

En caso de inundación: recuperación de alimentos

La contaminación de los alimentos suele ser un problema tras una inundación, ya que el agua puede arrastrar barro, aguas residuales sin tratar, productos químicos y combustible. La suciedad y las bacterias patógenas pueden contaminar cualquier alimento que entre en contacto con el agua de la inundación, lo que hace que no sea seguro consumirlo. Esta hoja informativa proporciona consejos sobre la manipulación segura de los alimentos contaminados por las inundaciones.

Nunca pruebe los alimentos para determinar si son seguros. **En caso de duda, arrójelos a la basura.**

Deseche los alimentos que no estén en un recipiente impermeable si existe la posibilidad de que hayan entrado en contacto con el agua de la inundación.

- Los contenedores de alimentos que no son impermeables incluyen los que tienen tapas de rosca, tapas a presión, tapas con tirador y tapas corona.
- Deseche también las cajas de cartón de jugo, leche y fórmula infantil, así como los alimentos enlatados en casa si han estado en contacto con el agua de la inundación, porque no se pueden limpiar ni desinfectar eficazmente.

Examine los alimentos enlatados y **deseche las latas que estén dañadas**. Los daños en las latas incluyen hinchazón, fugas, pinchazos, agujeros, fracturas, oxidación profunda extensa, aplastamiento o abolladura lo suficientemente graves como para impedir el apilamiento normal o la apertura con un abrelatas manual de tipo rueda.

Los alimentos preparados comercialmente y en buen estado que vienen en **latas totalmente metálicas** y **bolsas herméticas** (como bolsas flexibles y no percederas para jugos o mariscos) se pueden conservar si sigue este procedimiento:

1. Retire las etiquetas, si son del tipo removible, ya que pueden absorber suciedad y bacterias.
2. Cepille o limpie la suciedad.
3. Lave bien las latas o las bolsas herméticas con agua y jabón, y utilice agua caliente si está disponible. Enjuague las latas o las bolsas herméticas con agua potable, si está disponible, ya que la suciedad o los restos de jabón reducirán la eficacia de la higienización con cloro.
4. Desinfecte las latas y las bolsas herméticas de una de las dos siguientes formas:
 - Introdúzcalas completamente en agua y deje que el agua empiece a hervir y continúe hirviendo durante dos minutos.
 - Introdúzcalas completamente en una solución de lejía líquida sin perfume recién preparada **siguiendo las instrucciones de la etiqueta del fabricante para su desinfección**.
5. Seque las latas o bolsas herméticas al aire libre durante un mínimo de una hora antes de abrirlas o guardarlas.

6. Si las etiquetas eran removibles, vuelva a etiquetar las latas o bolsas herméticas, e incluya la fecha de caducidad (si está disponible), con un rotulador.
7. Los alimentos en latas o bolsas herméticas reacondicionadas deben utilizarse lo antes posible a partir de ese momento.

Los productos de los huertos domésticos deben desecharse si han estado en contacto con el agua de la inundación.

Si el agua de la inundación contenía desechos de fosas sépticas u otras fuentes de aguas residuales sin tratar, su huerta tardará aproximadamente un mes en recuperarse. No coma ni conserve alimentos durante este tiempo.

Seguridad alimentaria en caso de que se produzca un corte de luz

Cuando se produce un corte de luz prolongado, existe el riesgo de que los alimentos del refrigerador y el congelador se estropeen o se vuelvan inseguros. Esta hoja informativa brinda consejos para mantener los alimentos seguros durante y después de un corte de luz.

Prepárese

Asegúrese de tener termómetros de electrodomésticos en el refrigerador y el congelador.

- Mantenga el congelador a **0 °F** o menos y el refrigerador a **40 °F** o menos.
- En caso de que se produzca un corte de luz, los termómetros de electrodomésticos mostrarán las temperaturas en el refrigerador y el congelador para ayudar a determinar si los alimentos son seguros.

Si es posible, congele recipientes con agua para hacer hielo antes de un corte de luz a fin de mantener fríos los alimentos en el congelador, el refrigerador o las hieleras.

Cuando se corta la luz

Mantenga las puertas del refrigerador y del congelador cerradas en la medida de lo posible para conservar la temperatura fría.

- El refrigerador mantendrá los alimentos fríos durante unas 4 horas si no está abierto.
- Un congelador lleno mantendrá la temperatura durante unas 48 horas (24 horas si está medio lleno) si la puerta permanece cerrada.

Una vez restablecida la energía

Temperaturas de cocción seguras medidas con un termómetro para alimentos	Temperatura interna
Carne molida (excepto de aves de corral)	160 °F
Carne fresca de res, cerdo, ternera, cordero	145 °F
Aves de corral (cortes enteros o molidos)	165 °F
Mariscos	145 °F
Sobras y cazuelas	165 °F

Si la temperatura de su congelador es de 40 °F o menos, los alimentos son seguros y se pueden volver a congelar.

- Si no guardó un termómetro en el congelador, compruebe cada paquete de alimentos para determinar su seguridad. No puede fiarse de su aspecto ni de su olor. Si el alimento todavía contiene cristales de hielo o está a 40 °F o menos, es seguro volver a congelarlo o cocinarlo.

Los alimentos refrigerados deberían ser seguros siempre que la temperatura no haya superado los 40 °F.

- Deseche los alimentos percederos (como carne, carne de ave, pescado, huevos o sobras) que hayan estado a más de 40 °F durante dos horas o más.

Si piensa consumir carne, carne de ave, pescado o huevos refrigerados o congelados mientras aún se encuentran a temperaturas seguras, es importante que cada artículo se cocine completamente a su temperatura adecuada para garantizar la destrucción de cualquier bacteria transmitida por los alimentos que pueda estar presente.

Recursos

CDC: [Cuatro pasos para la seguridad alimentaria](#)

CDC: [Seguridad alimentaria tras una catástrofe o emergencia](#)

CDC: [Personas con mayor riesgo de intoxicación alimentaria](#)