



Para Recuperarse de una Inundación: Inundación de Jardines

El agua de la inundación puede traer aguas residuales, metales pesados, bacterias dañinas, aceite y productos químicos a su jardín y contaminar sus productos, haciéndolos no inocuos para su consumo. Existe un mayor riesgo de *E. coli*, *Listeria*, *Vibrio*, *Salmonella*, *Hepatitis A* y *Norovirus* cuando se comen productos de un jardín inundado. Tenga en cuenta estas pautas al decidir qué hacer con los productos de un jardín inundado.

Cuándo Conservar o Desechar Cultivos Después de una Inundación

- Los productos agrícolas que permanecieron por encima del agua de la inundación y están intactos se pueden comer. Enjuague con agua limpia, luego sumerjir en una solución de cloro de 2 cucharadas de blanqueador en un galón de agua. Finalmente enjuague con agua limpia y fría. Pelar o cocinar antes de comer.
- Los productos agrícolas con flores producidas en el crecimiento que se dió después de que las aguas de la inundación disminuyeron son inocuas para comer, pero deben lavarse bien, pelarse y cocinarse.
- Desechar las frutas con magullones, grietas o imperfecciones. Lavar, remojar en una solución de cloro y enjuagar antes de comer.

Contaminación Cruzada

Si las aguas de la inundación no tocaron los cultivos del jardín, los productos agrícolas son inocuos, pero es importante prevenir la contaminación cruzada de las áreas afectadas por las inundaciones. Las manos, la ropa y el calzado que se han usado en áreas contaminadas con agua de inundación pueden transportar bacterias dañinas que pueden introducirse en el jardín. El equipo de jardinería no debe usarse en un campo no inundado si ha estado en un campo inundado, a menos que haya sido limpiado y saneado. De manera similar, la ropa de jardinería que se usa en campos inundados no debe usarse en campos no inundados a menos que se lave después de su uso.

Productos Agrícolas que Descartar

Producto de Jardín	Recomendación
Hortalizas	Descartar, no es posible porque las bacterias podrían acumularse en sus crestas y hendiduras
Frutas blandas como las bayas	Descartar a menos que puedan ser cocinadas, ya que es muy difícil limpiar estas frutas
Vegetales de raíz: remolachas, zanahorias, papas, maní	Descartar a menos de que estén a 4-8 semanas de su cosecha
Melones que se van consumir crudos	Descartar, no son inocuos incluso si su superficie es saneada
Plantas donde los frutos se han asentado o donde las flores son evidentes; tomates, brócoli, coliflor	Desechar cualquier planta con magulladuras, grietas u otras imperfecciones, ya que las bacterias podrían acumularse en estas partes.

Para Preservar Productos de Jardín Contaminados por Inundaciones

Los productos agrícolas que se pueden lavar, sanear y cocinar se pueden enlatar de manera inocua. Si el producto agrícola no es apto para su consumo debido a las inundaciones, no lo enlate.

Los productos agrícolas no deben deshidratarse ya que la temperatura de los deshidratadores domésticos no es lo suficientemente alta como para destruir las bacterias.

Para Cocinar Productos Agrícolas Contaminados por Inundaciones

Cocinar matará a los patógenos, pero no mejorará la calidad del producto ni eliminará los contaminantes químicos. Incluso si se cocina, existe el riesgo de contaminación química de los productos que entraron en contacto con las aguas de inundación.

Actualizado el 3 de Agosto de 2021