

# 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:**

