



Recuperándose del Huracán Florence: Alimentos Seguros después de la Inundación

El agua de la inundación puede traer aguas negras del drenaje, aceites y productos químicos a su cocina y contaminar los alimentos almacenados y hacerlos inseguros para comer. Considere estas recomendaciones para mantener seguros los alimentos después de una inundación.

Deseche o guarde los alimentos

El contacto con las aguas de inundación determina si los alimentos deben guardarse o desecharse. Considere lo siguiente:

Guarde	Alimentos que no han estado en contacto con el agua de la inundación.
	Alimentos que están en recipientes a prueba de agua o que no entraron en contacto con las aguas de la inundación.
	Alimentos enlatados que no están dañados o hinchados.
Deseche	Alimentos crudos y listos para comer que pueden haber estado en contacto con el agua de la inundación, incluyendo frutas y verduras crudas.
	Alimentos en recipientes no impermeables que pueden haber entrado en contacto con el agua de la inundación. Incluye alimentos con envolturas de cartón o plástico y / o con tapones de rosca, tapas a presión, tapas de tracción y tapas rizadas.
	Alimentos en cajas de cartón como jugo, leche, fórmula para bebés; ya que no pueden ser desinfectados.
	Alimentos enlatados con daños tales como: hinchazón, fugas, perforaciones, agujeros, fracturas, oxidación extensa o aplastamiento / abolladura lo suficientemente graves como para evitar el apilamiento normal o la fácil apertura.
	Alimentos que han sido envasados en el hogar y que han estado en contacto con el agua de la inundación.

Limpiando y Desinfectando Alimentos Envasados

Los alimentos envasados en recipientes a prueba de agua, frascos, latas y bolsas envasadas comercialmente que hayan entrado en contacto con las aguas de inundación se pueden conservar si se limpian y desinfectan adecuadamente. Siga estos pasos:

- Retire las etiquetas y limpie la suciedad con un cepillo o trapo limpio
- Lave los envases con jabón y agua limpia
- Enjuague los envases con agua limpia
- Desinfecte los envases usando uno de los dos métodos
- Re-etiquete los envases con un marcador e incluya la fecha de vencimiento

Los alimentos en estos recipientes limpios y desinfectados deben usarse lo más rápido posible.

1. Prepare la solución desinfectante agregando 1 taza (8 oz) de cloro doméstico sin perfume a 5 galones de agua. Coloque los recipientes en la solución por 15 minutos.
2. Hierva agua en una olla grande y sumerja los recipientes durante 2 minutos.