



Alimentos Inocuos Después de una Inundación

El agua de la inundación puede traer sedimentos, aguas residuales, aceite y otros productos químicos a su cocina y contaminar los alimentos almacenados, lo que los hace no inocuos para su consumo. Tenga en cuenta estas recomendaciones para conservar la inocuidad de los alimentos después de una inundación.

Tire o Mantenga los Alimentos

El contacto directo con el agua de la inundación va a ayudar a determinar cuales alimentos deben conservarse o tirarse. Considere los siguientes puntos:

Alimentos que Mantener	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos que no han hecho contacto directo con el agua de inundación. • Los alimentos que se encuentran en recipientes impermeables o que no tuvieron contacto con el agua de inundación. • Comida enlatada, cuya lata no fue dañada o ha aumentado en tamaño.
Alimentos que Tirar	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos crudos y listos para comer que pueden haber hecho contacto con el agua de la inundación, incluidas las frutas y verduras crudas. • Alimentos en recipientes no impermeables que puedan haber estado en contacto con el agua de la inundación. Por ejemplo alimentos en cartón o envoltura de plástico o con tapas de rosca, tapones a presión, tiradores y tapas de engarce. • Alimentos en cajas de cartón como jugo, leche, fórmula para bebés; ya que no se pueden sanear. • Alimentos enlatados con daños tales como: expansión, fugas, pinchazos, agujeros, fracturas, oxidación extensa o aplastamiento/abolladura lo suficientemente grave como para evitar el amontonarlas, una encima de la otra, normalmente o su apertura fácil. • Alimentos enlatados caseros que han estado en contacto directo con el agua de la inundación.

Para Limpiar y Sanear los Alimentos Empacados

Los alimentos en recipientes impermeables de almacenamiento o en frascos, latas y bolsas de retorta preparados comercialmente que hayan entrado en contacto con las aguas de inundación se pueden conservar si se limpian y sanean adecuadamente. Siga estos pasos:

- Quite las etiquetas y limpie la suciedad o el limo con un cepillo o paño limpio
- Lave los recipientes con agua limpia y jabón
- Enjuague los recipientes con agua limpia
- Sane los recipientes uno de los dos métodos
- Re-etiquete los recipientes adecuadamente con un marcador, incluyendo la fecha de expiración
- Los alimentos en estos recipientes limpios y saneados deben ser usados lo más pronto posible

Métodos para Sanear

1. Prepare una solución para sanear agregando 1 taza (8 oz) de blanqueador (cloro) doméstico sin perfume a 5 galones de agua. Coloque los recipientes en la solución por 15 minutos.
2. Ponga a hervir una olla grande con agua y sumerja los recipientes por 2 minutos.