



# #IRMA PR



## Pasos a seguir durante y después de una Emergencia Climática:

El saber qué hacer antes y después de un evento de mal clima puede ayudarle a reducir el riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos. Siguiendo estos consejos, también puede minimizar la cantidad de alimentos que podrían dañarse y perderse.

- **¡Nunca pruebe un alimento para determinar si está en buenas condiciones! Se podría enfermar.**
- 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 mantendría la temperatura aproximadamente 48 horas (24 horas si está 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 más 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 está sano.
- De no tener un termómetro en el congelador, entonces verifique cada paquete de alimento para determinar si aún se encuentra sano. Si el alimento todavía contiene cristales de hielo, estará sano.
- Deseche los alimentos perecederos refrigerados, como carnes, aves, pescados, quesos blandos, leche, huevos, sobras y fiambres después de 4 horas sin electricidad.

**¡Cuando haya duda, échelo a la basura!**

