

SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA TEMPORADA DE HURACANES



Esta institución provee igualdad de oportunidades.

ANTES

Planifique con anticipación (si puede)

Llene la bañera con agua. Use esa agua para limpiar y para descargar el inodoro.

Congele recipientes con agua y hielo/paquetes de gel en el congelador; esto ayudará a mantener los alimentos fríos si ocurre un corte de energía.

Coloque **termómetros para electrodomésticos** en el refrigerador y el congelador.

MANTENER EL FRÍO

Congelador
0 °F / 0 °C
o menos



Refrigerador
40 °F / 4 °C
o menos

Congele elementos refrigerados como sobras de comidas, leche, carne fresca y pollo que no necesite inmediatamente.

Agrupe los alimentos en el congelador para mantenerlos fríos durante más tiempo.

Almacene alimentos no perecederos en estantes altos para evitar agua de inundaciones.

❄ Si cree que es posible que no haya suministro eléctrico por más de 4 horas, evalúe pasar los alimentos a una conservadora con hielo. De ser posible, compre hielo seco o en bloque para mantener el frío del refrigerador y el congelador.

DURANTE

Durante un corte de suministro eléctrico

Mantenga las puertas del refrigerador y el congelador cerradas para preservar la temperatura fría.



SI LAS PUERTAS SE MANTIENEN CERRADAS

un congelador lleno mantendrá su temperatura durante



un congelador medio lleno mantendrá su temperatura durante



un refrigerador mantendrá los alimentos seguros durante



DESPUÉS

Una vez que se reestablezca el suministro eléctrico

Controle la temperatura dentro del refrigerador y el congelador. Si todavía conservan una temperatura segura (consulte las temperaturas en el título **MANTENER EL FRÍO**), no debería tener ningún problema. Deseche los alimentos perecederos que han estado a una temperatura no segura.

Puede oler, mirar y tocar los alimentos para determinar fácilmente si están podridos; nunca intente probarlos para determinar su seguridad. Recuerde: si tiene dudas, ¡desechélo!

No consuma alimentos que puedan haber estado en contacto con agua de inundación, a menos que se encuentre en un recipiente a prueba de agua, como un contenedor impermeable plástico de almacenamiento.

Para evitar enfermedades que vienen de los alimentos, deseche los siguientes alimentos si estuvieron a una temperatura mayor a 40 °F (o 4 °C) durante más de 2 horas:

