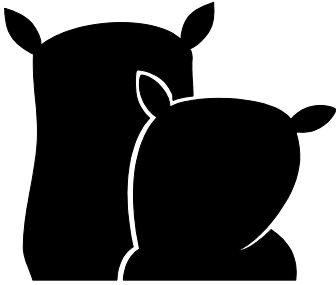




Seguridad de los Alimentos después del Huracán



No es fácil determinar si los alimentos son seguros para ingerirlos. Alimentos dañados o contaminados causan enfermedades. Alimentos dañados pueden parecer, oler y saber como otros alimentos. Si usted cree que los alimentos puedan estar dañados, **NO LOS PRUEBE.**

Consejos

- Siempre lave sus manos antes de tocar los alimentos.
- Asegúrese que usted y su area de preparar alimentos están limpios.
- Enjuague las frutas y los vegetales frescos con agua limpia.
- No use latas con abolladuras, rajaduras o protuberancias. Para desinfectar las latas, remueva las etiquetas y lave la lata con jabón o detergente. Enjuague en una solución de dos cucharadas de blanqueador de cloro diluidas en un galón de agua. Enjuague los envases en agua limpia, sequelos y rotule su contenido.
- Siempre limpie el abridor de latas con jabón y agua antes y después de usarlo.
- Solo tome agua embotellada o agua que ha sido tratada.
- No deje alimentos perecederos fuera de la nevera por más de dos horas antes de ingerirlos.
- No use los siguientes alimentos si han sido cubiertos por agua de inundaciones: frutas y vegetales frescos; alimentos en cajas de cartón o cubiertos con papel; alimentos en bolsas, tales como arroz y harina; alimentos, líquidos y refrescos en botellas con cierre de corona o envases que se abren halando la tapa, corcho o tapa de rosca. Esto incluye alimentos en potes de cristal.
- Cocine todas las carnes, huevos, y aves completamente.

RECUERDE: SI TIENE DUDAS, BÓTELO; NO SE LO COMA!

This document is IFAS
publication DH 410S.