



County of Ventura Resource Management Agency

Ventura County Recovers – Public Information

Category:

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Debris Removal | <input type="checkbox"/> | Additional Resources | <input type="checkbox"/> | Community Involvement |
| <input type="checkbox"/> | Rebuilding | <input type="checkbox"/> | Financial Assistance | <input type="checkbox"/> | Rain Ready |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Damaged Property | <input type="checkbox"/> | Housing | <input type="checkbox"/> | Air Quality |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Health Issues | <input type="checkbox"/> | Map | <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Safety Updates | <input type="checkbox"/> | Notification | | |

SEGURIDAD DE ALIMENTOS DESPUES DE UN INCENDIO

Comer alimentos que hayan estado involucrados en un incendio puede ser peligroso y puede causar enfermedades a usted y a su familia. Tenga extrema precaución cuando intente salvar alimentos después de un incendio.

Deseche todos los alimentos que hayan estado cerca del incendio. Los alimentos expuestos a un incendio pueden ser dañados por el calor del fuego, humos, y químicos utilizados para combatir el incendio. Estos humos y químicos no se pueden lavar. Estos incluyen:

- Alimentos almacenados afuera del refrigerador, como los panes, frutas y verduras.
- Alimentos crudos o alimentos dentro de envases o recipientes permeables (por ejemplo: cartón, o envoltura de plástico, etc.).
- Todos los alimentos enlatados, en botellas o frascos pueden parecer estar bien, pero el calor del fuego puede dañar los contenedores y activar las bacterias que dañan los alimentos.
- Alimentos almacenados dentro de refrigeradores o congeladores también pueden contaminarme con humos. El sello de un refrigerador no es hermético y los humos pueden entrar.

Los alimentos expuestos al fuego pueden ser comprometidos por tres factores:

1. **Calor del Fuego:**

Los alimentos enlatados o en frascos pueden parecer estar bien, pero si han estado expuestos al calor del fuego, es posible que ya no estén seguros. El calor de un incendio puede activar las bacterias que dañan los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o frascos en si pueden dividirse o romperse, haciendo que estos alimentos no sean seguros.

2. **Humos del Fuego:**

Uno de los elementos más peligrosos de un incendio a veces no es el propio fuego, sino los humos tóxicos liberados de los materiales en llamas.



County of Ventura Resource Management Agency

Ventura County Recovers – Public Information

Estos humos tóxicos pueden matar y también pueden contaminar los alimentos. Cualquier alimento que no está empaquetado o alimentos almacenados en envases permeables (cartón, o envoltura de plástico, etc.) deben desecharse. Los humos tóxicos pueden penetrar el envase y contaminar los alimentos.

Deseche cualquier alimento crudo almacenado afuera del refrigerador que posiblemente haya sido contaminado por los humos (como las papas o frutas).

Los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores también pueden contaminarse con los humos. El sello de un refrigerador no es hermético y los humos pueden entrar.

3. Químicos en Fuegos:

Los químicos que se utilizan para combatir los incendios contienen materiales tóxicos y pueden contaminar alimentos y utensilios de cocina. Los químicos no se pueden lavar de los alimentos.

Los alimentos que están expuestos a estos químicos deben desecharse. Esto incluye los alimentos almacenados a temperatura ambiental, como las frutas y verduras, al igual que los alimentos almacenados en envases o recipientes permeables como los que tienen tapas de rosca, tapas de broche, tapas rizadas, tapas giratorias, tapas de tirón y cierre a presión, y alimentos enlatados en casa, ya que estos no se pueden desinfectar. Deseche los alimentos en envases de cartón, incluyendo los envases de leche/jugo/cajas de fórmula para bebés.

Apagón de Luz / Corte de Energía:

Incluso si su hogar no fue dañado directamente por el incendio, pueden haberse producido apagones de luz por tiempo extendido. Deseche todos los alimentos de los refrigeradores y congeladores.

¡El recalentar los alimentos que se han contaminado no los hará seguros!

Nunca pruebe los alimentos para determinar si son seguros para consumir.



County of Ventura Resource Management Agency

Ventura County Recovers – Public Information

¡Si tiene dudas, tírelo!

Documente los alimentos y otros artículos desechados para informar a su seguro anotándolos en una lista o tomando fotografías.

REMOVER OLORES DE LOS REFRIGERADORES Y CONGELADORES

Los siguientes pasos pueden ser repetidos varias veces:

- Deseche todos los alimentos.
- Remueva los anaqueles, cajones para la verdura, y moldes para hacer cubos de hielo. Lávelos completamente con agua caliente y detergente. Enjuáguelos después con una solución higiénica mezclando una cucharada de cloro blanqueador líquido sin aroma por cada galón de agua de beber.
- Lave el interior del refrigerador y congelador, incluyendo las puertas y sellos, con agua caliente y bicarbonato de soda. Enjuague con una solución higiénica (vea arriba).
- Deje la puerta abierta por 15 minutos.

Si el olor sigue, trate lo siguiente:

- Limpie el interior de la unidad con partes iguales de agua y vinagre para eliminar el moho.
- Deje la puerta abierta por varios días para permitir que el olor se salga.
- Llene el refrigerador y congelador con rollos de papel periódico. Deje la puerta cerrada por varios días. Remueva el papel periódico y limpie con agua y vinagre.
- Rocíe café molido o bicarbonato de soda dentro de un contenedor poco profundo en la parte de debajo de la unidad.
- Use un producto comercial disponible en la ferretería y tiendas de artículos domésticos. Siga las instrucciones del fabricante.

Nota: Si el olor continua, tal vez la unidad tenga que ser desechada.

- Desinfecte los artículos de cocina lavándolos con jabón y agua caliente. Después sumérgalos por 15 minutos dentro de una solución de 1 cucharada de cloro blanqueador líquido sin aroma por cada galón de agua de beber.
- Deseche tablas para partir de madera, utensilios de plástico, chupones y biberones de bebés ya que no hay manera segura de limpiarlos.
- Lava completamente los sartenes de metal, trastes de cerámica, utensilios (incluyendo abrelatas) con jabón y agua (agua caliente si está disponible). Enjuague y desinfectelos hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos dentro de una solución de 1 cucharada de cloro blanqueador líquido sin aroma por cada galón de agua de beber.
- Lave completamente las encimeras con jabón y agua (agua caliente si está disponible). Enjuague y desinfectelos hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos por 15 minutos dentro de una solución de 1 cucharada de cloro blanqueador líquido sin aroma por cada galón de agua de beber. Permita que se sequen completamente.