

SEGURIDAD ALIMENTARIA DESPUÉS DE UN INCENDIO O INUNDACIÓN

Instalaciones de alimentos al por menor

Las instalaciones minoristas de alimentos que hayan sufrido un incendio o una inundación deben cerrar de inmediato y no pueden reabrir hasta que sea inspeccionado y aprobado por el Departamento de Salubridad (EMD) del Condado de Sacramento. Para pedir una inspección u obtener más información, llame al (916) 875-8440.

Después de un Incendio

- Deseche toda la comida que haya estado cerca del fuego. Los alimentos expuestos al fuego pueden dañarse por el calor del fuego, los gases del humo y los productos químicos para combatir incendios. Estos vapores y productos químicos no se retiran después de lavar. Éstos incluyen:
 - Alimentos almacenados fuera del refrigerador, como pan, frutas y verduras.
 - Alimentos crudos o alimentos en envases permeables (cartón, film plástico, etc.).
 - Todos los alimentos en latas, botellas y frascos. Puede parecer que están bien, pero el calor del fuego puede dañar los recipientes y activar las bacterias que deterioran los alimentos.
 - Alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores. Los sellos del refrigerador no son herméticos y pueden entrar vapores.
 - Desinfecte los utensilios de cocina expuestos a productos químicos para combatir incendios, lavándolos con jabón y agua caliente. Luego sumerja durante 15 minutos en una solución de 1 cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable.

Inundación

Preparándose para una inundación

- Si es posible, levante los refrigeradores y congeladores del piso, colocando bloques de cemento debajo de las esquinas.
- Mueva los alimentos enlatados y otros alimentos que se guardan en gabinetes bajos a un área más alta.

Después de Inundación

- Use agua potable embotellada que no haya estado en contacto con el agua de la inundación.
- No coma ningún alimento que pueda haber estado en contacto con el agua de la inundación.
- Deseche cualquier alimento que no esté en un recipiente a prueba de agua si existe la posibilidad de que haya estado en contacto con el agua de la inundación. Los recipientes de alimentos que no son a prueba de agua incluyen aquellos con tapas de rosca, tapas a presión, tapas de jalar y tapas onduladas.

Deseche las cajas de cartón de jugo/leche/fórmula para bebés y los alimentos enlatados caseros si han estado en contacto con las aguas de la inundación. No se pueden limpiar y desinfectar de manera efectiva.

Después de Inundación - continuado

- Inspeccione los alimentos enlatados; deseche cualquier alimento en latas dañadas. El daño de los alimentos enlatados se muestra por hinchazón, fugas, pinchazos, agujeros, fracturas, oxidación profunda extensa o aplastamiento lo suficientemente severo como para evitar que se puedan encimar o abrir con abrelatas de rueda.
- Deseche las tablas de cortar de madera, los utensilios de plástico, las tetinas de los biberones y los chupetes que puedan haber estado en contacto con las aguas de la inundación. No hay forma de limpiarlos de forma segura.
- Lave bien las cacerolas de metal, los platos de cerámica y los utensilios (incluidos los abrelatas) con agua y jabón (agua caliente, si está disponible). Enjuáguelos y desinfectelos hirviéndolos en agua limpia durante 2 minutos o sumergiéndolos durante 15 minutos en una solución de 1 cucharada de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable.
- Lave las encimeras de cocina con agua y jabón (agua caliente si está disponible). Enjuáguelos y luego desinfectelos aplicando una solución de 1 cucharada de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable. Deje secar al aire.
- Nota: Si su refrigerador o congelador fue sumergido por las aguas de la inundación, aunque sea parcialmente, no es seguro usarlo y debe desecharlo.

Latas totalmente metálicas expuestas a inundaciones

Los alimentos en latas totalmente metálicas que fueron preparadas comercialmente y están en buen estado pueden guardarse si se hace lo siguiente:

1. Retire las etiquetas si es posible. Pueden albergar suciedad y bacterias.
2. Cepille o limpie la suciedad o el sedimento.
3. Lave bien las latas con agua y jabón (use agua caliente si está disponible).
4. Enjuague las latas con agua potable (si está disponible). La suciedad o los residuos de jabón reducirán la efectividad del saneamiento con cloro.
5. Luego higienícelos por inmersión de una de las siguientes maneras:

Colocar en agua. Deje que el agua hierva durante 2 minutos.

o

Colóquelo en una solución recién hecha que consiste en 1 cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable (o el agua más limpia y clara disponible) durante 15 minutos.

6. Deje secar al aire durante un mínimo de 1 hora antes de abrir o almacenar.
7. Vuelva a etiquetar las latas con un marcador. Incluya la fecha de vencimiento si está disponible.
8. Use la comida en estas latas reacondicionadas lo antes posible.

Información viene de:

United States Department of Agriculture – Food Safety and Inspection Service

<https://www.fsis.usda.gov/search?keywords=food+safety+emergency+preparedness>