



## SEGURIDAD DE ALIMENTOS DESPUÉS DE UN INCENDIO

El comer alimentos que han estado involucrados en un incendio puede ser peligroso y estos alimentos pueden causar enfermedad a usted y su familia. Tenga mucho cuidado al guardar alimentos después de un incendio.

Alimentos expuestos al fuego pueden ser afectados en tres maneras:

1. Temperatura alta del incendio:

Alimentos en latas o frascos tal vez se vean bien, pero si han sido expuestos al calor de un fuego, puede ser que ya no estén seguros. El calor de un fuego puede activar las bacterias cuales deterioran a los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o frascos se pueden quebrar o romper, haciendo que los alimentos estén inseguros.

2. Humo del incendio:

Uno de los elementos más peligrosos de un incendio, no es a veces el fuego por sí mismo, pero los gases tóxicos liberados cuando los materiales se queman.

Estos humos pueden matar y también pueden contaminar los alimentos. Alimentos que no están envasados/empaquetados o alimentos almacenados en envases permeables (cartón, envoltorio plástico, etc.) deben desecharse. Vapores tóxicos pueden penetrar el envase y contaminar los alimentos.

Deseche cualquier alimento crudo, almacenado fuera del refrigerador (como papas o frutas) cuales podrían estar contaminados por el humo.

Alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores pueden también ser contaminados por el humo. El sello de un refrigerador no es hermético/impenetrable y el humo/los gases pueden infiltrarse.

3. Productos químicos en el incendio:

Productos químicos utilizados para combatir los incendios contienen materiales tóxicos y pueden contaminar alimentos y utensilios de cocina. Los productos químicos no se pueden eliminar al lavar los alimentos.

Alimentos que están expuestos a productos químicos deben desecharse. Esto incluye alimentos almacenados a temperatura ambiente, como frutas y verduras, así como los alimentos almacenados en envases permeables como los que tienen tapaderas de rosca, tapaderas de plástico de cierre/abertura a presión, tapones corona, tapaderas de torsión, y alimentos enlatados en casa, ya que no pueden ser desinfectados. Deseche los alimentos en recipientes de cartón, incluyendo cajas de fórmula de leche o jugo para bebés.

4. Utensilios de cocina expuestos a productos químicos pueden ser descontaminados:  
Lave con una solución concentrada de detergente. Luego sumerja en una solución de cloro (1 cucharada de cloro líquido, sin aroma, por cada galón de agua) durante 15 minutos.
  
5. Interrupción de Electricidad/Apagón:  
Pueda que su hogar no fue dañado directamente por el fuego, pero una interrupción de electricidad puede haber ocurrido. Consideraciones especiales son necesarias para garantizar la seguridad de los alimentos en los refrigeradores o congeladores.
  - Cuando hay interrupción de electricidad, mantenga las puertas del refrigerador y congelador cerradas lo más que pueda.
  - Revise si hay señales de interrupción de electricidad como líquido o jugos de carne descongelada, helados/nieve blanda o derretida.
  - Si ha regresado después de ser evacuado y no está seguro si la electricidad fue interrumpida y luego restablecida, verifique con su compañía de electricidad.
  - Deseche cualquier alimento que tenga un color, olor o textura inusual.
  - Deseche los alimentos que se echan a perder (como carne, aves de corral, pescado, huevos y sobras) de su refrigerador cuando la electricidad ha sido interrumpida por 4 horas o más.
  - Alimentos descongelados que todavía contienen cristales de hielo se pueden re-congelar o cocinar. Congeladores, si se mantienen cerrados y llenos durante un apagón, mantienen los alimentos seguros durante 48 horas (24 horas si está a la mitad).

**¡El recalentar alimentos que han sido contaminados no los hará seguros!**

**Si hay duda, ¡tírelos!**

**Información adicional está disponible en:**

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) - Mantenga sus alimentos en buen estado durante las emergencias: cortes de electricidad, inundaciones e incendios

<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/emergencies/keep-your-food-safe-during-emergencies>

Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) – Seguridad de los alimentos y el agua durante cortes de energía e inundaciones

<https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/seguridad-de-los-alimentos-y-el-agua-durante-cortes-de-energia-e-inundaciones>