

¡CONOCE LOS HECHOS!

Mantener los alimentos seguros durante una emergencia

¿Sabías que una inundación, un incendio (desastre nacional) o la pérdida de energía por fuertes vientos o nieve) o hielo podría poner en peligro la seguridad de sus alimentos?

Saber cómo determinar si los alimentos son seguros y cómo mantenerlos seguros ayudará a minimizar la pérdida potencial de alimentos y reducir el riesgo de transmisión alimentaria. En fermedad. Esta hoja informativa le ayudará a tomar las decisiones correctas para mantener su familia a salvo durante una Emergencia.

ABCD de mantener los alimentos seguros en una emergencia

Siempre mantenga la carne, las aves de corral, el pescado y los huevos refrigerados a 41° F o menos y los alimentos congelados a o por debajo de 32° F. Esto puede ser difícil cuando la energía está apagada.

Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas tanto como sea posible para mantener la temperatura fría. El refrigerador mantendrá los alimentos fríos de manera segura durante aproximadamente 4 horas si no están abiertos. Un congelador lleno mantendrá la temperatura durante aproximadamente 48 horas (24 horas si está medio lleno) si la puerta permanece cerrada. Obtenga hielo seco o en bloque para mantener su refrigerador lo más frío posible si la energía va a estar apagada durante un período prolongado de tiempo. Cincuenta libras de hielo seco deben contener un congelador lleno de 18 pies cúbicos durante 2 días. Planifique con anticipación y sepa dónde se puede comprar hielo seco y hielo en bloque.

Prepárese Para una emergencia ...

al tener artículos a mano que no requieren refrigeración y se pueden comer fríos o calentados en la parrilla exterior. Los alimentos estables en los estantes, la leche en caja o enlatada, el agua y los productos enlatados deben ser parte de un suministro de alimentos de emergencia planificado. Asegúrese de tener fórmula para bebés lista para usar para bebés y alimentos para mascotas. Recuerde usar estos artículos y reemplazarlos de vez en cuando. Asegúrese de mantener un abrelatas de mano para una emergencia.

Considere lo que puede hacer con anticipación para almacenar sus alimentos de manera segura en una emergencia. Si vive en un lugar que podría verse afectado por una inundación, planifique su almacenamiento de alimentos en estantes que estarán seguros fuera del camino del agua contaminada. Los refrigeradores son una gran ayuda para mantener los alimentos fríos si la energía estará apagada durante más de 4 horas: tenga un par a mano junto con paquetes de gel congelado. Cuando su congelador no esté lleno, mantenga los artículos juntos, esto ayuda a que los alimentos permanezcan fríos por más tiempo.

Los termómetros de alimentos digitales, de marcación o de lectura instantánea y los termómetros de electrodomésticos lo ayudarán a saber si los alimentos están a temperaturas seguras. Mantenga los termómetros de los electrodomésticos en el refrigerador y el congelador en todo momento. Cuando se corta la energía, un termómetro del aparato siempre indicará la temperatura en el refrigerador y el congelador, sin importar cuánto tiempo haya estado fuera la energía. La temperatura del refrigerador debe ser de 41° F o menos; el congelador, 32° o más bajo. Si no está seguro de que un alimento en particular esté lo suficientemente frío, tómese la temperatura con un termómetro de alimentos.