado en contacto con agua de inundación
- ◆ carne, pollo, pescado, mariscos, huevos, leche, queso blando, bocadillos o galletitas que deben conservarse en frío, restos y otros alimentos potencialmente peligrosos que han estado en lugares con más de 40 grados F de temperatura durante 2 horas o más
- ◆ alimentos con olor, color o textura inusual
- ◆ latas de alimentos con protuberancias, abiertas, abolladas o dañadas
- ◆ todos las bebidas o alimentos enlatados en el hogar que han estado en contacto con agua de inundación
- ◆ alimentos o bebidas en recipientes con tapas a rosca, tapas a presión, tapas prensadas (como botellas de gaseosas), tapas giratorias o tapas abatibles que han estado en contacto con agua de inundación.

Desecho de alimentos inseguros

Cómo desechar los alimentos inseguros depende del servicio de recolección de residuos que le corresponde. Si este servicio se encuentra funcionando, haga lo siguiente:

- ◆ Envuelva herméticamente los alimentos inseguros en un envoltorio de plástico o papel de aluminio y colóquelos en un recipiente con una tapa que cierre herméticamente
- ◆ Guarde el recipiente en un área alejada de personas y animales hasta que pueda ser recolectado por el servicio de recolección de residuos.

Si el servicio de recolección de residuos no funciona.

- ◆ Los alimentos inseguros o echados a perder deberían enterrarse.
- ◆ Para evitar que los animales encuentren y escarben los alimentos echados a perder, entérrelos al menos a 4 pies de profundidad.

- ♦ Para minimizar los riesgos de salud, entierre los alimentos inseguros en un área que no sea intervenida en el futuro cercano y se encuentre lejos del pozo de agua más cercano o cualquier otra fuente abierta de agua (riachuelo, arroyo o estanque)
- ♦ De no ser posible enterrar los alimentos, puede quemarlos. Contáctese con la fuerza policial local para asegurarse de que está siguiendo las normas de quemado del condado.

Referencias

- Comisión de Texas sobre Calidad Ambiental. *Eliminación de restos domésticos o de ganado exótico*. TCEQ, RG-419 publicación, noviembre 2004.
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. *Mantenga la Seguridad de los Alimentos y el Agua luego de un Desastre Natural o Corte de Energía*, septiembre 2005.

Texas A&M AgriLife Extension Service

AgriLifeExtension.tamu.edu

Más publicaciones de Extensión están disponibles en *AgriLifeBookstore.org*

Los programas educativos de Texas A&M AgriLife Extension Service están disponibles para todas las personas, sin distinción de raza, color, sexo, discapacidad, religión, edad u origen nacional.

El Sistema Universitario Texas A&M, el Departamento de Agricultura de EE.UU. y las Cortes de Comisionados de Condado de Texas en Cooperación.