



USDA Photo

Fires and Food Safety

F*ire!* Few words can strike such terror. Residential fires are, unfortunately, a common occurrence. Some 2 million American homes are in flames yearly. In the aftermath of fire, people are left to salvage their lives and belongings.

Whether it's the whole house involved or just a fire in the kitchen, people try to save what they can—including food. But generally, saving food that's been in a fire is not a good idea.

Food exposed to fire can be compromised by three factors: the heat of the fire, smoke fumes, and chemicals used to fight fire.

Heat from the Fire

Food in cans or jars may appear to be okay, but if they've been close to the HEAT of a fire, they may no longer be safe.

Why? Heat from a fire can activate food spoilage bacteria. If the heat is extreme, the cans or jars themselves can split or rupture, rendering the food unsafe.

Fumes from a Fire

One of the most dangerous elements of a fire is sometimes not the fire itself, but TOXIC FUMES released from burning materials.

Those fumes can kill; they can also contaminate food. Any type of food stored in permeable packaging—cardboard, plastic wrap, etc.—should be thrown away. Toxic fumes can permeate the packaging and contaminate the food.

Discard any raw foods stored outside the refrigerator—such as potatoes or fruit—that could be contaminated by fumes.

Surprisingly, food stored in refrigerators or freezers can also become contaminated by fumes. The refrigerator seal isn't airtight and fumes can get inside.

If food from your refrigerator has an off-flavor or odor when it's prepared, throw it away.

Chemicals in Fires

Chemicals used to fight fires contain toxic materials and can contaminate food and cookware. The chemicals cannot be washed off the food.

Foods that are exposed to chemicals should be thrown away. This includes food stored at room temperature, such as fruits and vegetables, as well as foods stored in permeable containers like cardboard and screw-topped jars and bottles.

Canned goods and cookware exposed to chemicals can be decontaminated.

Wash in a strong detergent solution. Then dip in a bleach solution (1 tablespoon of unscented, liquid chlorine bleach per gallon of water) for 15 minutes.

Fire Stoppers

The American Red Cross recommends that you:

- Make your home fire-safe by installing battery-powered smoke detectors on each floor and in the garage. Test the detectors twice a year and keep a working fire extinguisher in the kitchen.
- Plan two emergency escape routes from each room in the house. Have rope or chain ladders for upstairs rooms. Agree on where to meet after the family escapes.
- Have your own practice fire drills. Instruct everyone to crawl low under smoke.

For more information, contact the USDA Meat and Poultry Hotline or one of these other government sites.

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

Food Safety Questions?

Call the USDA Meat & Poultry Hotline

If you have a question about meat, poultry, or egg products, call the USDA Meat and Poultry Hotline toll free at 1-888-MPHotline (1-888-674-6854); TTY: 1-800-256-7072.



The Hotline is open year-round Monday through Friday from 10 a.m. to 4 p.m. ET (English or Spanish). Recorded food safety messages are available 24 hours a day. Check out the FSIS Web site at www.fsis.usda.gov.

Send E-mail questions to MPHotline.fsis@usda.gov.

Ask Karen!

FSIS' automated response system can provide food safety information 24/7.



AskKaren.gov



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

Información sobre Inocuidad de Alimentos



USDA Photo

Los Incendios y la Inocuidad Alimentaria

¡Fuego! Pocas palabras pueden crear tanto terror. Desafortunadamente, los incendios residenciales ocurren comúnmente. Alrededor de 2 millones de residencias en los Estados Unidos se queman cada año. Luego de un incendio, las personas sólo pueden salvar sus vidas y algunas pertenencias.

Ya sea que toda la casa esté envuelta en el incendio ó sólo ocurra un fuego en la cocina, las personas tratarán de salvar lo que puedan, incluyendo sus alimentos. Sin embargo, en general, no es una buena idea recuperar alimentos que estuvieron expuestos a un fuego.

Los alimentos expuestos al fuego podrían haber sido afectados por tres factores: el calor del fuego, los gases del humo y los químicos usados para apagar el fuego.

El calor del fuego

Los alimentos en latas o en frascos pueden lucir en buen estado, pero si estuvieron expuestos al CALOR de un fuego, podrían no estar sanos.

¿Por qué? El calor del fuego puede activar las bacterias de putrefacción que se encuentran en los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o frascos se pueden agrietar o romper, dañando los alimentos

Los gases del fuego

Uno de los elementos más peligrosos de un incendio no es el fuego sino los GASES TÓXICOS que salen de los materiales al quemarse.

Estos gases pueden matar y también pueden contaminar los alimentos. Deseche todo alimento envuelto en paquetes permeables, tales como cajas de cartón, envolturas de plástico, etc. Los gases tóxicos pueden penetrar el empaque y contaminar el alimento.

Deseche todos los alimentos crudos almacenados fuera del refrigerador, como papas o frutas, que podrían estar contaminados por los gases.

Sorprendentemente, los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores también podrían contaminarse con los gases. Las puertas del refrigerador no están selladas herméticamente y los gases pueden penetrar.

Si los alimentos que estaban almacenados en su refrigerador tienen un mal sabor u olor cuando los prepare, deséchelos.

Los químicos del fuego

Las sustancias químicas usadas para combatir el fuego de los incendios contienen materiales tóxicos que pueden contaminar los alimentos y los utensilios de cocina. Los químicos no se pueden eliminar lavando los alimentos.

Los alimentos que hayan estado expuestos a sustancias químicas deben ser desechados. Esto incluye los alimentos almacenados a temperatura ambiente, como frutas y verduras, al igual que los alimentos almacenados en envases permeables, como en cartón y en frascos y botellas con tapas de rosca.

Los alimentos enlatados y los utensilios de cocina que estuvieron expuestos a los químicos pueden recuperarse.

Lávelos por 15 minutos con una solución fuerte de detergente. Luego, sumérgalos en una solución de blanqueador líquido (1 cucharada de blanqueador líquido, sin aroma, en un galón de agua).

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los EE.UU. responsable por asegurar que el suministro comercial de carnes, aves y productos de huevo de la nación sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

Línea de Información sobre
Carnes y Aves
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)

Para detener un incendio

La Cruz Roja Americana ("American Red Cross") le recomienda:

- Mantenga su hogar a salvo de incendios, instalando detectores de humo de batería en cada piso de su hogar y en el garaje. Pruebe los detectores dos veces al año y mantenga un extinguidor de fuego en la cocina.
- Planee dos rutas de escape para emergencias desde cada cuarto de su hogar. Tenga una soga o escalera de cadena para los cuartos de arriba. Decida con su familia en donde encontrarse luego de escapar del incendio.
- Practique su propio plan de escape para incendios. Instruya a todos, el gatear y mantenerse por debajo el humo.
- Para más información, comuníquese con la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA o con una de las siguientes agencias de gobierno.

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.

Otros

- 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

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevos, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

¡Pregúntele a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y "charlas" en vivo durante las horas laborables de la Línea de Información.



PregunteleKaren.gov