



INUNDACIONES – SEGURIDAD ALIMENTARIA

No coma ningún alimento que pueda haber estado en contacto con el agua de la inundación. Muchos de los mismos organismos presentes en las inundaciones pueden invadir los alimentos como resultado de las inundaciones.

ELIMINACIÓN Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS

- Elimine cualquier alimento sin un recipiente a prueba de agua si existe la posibilidad de que haya entrado en contacto con el agua de la inundación.
- Los alimentos enlatados comercialmente que no estén dañados se pueden guardar si quita las etiquetas, lava bien las latas y luego las desinfecta con una solución que consiste en una taza de lejía en 5 galones de agua.
- Para la fórmula para bebés, use solo fórmula para bebés enlatada previamente preparada o use agua embotellada para preparar fórmulas en polvo.

INTERRUPCIONES DE SERVICIO ELÉCTRICO Y CONTROL

- Si su refrigerador o congelador se encuentran sin electricidad durante un largo periodo de tiempo, busque otro sitio que no se vea afectado por la inundación o interrupción de electricidad.
- Utilice hielo seco si está disponible. Veinticinco libras de hielo seco mantendrán un congelador de 10 pies cúbicos bajo cero durante 3 o 4 días. Utilice guantes gruesos y secos cuando manipule el hielo para evitar lesiones.
- Utilice hielo seco en el refrigerador si la interrupción de electricidad excede las cuatro horas.
- Por lo general, los alimentos descongelados pueden consumirse o volver a congelarse si aún contienen cristales de hielo.
- En caso de duda. Tírelo.

Para más información, visite: <https://espanol.epa.gov/espanol/desastres-naturales>