

Consuma alimentos seguros después de un corte de electricidad

Los alimentos refrigerados o congelados podrían no ser seguros para el consumo después de un corte de electricidad. Infórmese sobre lo que puede hacer para mantener los alimentos seguros durante un corte de electricidad y cuándo debe botar los que podrían enfermarlo.

ANTES

Mantenga en su refrigerador y congelador termómetros para electrodomésticos.

El refrigerador debe estar a una temperatura de 40 °F o menos.

El congelador debe estar a una temperatura de 0° F o menos.



Prepárese para emergencias o desastres naturales:



Congele recipientes con agua y paquetes de gel para ayudar a mantener los alimentos a 40 °F o menos.



Tenga a mano una neverita portátil



Compre hielo seco o en bloque para mantener los alimentos fríos en el refrigerador si cree que no habrá electricidad por un periodo largo.

DURANTE

Si las puertas permanecen cerradas, los alimentos estarán seguros hasta:

MANTENGA las puertas del refrigerador y congelador **CERRADAS**



4 horas en el refrigerador



48 horas en un congelador **LLENO**



24 horas en un congelador **MEDIO LLENO**

Después de 4 horas sin electricidad, coloque los alimentos perecederos refrigerados en una neverita portátil. Agregue hielo u otra fuente de frío para mantenerlos a 40 °F o menos.

DESPUÉS

Nunca pruebe los alimentos para determinar si son seguros para consumir. Si tiene dudas, bótelos.

- Bote todos los alimentos perecederos que tenga en el refrigerador (carnes, pescados, frutas y verduras cortadas, huevos, leche y sobras) **después de 4 horas sin electricidad** ni una fuente de frío
- Bote todos los alimentos que tengan **olor, color o textura anormal**.
- **Revise las temperaturas de los alimentos** mantenidos en las neveritas portátiles o el refrigerador con una fuente de frío adicional. Bote los alimentos que tengan una temperatura de más de 40 °F.
- Si tiene un termómetro en su congelador, revise que todavía esté a una temperatura de 40 °F o menos.
- Usted puede **volver a congelar o cocinar** alimentos descongelados en forma segura **si todavía tienen cristales de hielo** o si están a una temperatura de 40 °F o menos.



www.cdc.gov/foodsafety/es



DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN

SIGA LOS SIGUIENTES PASOS DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN:



NO CONSUMA ningún alimento que haya entrado en contacto con el agua



DESECHE TODO ALIMENTO que no haya sido guardado en envases a prueba de agua; los envases de tapa de rosca, de tapas de plástico, así como algunos empaques de plástico, no son a prueba de agua



DESECHE leche/jugo/formula para bebé empacados en cajas de cartón así como alimentos enlatados en casa



DESECHE cualquier alimento enlatado en latas que estén infladas, estén goteando, tengan hoyos o roturas, estén demasiado oxidadas, o estén aplastadas o abolladas de manera que no se puedan almacenar una sobre otra o abrirse de forma normal



DESINFECTE
1 cda. de cloro +
1 galón de agua



Cazuelas,
sartenes,
platos y
utensilios



Latas de metal
sin daños, luego
de quitarles
las etiquetas