



Recuperándose del Huracán: Alimentos Seguros Después de la Inundación

El agua de la inundación puede tener aguas negras del drenaje, aceites y productos químicos que contaminen su cocina y los alimentos almacenados haciéndolos inseguros para comer. Considere estas recomendaciones para mantener seguros los alimentos después de una inundación.

Deseche o Quédese con los Alimentos

El contacto con las aguas de la inundación determina si los alimentos deben guardarse o desecharse.

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 en latas que no están dañadas o infladas
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 en latas con daños tales como: infladas, goteando, perforadas, con agujeros, rotas, con mucha oxidación o aplastadas/ abolladas lo suficientemente graves como para evitar que se abran fácilmente, o que no se puedan apilar unas sobre otras.
	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 métodos mencionados aquí
- Identifique los envases con un marcador e incluya la fecha de vencimiento

Los alimentos en estos recipientes limpios y desinfectados deben usarse lo más pronto 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.**