

Identificación y manejo de alimentos y bebidas contaminadas 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 alimento para determinar si resulta seguro consumirlo. No pruebe ningún alimento o bebida que crea que se ha echado a perder.

Alimentos desechar

- Desechar alimentos y bebidas que han estado en contacto con agua de inundación
- Huevos, queso blando, sobras, carne, leche, pollo, mariscos, pescado, bocadillos o galletitas que deben conservarse en frío, 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
- Todas las bebidas o alimentos enlatados en el hogar que han estado en contacto con agua de inundación
- Alimentos o bebidas en recipientes con taparrosas, tapas a presión, tapas prensadas (como botellas de gaseosas), tapas giratorias o tapas abatibles que han estado en contacto con agua de inundación.

Alimentos que pudieran estar seguros

Se pueden conservar alimentos que estén comercialmente enlatados o empaquetados en bolsas herméticas (tal como bolsas de jugo o mariscos en bolsa) *si* no están dañadas, *si* tiene acceso a agua que es segura para beber, y *si* hace lo siguiente:

1. Quite todas las etiquetas. Estas pueden contener tierra, bacterias y otros materiales dañinos de agua de inundación.
2. Para limpiar suciedad de las latas y bolsas, lávelas con agua y jabón que sea segura para beber.
3. Enjuague los paquetes con agua segura para beber.
4. Para matar gérmenes, coloque las latas o paquetes en una solución desinfectante hecha de 1 cucharada de cloro (lejía) sin perfume y un galón de agua.
5. Déjelas reposar en la solución por 15 minutos y luego séquelos al aire.
6. Etiquete las latas y los paquetes con un marcador. Use estos alimentos primero.

Si no cuenta con suficiente agua para beber, lo mejor es desechar estos alimentos. Conserve el agua disponible para beber para evitar la deshidratación.

Desecho de alimentos inseguros

Si el servicio de recolección 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 ajustada.
- 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 al menos a 4 pies de profundidad, para evitar que los animales encuentren y escarben los alimentos. 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 riachuelo, arroyo o estanque.

- De no ser posible enterrar los alimentos, contáctese con la fuerza policial local para saber si lo puede quemar.

Referencias

Disposal of Domestic or Exotic Livestock Carcasses, by the Texas Commission on Environmental Quality. November 2004

Food Safety for Consumers Returning Home After a Hurricane and/or Flooding, by the U.S. Food and Drug Administration. July 2014

Keep Food and Water Safe after a Natural Disaster or Power Outage, by the U.S. Centers for Disease Control and Prevention. September 2005

Texas A&M AgriLife Extension Service

AgriLifeExtension.tamu.edu

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

El Texas A&M AgriLife Extension Service provee igualdad de oportunidades en sus programas y empleo, a todas personas sin hacer distinción por motivos de raza, color, sexo, religión, origen nacional, discapacidad, edad, información genética, condición de veterano, orientación sexual o identidad de género.

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