



Manejo Seguro De Alimentos Y Equipo Expuestos A La Inundación

- Deseche todos los alimentos y las bebidas que han sido expuestos a la inundación, incluyendo los productos enlatados comerciales. Es imposible asegurarse de que todas las latas hayan sido dañadas.



- Artículos porosos que tienen contacto con la comida o se meten a la boca: artículos de papel, de unicel (espuma de estireno), etc. que se utilizan para picnic; cosméticos y medicinas; chupones para bebé y chupones (tetillas) para el biberón; utensilios y envases de plástico y madera.
- Productos del huerto: No intente desinfectar, rescatar o conservar los cultivos que hayan estado expuestos al agua de la inundación. Si las plantas sobreviven, las verduras y frutas que se formen una vez que la inundación haya bajado pueden consumirse sin peligro. En un mes el huerto estará limpio.
- Para desinfecte platos y vasos de vidrio primero se deben lavar con una solución de detergente utilizando un cepillo de fregar. Luego, sumerja durante 15 minutos en una solución de un cuarto de galón de agua a temperatura ambiente con una cucharadita de blanqueador de cloro. Hierva sartenes y utensilios de metal durante 10 minutos para desinfectarlos.
- Use una solución de 1 cucharadita de blanqueador por cada cuarto de galón de agua, para limpiar tableros y otras superficies de la cocina en las que se preparan los alimentos, así como dentro de los refrigeradores y congeladores.



Recurso: <http://extensionenespanol.net>