

Alimentos expuestos a un fuego pudieron ser dañados de tres maneras: por el calor del fuego, los humos del fuego, y los químicos usados para combatir el fuego. Si su electricidad estuvo desconectada por bastante tiempo, siga las siguientes recomendaciones para decidir cuales alimentos deberían de ser eliminados. ¡Cuando en duda tire los!

CALOR DEL FUEGO

Alimentos en latas y jarros pueden parecer seguros, pero si estuvieron cerca del fuego pueden estar malos. ¿Por qué? El calor del fuego puede activar la bacteria que causa el deterioro de la comida. Si el calor es muy fuerte, las latas y los jarros pueden romperse y fracturarse, haciendo los alimentos dentro peligrosos.

HUMOS DEL FUEGO

Uno de los elementos más peligrosos de un fuego no es el fuego en sí, pero los humos tóxicos liberados durante la quema de materiales. Los humos pueden contaminar los alimentos, aunque estén en el refrigerador. ¿Por qué? El refrigerador no cierra completamente permitiendo que los humos tengan acceso a los alimentos. Disponga de todos los alimentos curdos almacenados dentro y fuera del refrigerador, como papas y frutas. Tire todos los alimentos empaquetados en envases permeables- como cajas de cartón, jarros, y botellas que estaban afuera del refrigerador, porque los humos del fuego pudieron penetrar el envase, haciendo los alimentos peligrosos para comer.

QUÍMICOS DEL FUEGO

Químicos usados para combatir el fuego contienen materiales tóxicos que pueden contaminar la comida y utensilios. Los químicos no pueden ser lavadores de los alimentos. Todos los alimentos expuestos a los químicos deberían de ser eliminados. Esto incluye alimentos mantenidos afuera a temperatura ambiente como frutas, vegetales, y también comida empaquetada en envases permeables- como cajas de cartón, jarros, y botellas.

Utensilios de cocina (ollas, cucharas, vasos, etc.) expuestos a los químicos pueden ser descontaminados lavando los con jabón y agua caliente y después sumergiéndolos en una solución de 1 cucharada de cloro en un galón de agua por 15 minutos.

CUANDO EL PODER ELÉCTRICO FALLA

- Mantenga el refrigerador cerrado.
- El refrigerador mantendrá la comida segura por 4 horas.
- El congelador llena mantendrá temperatura por 48 horas (24 horas si media llegan).

CUANDO EL PODER ELÉCTRICO REGRESE

ALIMENTOS REFRIGERADOS

- Nunca pruebe los alimentos para determinar si están seguros. ¡Cuando en duda tire los!
- Tire todos los alimentos dentro del refrigerador que estuvieron si frio por más de 4 horas.
- Tire todos los alimentos como pan, tortillas, e ensaladas que pudieron ser contaminados por jugos de carne curdo como carne, pollo, y pescado.
- En general, todos los alimentos con olor, color, y textura extraña deberían de ser eliminados.

ALIMENTOS CONGELADOS

- Alimentos congelados que se han descongelados, pero todavía tienen cristales de hielo son seguros para re-congelar.
- Alimentos que fueron mantenidos en el refrigerado- a temperaturas de 40 F o menos, pueden ser re-congelados.