



Departamento de Salud Pública de Iowa
Oficina de Servicios de Salud Ambiental

Cuando se produce una inundación – Recuperación de alimentos

Resumen: La contaminación de los alimentos es a menudo un problema después de una inundación porque el agua de la inundación puede transportar lodo, aguas residuales sin tratar, productos químicos y combustible. La suciedad y las bacterias que causan enfermedades pueden contaminar cualquier alimento que entre en contacto con el agua y hacer que el alimento no sea seguro para comer. Esta hoja informativa proporciona orientación sobre la manipulación segura de los alimentos afectados por las inundaciones.

Nunca pruebe los alimentos para determinar su seguridad. **En caso de duda, deshágase de él.**

Deseche cualquier alimento que no esté en un recipiente impermeable si existe la posibilidad de que haya entrado en contacto con el agua de la inundación.

- Los recipientes de alimentos que no son impermeables incluyen aquellos con tapas roscadas, tapas a presión, tapas con tirador y tapas onduladas.
- También deseche las cajas de cartón de jugo/leche/fórmula para bebés y los alimentos enlatados en casa si han estado en contacto con el agua de la inundación, porque no se pueden limpiar y desinfectar de manera efectiva.

Inspeccione los alimentos enlatados y **deseche cualquier alimento en latas dañadas**. El daño a la lata se muestra por hinchazón, fugas, perforaciones, agujeros, fracturas, oxidación profunda extensa o aplastamiento o abolladura lo suficientemente severa como para prevenir el apilamiento normal o la apertura con un abrelatas manual de tipo rueda.

Los alimentos no dañados y preparados comercialmente en **latas totalmente metálicas** y **bolsas estériles** (como las bolsas flexibles y de larga duración para jugos o pescados y mariscos) se pueden guardar si usted sigue este procedimiento:

1. Retire las etiquetas, si se pueden retirar, ya que pueden tener suciedad y bacterias.
2. Cepille o limpie cualquier suciedad o sedimentos.
3. Lave minuciosamente las latas o bolsas estériles con agua y jabón, usando agua caliente si está disponible. Enjuague las latas o bolsas de retorta con agua segura para beber, si está disponible, ya que la suciedad o el jabón residual reducirán la eficacia de la limpieza con cloro.
4. Desinfecte las latas y las bolsas estériles por inmersión en una de las dos formas siguientes:
 - Colóquelas en agua y deje que el agua hierva y continúe hirviendo por 2 minutos, o
 - Colóquelas en una solución de blanqueador líquido no perfumado recién hecho **preparado siguiendo las instrucciones de la etiqueta del fabricante para la desinfección**.
5. Deje secar al aire las latas o bolsas estériles durante un mínimo de 1 hora antes de abrirlas o almacenarlas.
6. Si las etiquetas eran removibles, entonces vuelva a etiquetar sus latas o bolsas estériles, incluyendo la fecha de vencimiento (si está disponible), con un marcador.
7. Los alimentos en latas o bolsas estériles reacondicionadas deberán utilizarse lo antes posible a partir de entonces.

Los productos de los huertos familiares deben desecharse si han estado en contacto con las aguas de la inundación.

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