



## SEGURIDAD ALIMENTARIA ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE UNA INUNDACIÓN

### Qué hacer antes de que ocurra una inundación

- Coloque todos los alimentos lo más alto posible para evitar la contaminación.
- Si es posible, levante los refrigeradores y congeladores del piso.

### Qué hacer durante y después de una inundación

- No coma ningún alimento que pueda haber estado en contacto con el agua de la inundación.
- Use agua embotellada que no haya estado en contacto con el agua de la inundación.
- Deseche cualquier alimento y bebida que no se encuentre en recipientes a prueba de agua si existe alguna posibilidad de que haya estado en contacto con aguas de inundación contaminadas.
  - Los recipientes para alimentos que son a prueba de agua incluyen alimentos no dañados, preparados comercialmente en latas de metal y “paquetes de retorta” (como bolsas flexibles para jugos o pescados y mariscos).
  - Los contenedores de alimentos que *no* son impermeables incluyen aquellos con tapaderas de rosca, tapaderas a presión, tapaderas de tiro y tapaderas engarzadas.
  - Deseche las cajas de jugo de cartón / leche / fórmula para bebés y alimentos enlatados en el hogar si han estado en contacto con el agua de la inundación.
- Si la inundación causa un corte de energía, use la siguiente tabla como guía para manejar alimentos potencialmente peligrosos (APP):

Duración del Apagón (en horas)	Temperaturas de los Alimentos		
	45°F	46°F to 50°F	Mas de 50°F
0–2	APP se consideran seguros	Enfriar APP a 41°F o menos dentro de 2 horas	APP no pueden ser usados
2–3	APP se consideran seguros, pero se deben enfriar a 41°F o menos dentro de 2 horas	Enfriar APP a 41°F o menos dentro de 1 hora	

Duración de Apagón (en horas)	Temperaturas de los Alimentos		
	45°F	46°F a 50°F	Más de 50°F
4+	Enfriar APP a 41°F o menos en 1 hora	APP no pueden ser usados	APP no pueden ser usados