

A Consumer's Guide To Food Safety

SEVERE STORMS & HURRICANES



U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service

May 2006
Revised June 2007

Food Safety During An Emergency

Did you know that a flood, fire, natural disaster, or the loss of power from high winds, snow, or ice could jeopardize the safety of your food? Knowing how to determine if food is safe and how to keep food safe

will help minimize the potential loss of food and reduce the risk of food-borne illness. This Consumer's Guide will help you make the right decisions for keeping your family safe during an emergency.

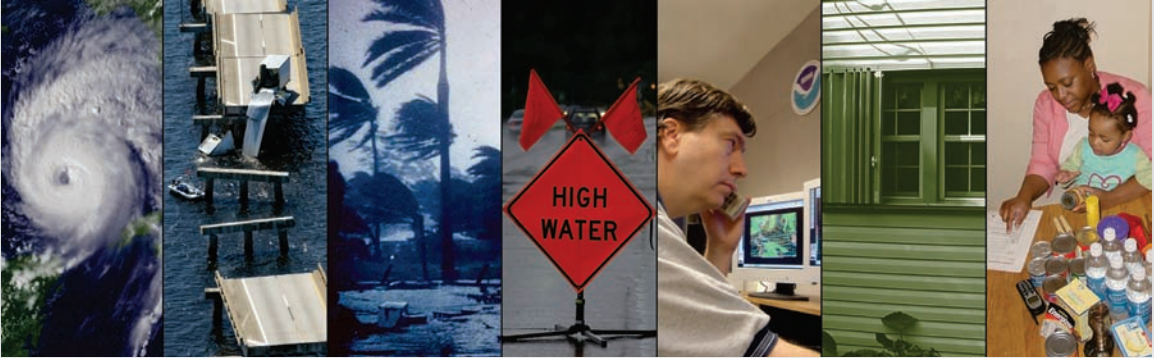
Power Outages

We practice basic safe food handling in our daily lives, but obtaining and storing food safely becomes more challenging during a power outage or natural disasters such as hurricanes and floods.

STEPS TO FOLLOW TO PREPARE FOR A POSSIBLE WEATHER EMERGENCY:

Keep an appliance thermometer in the refrigerator and freezer. An appliance thermometer will indicate the temperature in the refrigerator and freezer in case of a power outage and help determine the safety of the food.

- Make sure the freezer is at 0 °F (Fahrenheit) or below and the refrigerator is at 40 °F or below.
- Freeze containers of water for ice to help keep food cold in the freezer, refrigerator, or coolers after the power is out.
- Freeze refrigerated items such as leftovers, milk, and fresh meat and poultry that you may not need immediately—this helps keep them at a safe temperature longer.
- Plan ahead and know where dry ice and block ice can be purchased.
- Store food on shelves that will be safely out of the way of contaminated water in case of flooding.
- Have coolers on hand to keep refrigerator food cold if the power will be out for more than 4 hours. Purchase or make ice cubes and store in the freezer for use in the refrigerator or in a cooler. Freeze gel packs ahead of time for use in coolers.
- Group food together in the freezer—this helps the food stay cold longer.



STEPS TO FOLLOW DURING AND AFTER THE WEATHER EMERGENCY:

- Never taste a food to determine its safety!
- Keep the refrigerator and freezer doors closed as much as possible to maintain the cold temperature.
- The refrigerator will keep food safely cold for about 4 hours if it is unopened. A full freezer will hold the temperature for approximately 48 hours (24 hours if it is half full and the door remains closed).
- Food may be safely refrozen if it still contains ice crystals or is at 40 °F or below.
- Obtain block ice or dry ice to keep your refrigerator and freezer as cold as possible if the power is going to be out for a prolonged period of time. Fifty pounds of dry ice should hold an 18-cubic-foot full freezer for 2 days.
- If the power has been out for several days, then check the temperature of the freezer with an appliance thermometer or food thermometer. If the food still contains ice crystals or is at 40 °F or below, the food is safe.
- If a thermometer has not been kept in the freezer, then check each package of food to determine its safety. If the food still contains ice crystals, the food is safe.
- Discard refrigerated perishable food such as meat, poultry, fish, soft cheeses, milk, eggs, leftovers, and deli items after 4 hours without power.
- **When in Doubt, Throw it Out!**

Safety of Food in Containers Exposed to Flood Waters

HOW TO DETERMINE WHAT FOOD TO KEEP OR DISCARD

- Do not eat any food that may have come into contact with flood water.
- Discard any food that is not in a waterproof container if there is any chance that it has come into contact with flood water. Food containers that are not waterproof include those with screw-caps, snap lids, pull tops, and crimped caps. Also, discard cardboard juice/milk/baby formula boxes and home canned foods if they have come in contact with flood water, because they cannot be effectively cleaned and sanitized.
- Inspect canned foods and discard any food in damaged cans. Can damage is shown by swelling, leakage, punctures, holes, fractures, extensive deep rusting, or crushing/denting severe enough to prevent normal stacking or opening with a manual, wheel-type can opener.

POTS, PANS, DISHES, AND UTENSILS:

- Thoroughly wash metal pans, ceramic dishes, and utensils (including can openers) with soap and water, using hot water if available. Rinse and then sanitize them by boiling in clean water or immersing them for 15 minutes in a solution of 1 tablespoon of unscented, liquid chlorine bleach per gallon of drinking water (or the cleanest, clearest water available).

COUNTERTOPS:

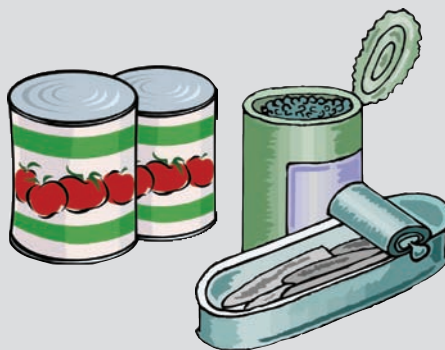
- Thoroughly wash countertops with soap and water, using hot water if available. Rinse and then sanitize them by applying a solution of 1 tablespoon of unscented, liquid chlorine bleach per gallon of drinking water (or the cleanest, clearest water available). Allow to air-dry.



STEPS TO SALVAGE ALL-METAL CANS AND RETORT POUCHES

Undamaged, commercially prepared foods in all-metal cans and retort pouches (for example, flexible, shelf-stable juice or seafood pouches) can be saved if you do the following:

- Remove the labels, if they are the removable kind, since they can harbor dirt and bacteria.
- Thoroughly wash the cans or retort pouches with soap and water, using hot water if it is available.
- Brush or wipe away any dirt or silt.
- Rinse the cans or retort pouches with water that is safe for drinking, if available, since dirt or residual soap will reduce the effectiveness of chlorine sanitation.
- Then, sanitize them by immersion in one of the two following ways:
 - Place in water and allow the water to come to a boil and continue boiling for 2 minutes, or
 - Place in a freshly made solution consisting of 1 tablespoon of unscented, liquid chlorine bleach per gallon of drinking water (or the cleanest, clearest water available) for 15 minutes.
- Air-dry cans or retort pouches for a minimum of 1 hour before opening or storing.
- If the labels were removable, then re-label your cans or retort pouches, including the expiration date (if available), with a marker.
- Food in reconditioned cans or retort pouches should be used as soon as possible, thereafter.
- Any concentrated baby formula in reconditioned, all-metal containers must be diluted with clean, drinking water.



SAFETY OF DRINKING WATER IF FLOODING OCCURS

- Use bottled water that has not been exposed to flood waters if it is available.
- If you don't have bottled water, you should boil water to make it safe. Boiling water will kill most types of disease-causing organisms that may be present. If the water is cloudy, filter it through clean cloths or allow it to settle, and draw off the clear water for boiling. Boil the water for one minute, let it cool, and store it in clean containers with covers.
- If you can't boil water, you can disinfect it using household bleach. Bleach will kill some, but not all, types of disease-causing organisms that may be in the water. If the water is cloudy, filter it through clean cloths or allow it to settle, and draw off the clear water for disinfection. Add 1/8 teaspoon (or 8 drops) of regular, unscented, liquid household bleach for each gallon of water, stir it well and let

it stand for 30 minutes before you use it. Store disinfected water in clean containers with covers.

- If you have a well that has been flooded, the water should be tested and disinfected after flood waters recede. If you suspect that your well may be contaminated, contact your local or State health department or agriculture extension agent for specific advice.



Food Safety: Removing Odors from Refrigerators & Freezers

Refrigerators and freezers are two of the most important pieces of equipment in the kitchen for keeping food safe. We are instantly reminded of their importance when the power goes off, flooding occurs, or the unit fails, causing food to become unsafe and spoil. The odors that develop when food spoils can be difficult to remove. Use this information to learn how to remove odors from units or how to safely discard an affected unit.

TO REMOVE ODORS FROM REFRIGERATORS AND FREEZERS

If food has spoiled in a refrigerator or freezer and odors from the food remain, they may be difficult to remove. The following procedures may help but may have to be repeated several times.

- Dispose of any spoiled or questionable food.
- Remove shelves, crispers, and ice trays. Wash them thoroughly with hot water and detergent. Then rinse with a sanitizing solution (1 tablespoon unscented, liquid chlorine bleach per gallon of water).
- Wash the interior of the refrigerator and freezer, including the door and gasket, with hot water and baking soda. Rinse with sanitizing solution as above.
- Leave the door open for about 15 minutes to allow free air circulation.

If odor remains, try any or all of the following:

- Wipe inside of unit with equal parts vinegar and water. Vinegar provides acid which destroys mildew.
- Leave the door open and allow to air out for several days.
- Stuff both the refrigerator and freezer with rolled newspapers. Close the door and leave for several days. Remove paper and clean with vinegar and water.
- Sprinkle fresh coffee grounds or baking soda loosely in a large, shallow container in the bottom of the refrigerator and freezer.
- Place a cotton swab soaked with vanilla inside the refrigerator and freezer. Close door for 24 hours. Check for odors.
- Use a commercial product available at hardware and housewares stores. Follow the manufacturer's instructions.

IF ODORS REMAIN

If odors cannot be removed, then the refrigerator or freezer may need to be discarded. If you need to discard the refrigerator or freezer, discard it in a safe manner:

- “Childproof” old refrigerators or freezers so children do not get trapped inside. The surest way is to take the door off.
- If the door will not come off, chain and padlock the door permanently and close tightly, or remove or disable the latch completely so the door will no longer lock when closed.

It is unlawful in many jurisdictions to discard old refrigerators or freezers without first removing the door.



Depending on where you live, your appliance will be picked up by your solid waste provider, a recycler, a retailer (if you buy a new unit), or program sponsored by local or regional utilities.

Refrigerator Foods

WHEN TO SAVE AND WHEN TO THROW IT OUT

FOOD	Held above 40 °F for over 2 hours
<u>MEAT, POULTRY, SEAFOOD</u>	
Raw or leftover cooked meat, poultry, fish, or seafood; soy meat substitutes	Discard
Thawing meat or poultry	Discard
Meat, tuna, shrimp, chicken, or egg salad	Discard
Gravy, stuffing, broth	Discard
Lunchmeats, hot dogs, bacon, sausage, dried beef	Discard
Pizza – with any topping	Discard
Canned hams labeled “Keep Refrigerated”	Discard
Canned meats and fish, opened	Discard
<u>CHEESE</u>	
Soft Cheeses: blue/bleu, Roquefort, Brie, Camembert, cottage, cream, Edam, Monterey Jack, ricotta, mozzarella, Muenster, Neufchatel, queso blanco, queso fresco	Discard
Hard Cheeses: Cheddar, Colby, Swiss, Parmesan, provolone, Romano	Safe
Processed Cheeses	Safe

FOOD	Held above 40 °F for over 2 hours
Shredded Cheeses	Discard
Low-fat Cheeses	Discard
Grated Parmesan, Romano, or combination (in can or jar)	Safe
<u>DAIRY</u>	
Milk, cream, sour cream, buttermilk, evaporated milk, yogurt, eggnog, soy milk	Discard
Butter, margarine	Safe
Baby formula, opened	Discard
<u>EGGS</u>	
Fresh eggs, hard-cooked in shell, egg dishes, egg products	Discard
Custards and puddings	Discard
<u>CASSEROLES, SOUPS, STEWS</u>	
<u>FRUITS</u>	
Fresh fruits, cut	Discard
Fruit juices, opened	Safe
Canned fruits, opened	Safe
Fresh fruits, coconut, raisins, dried fruits, candied fruits, dates	Safe
<u>SAUCES, SPREADS, JAMS</u>	
Opened mayonnaise, tartar sauce, horseradish	Discard if above 50 °F for over 8 hrs.
Peanut butter	Safe
Jelly, relish, taco sauce, mustard, catsup, olives, pickles	Safe
Worcestershire, soy, barbecue, Hoisin sauces	Safe
Fish sauces (oyster sauce)	Discard
Opened vinegar-based dressings	Safe
Opened creamy-based dressings	Discard
Spaghetti sauce, opened jar	Discard
<u>BREAD, CAKES, COOKIES, PASTA, GRAINS</u>	
Bread, rolls, cakes, muffins, quick breads, tortillas	Safe
Refrigerator biscuits, rolls, cookie dough	Discard
Cooked pasta, rice, potatoes	Discard
Pasta salads with mayonnaise or vinaigrette	Discard
Fresh pasta	Discard
Cheesecake	Discard
Breakfast foods –waffles, pancakes, bagels	Safe
<u>PIES, PASTRY</u>	
Pastries, cream filled	Discard
Pies – custard, cheese filled, or chiffon; quiche	Discard
Pies, fruit	Safe
<u>VEGETABLES</u>	
Fresh mushrooms, herbs, spices	Safe
Greens, pre-cut, pre-washed, packaged	Discard
Vegetables, raw	Safe
Vegetables, cooked; tofu	Discard
Vegetable juice, opened	Discard
Baked potatoes	Discard
Commercial garlic in oil	Discard
Potato Salad	Discard

Frozen Food

WHEN TO SAVE AND WHEN TO THROW IT OUT

FOOD	Still contains ice crystals and feels as cold as if refrigerated	Thawed Held above 40 °F for over 2 hours
<u>MEAT, POULTRY, SEAFOOD</u>		
Beef, veal, lamb, pork, and ground meats	Refreeze	Discard
Poultry and ground poultry	Refreeze	Discard
Variety meats (liver, kidney, heart, chitterlings)	Refreeze	Discard
Casseroles, stews, soups	Refreeze	Discard
Fish, shellfish, breaded seafood products	Refreeze However, there will be some texture and flavor loss	Discard
<u>DAIRY</u>		
Milk	Refreeze May lose some texture	Discard
Eggs (out of shell) and egg products	Refreeze	Discard
Ice cream, frozen yogurt	Discard	Discard
Cheese (soft and semi-soft)	Refreeze May lose some texture	Discard
Hard cheeses	Refreeze	Refreeze
Shredded cheeses	Refreeze	Discard
Casseroles containing milk, cream, eggs, soft cheeses	Refreeze	Discard
Cheesecake	Refreeze	Discard
<u>FRUITS</u>		
Juices	Refreeze	Refreeze. Discard if mold, yeasty smell, or sliminess develops
Home or commercially packaged	Refreeze Will change texture and flavor	Refreeze. Discard if mold, yeasty smell, or sliminess develops
<u>VEGETABLES</u>		
Juices	Refreeze	Discard after held above 40 °F for 6 hours
Home or commercially packaged or blanched	Refreeze May suffer texture and flavor loss	Discard after held above 40 °F for 6 hours
<u>BREADS, PASTRIES</u>		
Breads, rolls, muffins, cakes (without custard fillings)	Refreeze	Refreeze
Cakes, pies, pastries with custard or cheese filling	Refreeze	Discard

FOOD	Still contains ice crystals and feels as cold as if refrigerated	Thawed Held above 40 °F for over 2 hours
BREADS, PASTRIES Pie crusts, commercial and homemade bread dough	Refreeze Some quality loss may occur	Refreeze Quality loss is considerable
OTHER Casseroles – pasta, rice based	Refreeze	Discard
Flour, cornmeal, nuts	Refreeze	Refreeze
Breakfast items –waffles, pancakes, bagels	Refreeze	Refreeze
Frozen meal, entree, specialty items (pizza, sausage and biscuit, meat pie, convenience foods)	Refreeze	Discard

Got Food Safety Questions?

Ask Karen



ASK KAREN!

The FSIS automated response system can provide food safety information 24/7. Visit us at AskKaren.gov

USDA Meat and Poultry HOTLINE

1-888-MPHotline

(1-888-674-6854)

English & Spanish

10:00-4:00 ET

TTY: 1-800 256-7072

MPHotline



Food Safety Contacts for Areas Affected by Severe Storms and Hurricanes

FSIS

USDA's Food Safety and Inspection Service

Consumers with food safety questions can phone the toll-free **USDA Meat and Poultry Hotline** at **1-888-MPHotline** (1-888-674-6854); TTY, 1-800-256-7072.

The Hotline is available in English and Spanish and can be reached from 10 a.m. to 4 p.m. (ET) Monday through Friday. Recorded food safety messages are available 24 hours a day.

Consumers can also ask safe food handling questions by logging on to FSIS' online automated response system called "Ask Karen," on the Food Safety and Inspection Service's Web site: www.fsis.usda.gov

E-mail inquiries can be directed to MPHotline.fsis@usda.gov.

Additional information about USDA's food safety efforts can be accessed on the FSIS Web site at www.fsis.usda.gov

CDC

Centers for Disease Control and Prevention

- Call 1-800-CDC-INFO or 1-800-232-4636, TTY 1-888-232-6348, for information on hazards, safe clean up, and preventing illness and injury.

Available in English and Spanish, 24 hours a day, 7 days a week.
www.cdc.gov

FDA

Food and Drug Administration

- For information on safe food handling for foods other than meat, poultry, or egg products, call FDA's toll-free information line at 1-888- SAFEFOOD or 1-888-723-3366. www.cfsan.fda.gov
- FDA emergency number, staffed 24 hours a day, 1-866-300-4374.

OTHER

Environmental Protection Agency

EPA's Safe Drinking Water Hotline:

1-800-426-4791

www.epa.gov

Federal Emergency

Management Agency (FEMA)

Food and Water in an Emergency

www.fema.gov

General Disaster Assistance Site: www.foodsafety.gov

The U.S. Department of Agriculture prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, age, disability, and where applicable, sex, marital status, familial status, parental status, religion, sexual orientation, genetic information, political beliefs, reprisal, or be-

cause all or part of an individual's income is derived from any public assistance program. (Not all prohibited bases apply to all programs.) Persons with disabilities who require alternative means for communication of program information (Braille, large print, audiotape, etc.) should contact USDA's Target

Center at (202) 720-2600 (voice and TDD). To file a complaint of discrimination, write to USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington, DC 20250-9410, or call (800) 795-3272 (voice) or (202) 720-6382 (TDD). USDA is an equal opportunity provider and employer.



**Una Guía para los Consumidores Sobre
El Manejo Adecuado
de los Alimentos**

**Tormentas y Huracanes
Severos**



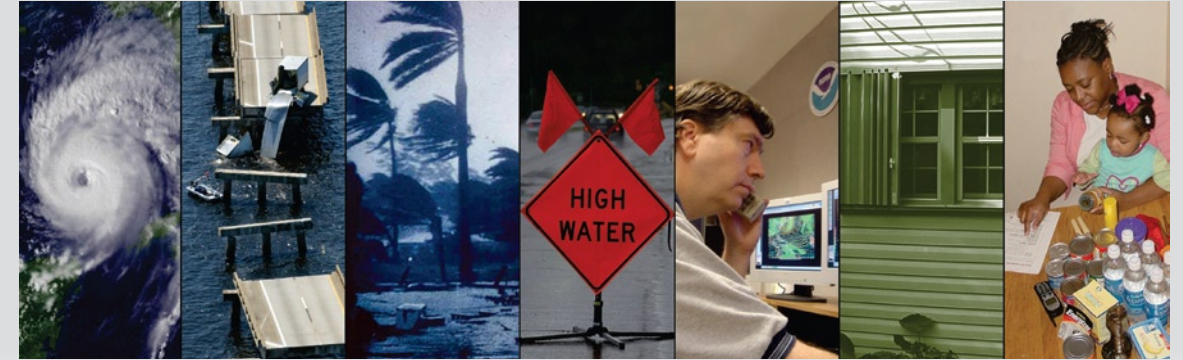
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

El Manejo Adecuado de los Alimentos Durante una Emergencia

¿Sabía usted que inundaciones, incendios, desastres naturales o la pérdida de electricidad debido a vientos fuertes, nieve o hielo pueden poner en peligro la inocuidad de sus alimentos? El saber cómo determinar si los alimentos están inocuos o cómo mantenerlos inocuos, ayudará a minimizar

las posibles pérdidas de alimentos o el riesgo de una enfermedad transmitida por los alimentos. Esta Guía para el Consumidor le ayudará a tomar las decisiones correctas para mantener su familia sana durante una emergencia.

Photos Courtesy of National Oceanic & Atmospheric Administration/Department of Commerce



Cortes de Electricidad

Todos practicamos reglas básicas de inocuidad alimentaria diariamente, pero obtener y almacenar alimentos adecuadamente durante cortes de electricidad o desastres naturales, como huracanes e inundaciones, es más retante.

Pautas a Seguir al Prepararse Para una Posible Emergencia Climática:

Mantenga un termómetro para aparatos electrodomésticos dentro del refrigerador y del congelador. Un termómetro para aparatos electrodomésticos indica la temperatura dentro del refrigerador y del congelador en caso de un corte de electricidad y le ayudará a determinar si los alimentos están inocuos.

► Asegúrese que su congelador esta a 0 °F (-17.8 °C) o menos y su refrigerador este a 40 °F (4.4 °C) o menos.

► Congele recipientes con agua para que el hielo ayude a mantener los alimentos fríos dentro del congelador, refrigerador o en las neveras portátiles después del corte de electricidad.

► Congele alimentos refrigerados, como sobras, leche, carnes y aves crudas que no

vaya a usar inmediatamente. Ésto ayuda a mantenerlos a una temperatura adecuada por más tiempo.

► Planee y sepa donde podrá comprar hielo seco o un bloque de hielo.

► Almacene los alimentos en gabinetes o repisas donde estarán seguros, lejos de las aguas contaminadas en caso de inundaciones.

► Tenga disponible neveras portátiles para mantener los alimentos del refrigerador fríos si el corte de electricidad dura más de 4 horas. Compre o prepare cubos de hielo y almacénelos en el congelador para usar en el refrigerador o en neveras portátiles. Congele paquetes de gel por anticipado para usar en las neveras portátiles.

► Agrupe los alimentos en el congelador. Esto ayuda a que los alimentos permanezcan fríos por más tiempo.

Pasos a Seguir Durante y Después de una Emergencia Climática:

► ¡Nunca pruebe un alimento para determinar su inocuidad!

► Mantenga la puerta del refrigerador y del congelador cerrada lo más posible para mantener la temperatura fría.

► El refrigerador, si no se abre, mantendrá los alimentos adecuadamente fríos aproximadamente por 4 horas. Un congelador completamente lleno mantendrá la temperatura aproximadamente 48 horas (24 horas si esta a medio llenar y la puerta se mantiene cerrada).

► Los alimentos se pueden volver a congelar adecuadamente si aún contienen cristales de hielo o están a 40 °F (4.4 °C) o menos.

► Obtenga un bloque de hielo o hielo seco para mantener su refrigerador y congelador lo mas frío posible si el corte de electricidad dura largo tiempo. Cincuenta libras de hielo

seco mantendrán por 2 días la temperatura adecuada en un congelador de 18 pies cúbicos, completamente lleno.

► Si el corte de electricidad ha durado varios días, use un termómetro para aparatos electrodomésticos y verifique la temperatura del congelador. Si el alimento aún contiene cristales de hielo o está a 40 °F (4.4 °C) o menos, aún esta sano.

► De no tener un termómetro en el congelador, entonces verifique cada paquete de alimento para determinar si aun se encuentra sano. Si el alimento todavía contiene cristales de hielo, estará sano.

► Deseche los alimentos percederos refrigerados, como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y fiambres después de 4 horas sin electricidad.

► **¡Cuando haya duda, tírelo a la basura!**

La inocuidad de alimentos en recipientes que hayan estado en contacto con las aguas contaminadas de inundaciones

Como Determinar Qué Alimentos Puede Usar o Debe Botar

- ▶ No coma alimentos que hayan estado en contacto con las aguas contaminadas.
- ▶ Deseche todo alimento que no esté en un recipiente resistente al agua si existe alguna probabilidad de que éste haya estado en contacto con aguas contaminadas. Los recipientes de alimentos que no son resistentes al agua son aquellos que tienen tapas de rosca, tapas que abren con un golpe o a presión, tapas que se abren de un jalón o tirón y tapas quebradizas. También deseche fórmulas para infantes, jugos y leche que estén empacados en cajas, y alimentos enlatados en el hogar si éstos han estado en contacto con aguas contaminadas, debido a que los mismos no se pueden limpiar y desinfectar con efectividad.
- ▶ Verifique los alimentos enlatados y deseche cualquier alimento en latas dañadas. Las latas dañadas son aquellas que están abultadas, goteando, con punzadas o agujeros; o grietas; bien oxidadas o tan severamente aplastadas o abolladas que no puedan mantenerse derechas una encima de la otra o no pueden abrirse con un abridor de rueda manual.

Ollas, cacerolas, platos y utensilios de cocina

- ▶ Lave completamente las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios (incluyendo abridores de latas) con agua y jabón, usando agua caliente si la hay disponible. Enjuáguelos y desinfectelos hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos en una solución fresca de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, inodoro, en un galón de agua potable (o en el agua más limpia y clara disponible).

Mostradores y superficies de cocina

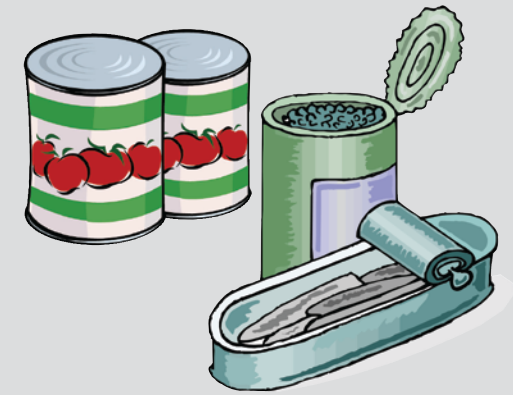
- ▶ Lave las superficies de preparar alimentos con agua y jabón, usando agua caliente si hay disponible. Enjuague y desinfecte con una solución fresca de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, inodoro, en un galón de agua potable (o en el agua más limpia y clara disponible). Permita que se sequen al aire libre.



Pasos a Seguir Para Recuperar las Latas Enteramente Metálicas o las Bolsas Termo Moldeadas

Los alimentos preparados comercialmente (por ejemplo, alimentos no perecederos como bolsas termo moldeadas con pescado o jugos en un cartón flexible) que no se dañaron, se pueden guardar si se siguen las siguientes pautas:

- ▶ Quite las etiquetas, si son removibles, porque éstas pueden retener tierra y bacterias.
- ▶ Lave bien con agua y jabón, usando agua caliente si es posible, las latas y bolsas termo moldeadas.
- ▶ Remueva el lodo o tierra con un paño o cepillo.
- ▶ Enjuague las latas y bolsas termo moldeadas con agua potable inocua, si la hay disponible, ya que la tierra o residuos de jabón puede reducir la efectividad del cloro para desinfectar.
- ▶ Luego desinfectelas sumergiéndolas de una de las siguientes maneras:
 - Colóquelas en agua y permita que ésta hierva. Continúe hirviendo por 2 minutos, o
 - Colóquelas en una solución acabada de preparar que consiste



de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido inodoro en un galón de agua potable (o del agua mas limpia y clara que tenga disponible) por 15 minutos.

- ▶ Deje secar las latas y bolsas termo moldeadas al aire libre por lo menos 1 hora antes de abrirlas o almacenarlas.
- ▶ Si las etiquetas eran removibles, use un marcador para identificar las latas o bolsas termo moldeadas, incluyendo la fecha de expiración (si esta disponible).
- ▶ Los alimentos en latas y bolsas termo moldeadas que han sido limpiadas deben usarse lo mas pronto posible.
- ▶ Cualquier fórmula para infantes que se encuentra en latas completamente metal que fueron limpiadas y desinfectadas, debe diluirse en agua potable limpia.

La Inocuidad del Agua Para Tomar Si Ocurren Inundaciones

- Use agua embotellada que no ha estado en contacto con las aguas contaminadas, si hay disponible.
- Si no tiene agua embotellada, debe hervir el agua para hacerla inocua. El hervir agua mata la mayoría de los tipos de microorganismos que causan enfermedades que puedan estar presentes. Si el agua esta turbia, filtre usando paños limpios o permita que se asiente y saque el agua limpia para hervir. Hierva el agua por un minuto, déjela refrescar y guárdela en recipientes limpios con tapa.
- Si no puede hervir el agua, desinféctela con blanqueador de hogar. El blanqueador mata algunos, pero no todos, los tipos de organismos que causan enfermedades y que se pueden encontrar en el agua. Si el agua esta turbia, fíltrela usando paños limpios o permita que se asiente, y saque el agua limpia para desinfectarla. Añada 1/8 cucharadita (o 8 gotas) de blanqueador líquido, sin aroma, por un galón de agua, agite bien y permita 30 minutos antes de usarla. Almacene el agua desinfectada en recipientes limpios con tapa.
- Si tiene un pozo inundado, debe verificar y desinfectar el agua después que las aguas de la inundación bajen. Si sospecha que las

aguas del pozo se han contaminado, contacte su departamento de salud local o estatal o un agente de extensión agrícola para una recomendación mas específica.



Inocuidad Alimentaria: Como Eliminar el Mal Olor de Refrigeradores y Congeladores

Refrigeradores y congeladores son dos de los aparatos electrodomésticos más importantes de la cocina para mantener los alimentos sanos. Cada vez que se corta la electricidad, hay inundaciones o el aparato falla y los alimentos se arruinan, nos damos cuenta de su importancia. Los malos olores que se producen cuando los alimentos se pudren pueden resultar difíciles de eliminar. Usen esta información para saber cómo eliminar los malos olores de los aparatos o cómo desechar sin riesgo un aparato que se haya arruinado.

Para Eliminar Olores de Refrigeradores y Congeladores

Los malos olores que persisten cuando los alimentos se pudren dentro de un refrigerador o un congelador, pueden ser difíciles de eliminar. Los siguientes procedimientos pueden ayudar a eliminarlos pero puede ser que sea necesario repetirlos varias veces.

- Desechen todo alimento arruinado o dudoso.
- Remuevan repisas, gavetas y bandejas de hielo. Lávelos bien con agua caliente y jabón. Luego enjuáguelos con una solución desinfectante (1 cucharada de blanqueador cloro líquido inodoro, en un galón de agua).
- Lave el interior del refrigerador, a incluir la puerta y el sello de goma, con agua caliente y bicarbonato de soda. Enjuague bien con la solución desinfectante mencionada anteriormente.
- Mantenga la puerta abierta durante unos 15 minutos para que el aire pueda circular libremente. Si los malos olores persisten, pruebe todos o uno de estos pasos:
- Limpie el interior del aparato con una solución de partes iguales de agua y vinagre. El vinagre provee ácido que destruye el moho.



- Deje la puerta abierta y permita que se airee varios días.
- Llene el refrigerador y el congelador con periódicos enrollados. Cierre la puerta y espere varios días. Deseche los periódicos y lave el interior con agua y vinagre.
- Espolvoree café molido o bicarbonato de soda en una bandeja grande pero poco honda y colóquela en la parte más baja del aparato.
- Coloque un poco de algodón empapado en esencia de vainilla dentro del congelador. Cierre la puerta por 24 horas y verifique si persisten los olores.
- Use uno de los productos comerciales existentes en las ferreterías y tiendas de productos domésticos. Siga las instrucciones del fabricante.

Si los Olores Persisten

Si los olores no se pueden eliminar, entonces puede que sea necesario desechar el refrigerador o congelador. Si resulta necesario desechar el aparato, hágalo de manera correcta, sin riesgo:

- ▶ Quítele la puerta al aparato para que no haya peligro de que un niño se pueda quedar atrapado.
- ▶ Si la puerta no se puede quitar, ponga cadena con candado alrededor del aparato

o descomponga la cerradura para que la puerta no pueda cerrar herméticamente.

En muchas comunidades la ley prohíbe desechar refrigeradores sin antes quitarles la puerta.

Los aparatos pueden ser recogidos por los servicios sanitarios de su comunidad, un servicio de reciclaje, un vendedor (si compra un aparato nuevo) o algún programa patrocinado por las empresas de servicios públicos locales o regionales, dependiendo de donde usted viva.

Alimentos Refrigerados

Cuando puedo usarlo y cuando debo botarlo

ALIMENTO	Mantenido por encima de 40 °F (4.4 °C) por mas de 2 horas
CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS	
Crudos o cocidos; productos de soya	Desechar
Carnes o aves que se están descongelando	Desechar
Ensaladas de carne, atún, camarones, pollo o huevos	Desechar
Salsa de carne, relleno, caldo	Desechar
Embutidos, fiambres, "hotdogs", tocino, salchichas, charqui	Desechar
Pizza – con cualquier acabado	Desechar
Jamón enlatado rotulado "Mantener refrigerado"	Desechar
Carnes y pescados enlatados, envase abierto	Desechar
QUESOS	
Quesos blandos: azul, Roquefort, Brie, Camembert, requesón, queso cremado, Edam, Monterrey Jack, ricota, mozzarella, Muenster, Neufchatel, queso blanco, queso fresco	Desechar
Quesos duros: cheddar, colby, suizo, parmesano, provolone, romano	Guardar
Quesos procesados	Guardar
Quesos rallados	Desechar
Quesos magros	Desechar
Queso parmesano, romano o una combinación de éstos, (en lata o frasco)	Guardar
PRODUCTOS LÁCTEOS	
Leche, crema, crema agria, leche agria, leche evaporada, yogur, ponche, leche de soya	Desechar
Mantequilla, margarina	Guardar
Fórmula infantil, envase abierto	Desechar
HUEVOS	

ALIMENTO	Mantenido por encima de 40 °F (4.4 °C) por mas de 2 horas
Huevos frescos, huevos duros sin pelar, platos con huevos, productos de huevo	Desechar
Flanes y pudines	Desechar
SOPAS, GUIOS Y PLATOS AL HORNO FRUTAS	
Frutas frescas, cortadas	Desechar
Jugos de fruta, envase abierto	Guardar
Frutas enlatadas, envase abierto	Guardar
Frutas frescas, cocos, pasas, frutas secas, fruta confitada, dátiles	Guardar
SALSAS, MERMEJADAS, PRODUCTOS PARA UNTAR	
Mayonesa en envase abierto, salsa tártara, salsa de rábano picante	Deséchelos si estuvieron más de 8 horas a 50 °F (10 °C) o más
Mantequilla de maní (cacahuetes)	Guardar
Jaleas, aderezos, salsa de tacos; mostaza; salsa de tomate; aceitunas; encurtidos	Guardar
Salsa Worcestershire, Hoisin, de barbacoa y de soya	Guardar
Salsas de pescado, salsa de ostras	Desechar
Aderezos de vinagre, envase abierto	Guardar
Aderezos con crema, envase abierto	Desechar
Salsa de tomate para tallarines, envase abierto	Desechar
PAN, BIZCOCHOS, GALLETAS, FIDEOS, GRANOS	
Pan, bollos, bizcochos, molletes, panes ligeros, tortillas	Guardar
Bollos, panecillos y masa de galletas refrigerados	Desechar
Fideos, papas y arroz cocidos	Desechar
Ensalada de fideos con mayonesa o con vinagre	Desechar
Fideos frescos, crudos	Desechar
Torta de queso helada	Desechar
Panqueques, rosas de pan, waffles	Guardar
PASTELES Y PASTELITOS	
Pastelitos rellenos con crema	Desechar
Pasteles rellenos con queso o flan; chifón; quiches	Desechar
Pasteles rellenos con queso o flan; chifón	Desechar
Pasteles de fruta	Guardar
VERDURAS Y HONGOS	
Hongos frescos, hierbas y especias	Guardar
Hortalizas verdes, empaquetadas lavadas y cortadas	Desechar
Verduras crudas	Guardar
Verduras cocidas; tofú	Desechar
Jugos de verduras, envase abierto	Desechar
Papas asadas	Desechar
Ajo en aceite, comercial	Desechar
Ensalada de papas	Desechar

Alimentos Congelados

Cuando puedo usarlo y cuando debo botarlo

ALIMENTO	Aun contiene cristales de hielo y se siente frío al tacto como si estuviera refrigerado	Descongelado Mantenido sobre 40 °F (4.4 °C) por mas de 2 horas
CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS		
Res, ternero, oveja, puerco y carnes molidas	Volver a congelar	Desechar
Aves y aves molidas	Volver a congelar	Desechar
Órganos: hígado, riñón, corazón, menudencia	Volver a congelar	Desechar
Platos al horno, guisos, sopas	Volver a congelar	Desechar
Pescados, mariscos y productos apanados	se puede volver a congelar, pero el sabor y la consistencia se deteriorarán un poco	Desechar
Productos lácteos Leche	Volver a congelar, la consistencia puede deteriorarse	Desechar
Huevos sin cascarón y productos de huevo	Volver a congelar	Desechar
Helados, yogur congelado	Desechar	Desechar
Quesos blandos y semiblandos	Volver a congelar, la consistencia puede deteriorarse	Desechar
Quesos duros	Volver a congelar	Volver a congelar
Quesos rallados	Volver a congelar	Desechar
Platos al horno hechos con leche, crema, huevos o quesos blandos	Volver a congelar	Desechar
Tortas de queso heladas	Volver a congelar	Desechar
FRUTAS		
Jugos	Volver a congelar	Volver a congelar. Hay que desechar si tienen moho, huelen a levadura o están viscosos.
Frutas, envase casero o comercial	Volver a congelar. La consistencia y el sabor se deteriorarán un poco.	Volver a congelar. Hay que desechar si tienen moho, huelen a levadura o están viscosas.
VERDURAS		
Jugos	Volver a congelar	Hay que desechar si han estado por encima de 40 °F durante 6 horas.
Verduras, blanqueadas o en envase casero o comercial	Volver a congelar. La calidad se deteriorará un poco.	Hay que desechar si han estado por encima de 40 °F durante 6 horas.

ALIMENTO	Aun contiene cristales de hielo y se siente frío al tacto como si estuviera refrigerado	Descongelado Mantenido sobre 40 °F (4.4 °C) por mas de 2 horas
PANES Y PASTELES		
Panes, bollos, molletes, bizcochos (sin relleno de flan)	Volver a congelar	Volver a congelar
Bizcochos, pasteles, pastelillos con relleno de flan o queso	Volver a congelar	Desechar
Masa de pastel, masa de pan, casera o comercial	Volver a congelar. La calidad se deteriorará un poco.	Volver a congelar. La calidad se deteriorará considerablemente.
OTROS		
Platos al horno - a base de arroz o fideos	Volver a congelar	Desechar
Harina de trigo, harina de maíz, nueces	Volver a congelar	Volver a congelar
Waffles, panqueques, rosas de pan	Volver a congelar	Volver a congelar
Comidas congeladas, especialidades (pizza, panecillos con salchicha, pastel de carne, comidas de preparación rápida)	Volver a congelar	Desechar

¿Tiene Preguntas sobre inocuidad alimentaria?



Línea de información sobre carnes y aves del USDA

1-888-674-6854

En inglés y español

10:00 - 4:00 (hora del este)

TTY: 1-800 256-7072

¡Pregúntele a Karen!

El sistema automatizado de respuestas del FSIS puede proveer información sobre la inocuidad alimentaria 24/7. Visítenos en AskKaren.gov



Contáctos para consejos en inocuidad alimentaria para las áreas afectadas por tormentas y huracanes severos

FSIS

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del USDA

Los consumidores con preguntas en inocuidad alimentaria pueden llamar gratis a la Línea de Información sobre **Carnes y Aves del USDA**, al **1-888-674-6854**; TTY, **1-800-256-7072**.

La Línea de Información esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). Puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria por 24 horas al día.

Los consumidores también pueden hacer preguntas sobre un manejo adecuado de los alimentos, visitando el sistema automático de respuestas "Ask Karen" ("Pregúntele a karen") del FSIS, a AskKaren.gov. Mensajes por correo electrónico pueden ser dirigidos al MPHotline.fsis@usda.gov

Para encontrar información adicional sobre los esfuerzos del USDA en cuanto a inocuidad alimentaria, diríjase a la página electrónica del FSIS, www.fsis.usda.gov

CDC

Centros de Control y Prevención de Enfermedades

▪ Llame al **1-800-CDC-INFO** o **1-800-232-4636**, TTY **1-888-232-6348**, para información sobre riesgos, limpieza adecuada y para la prevención de enfermedades y lesiones. Disponible en inglés y español, por 24 horas al día, 7 días a la semana. www.cdc.gov

FDA

Administración de Drogas y Alimentos

- Para información sobre la preparación adecuada de otros alimentos que no sean carnes, aves o productos de huevo, comuníquese con la línea de información gratis del FDA, al **1-888-SAFEFOOD** o **1-888-723-3366**. www.cfsan.fda.gov
- El número del FDA para emergencias, con personal durante las 24 horas del día, es **1-866-300-4374**.

OTHER

Agencia de Protección Ambiental de EE.UU (EPA, siglas en inglés)

Línea de Información del EPA para la inocuidad del agua potable **1-800-426-4791**. www.EPA.gov

La Agencia Federal para el Manejo de Emergencias (FEMA, siglas en inglés)

Emergencias asociadas a alimentos y agua, www.fema.gov

Página electrónica para asistencia general durante desastres: www.foodsafety.gov