

# Coma alimentos seguros

Después de una inundación o un corte de electricidad, es posible que algunos alimentos no sean seguros y deban botarse a la basura.

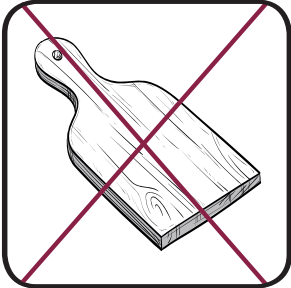
Lea y siga cuidadosamente las instrucciones que aparecen a continuación.



**Bote a la basura los alimentos perecederos (como carnes, pescados, huevos, leche y sobras) que estén en el refrigerador si no tuvo electricidad por 4 horas o más.**

Los alimentos descongelados que todavía tengan cristales de hielo pueden volverse a congelar o cocinarse. Si no, bótelos a la basura.

Haga lo siguiente con los alimentos o recipientes que pudieron haber estado en contacto con el agua de la inundación o tormenta.



## **Bote los siguientes alimentos a la basura:**

- alimentos que tengan olor, color o textura inusuales;
- alimentos enlatados o envases que estén hinchados, abiertos o abollados;
- alimentos que no estén en envases o latas a prueba de agua;
- alimentos enlatados en casa;
- alimentos en envases de cartón (como jugos, leche y fórmula de bebé);
- alimentos en envases con tapas de rosca, tapas a presión, tapas endentadas, tapas de media rosca, tapas abatibles y tapas que abren con botón.

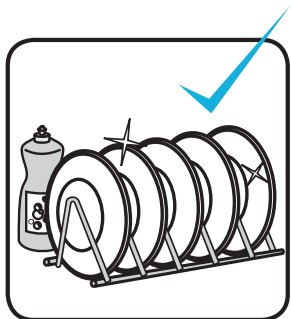


## **Bote las siguientes cosas a la basura:**

- tablas de cortar de madera;
- mamaderas de biberones y chupetes.

## **Limpie y desinfecte las cosas que toquen alimentos siguiendo un proceso de cuatro pasos:**

1. Lávelas con agua limpia y jabón.
2. Enjuáguelas con agua limpia.
3. Desinfectelas al sumergirlas durante un minuto en una solución de 1 taza (8 onzas o 240 mililitros) de cloro en 5 galones de agua limpia.
4. Déjelas secarse al aire.



**Si tiene dudas, bótelos.**

Para obtener más información sobre alimentos y agua seguros después de un desastre natural, visite:  
[www.cdc.gov/es/disasters/hurricanes/foodwater.html](http://www.cdc.gov/es/disasters/hurricanes/foodwater.html)



U.S. Department of  
 Health and Human Services  
 Centers for Disease  
 Control and Prevention