



Charlie Crist
Governor

Ana Viamonte Ros, M.D., M.P.H.
State Surgeon General

Para su publicación inmediata
Smith
May 2008

Contacto: Susan

850-245-4111

****HOJA DE INFORMACIÓN SOBRE EL TEMPESTAD TROPICAL/HURACÁN****
EL DEPARTAMENTO DE SALUD EMITE MEDIDAS DE PRECAUCIÓN EN ALIMENTOS

TALLAHASSEE – En caso de un corte en el suministro de la energía eléctrica es importante tomar medidas de precaución para garantizar la seguridad de los alimentos. El riesgo de envenenamiento por alimentos incrementa cuando los refrigeradores y hornos no funcionan; deseche todo alimento que haya permanecido a temperatura ambiente por dos horas o más, así como cualquier alimento que tenga un olor, color o textura inusual. Recuerde – **¡Si no está seguro, deséchelo!**

Las personas pueden manejar los alimentos de manera segura y evitar enfermedades transmitidas por medio de los alimentos siguiendo estos sencillos pasos:

- Siempre tenga un termómetro en su refrigerador. La temperatura debe ser de 41 grados o menos.
- Un congelador lleno conservará su temperatura fría por más tiempo que un congelador a medio llenar, así que es importante que coloque dentro de él hielo o paquetes para congeladores para garantizar que conserve su temperatura baja. Recuerde que, si cuenta con él, 25 libras de hielo seco pueden conservar un congelador de diez pies cúbicos a una temperatura bajo cero durante un periodo de 3 a 4 días. Maneje el hielo seco de manera cuidadosa; emplee guantes secos y gruesos para evitar sufrir lesiones.
- Puede consumir comida descongelada si aún está "fría del refrigerador."
- Los huevos y otros alimentos deben almacenarse a 41 grados Fahrenheit (F) o a una temperatura ligeramente inferior. No consuma alimentos que podrían haberse echado a perder.
- Lávese las manos con jabón y agua hervida o desinfectada y enfriada. Debe lavarse las manos antes de preparar o consumir alimentos, después de ir al baño o de cambiar un pañal, después de manejar alimentos sin cocer, de jugar con una mascota, de manejar desperdicios, de atender a algún enfermo o herido, después de toser o sonarse la nariz, de participar en actividades de limpieza por inundación y después de manejar objetos contaminados con agua proveniente de una inundación o del drenaje.
- Evite la "contaminación cruzada", la cual consiste en la transferencia de bacterias dañinas de un alimento a otro, de tablas para picar o utensilios de cocina. Nunca coloque ningún tipo de alimento en un plato que anteriormente haya contenido carne de res, de aves cruda o mariscos crudos.
- Cuando ase sus alimentos, precaliente el carbón en su parrilla durante 20-30 minutos o hasta que el carbón esté cubierto por una capa fina de ceniza.
- Utilice un termómetro de carne para asegurarse de que los alimentos alcancen una temperatura interna segura.
 - Las hamburguesas y carne molida de aves deben cocinarse a 160 F.
 - Piezas de aves: 170 F.
 - Asados, filetes y otros cortes de res grandes: 145 F. (poco hechos) y 160 F (término medio).
- El pescado debe cocerse hasta que la carne adquiera un color opaco y pueda desmenuzarse fácilmente.
- Emplee tazones desinfectados para alimentos y agua de sus mascotas y asegúrese de que no beban agua de superficies contaminadas por la inundación.



Charlie Crist
Governor

Ana Viamonte Ros, M.D., M.P.H.
State Surgeon General

Para obtener información adicional sobre seguridad de alimentos, llame sin costo a la Línea de Información de Carne y Aves de USDA/FSIS al 1-888-674-6854. Contamos con especialistas en la seguridad de alimentos (tanto en inglés como en español) de 10 a.m. a 4 p.m. EDT durante todo el año de lunes a viernes.

Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de salud local de su condado o visite www.doh.state.fl.us o bien www.FloridaDisaster.org.

Línea de Información de Emergencias de Florida (Florida Emergency Information Line): 1-800-342-3557
Función de Apoyo de Información Pública para Emergencias (Public Information Emergency Support Function): (850)-921-0384.

###