

Consuma alimentos seguros después de un corte de electricidad



Los alimentos refrigerados o congelados podrían no ser seguros para el consumo después de un corte de electricidad. Infórmese sobre lo que puede hacer para mantener los alimentos seguros durante un corte de electricidad y cuándo debe botar los que podrían enfermarlo.

ANTES

Mantenga en su refrigerador y congelador termómetros para electrodomésticos.

El refrigerador debe estar a una temperatura de 40 °F o menos.

El congelador debe estar a una temperatura de 0° F o menos.



Prepárese para emergencias o desastres naturales:



Congele recipientes con agua y paquetes de gel para ayudar a mantener los alimentos a 40 °F o menos.





Tenga a mano una neverita portátil



Compre hielo seco o en bloque para mantener los alimentos fríos en el refrigerador si cree que no habrá electricidad por un periodo largo.

DURANTE

Si las puertas permanecen cerradas, los alimentos estarán seguros hasta:

MANTENGA las puertas del refrigerador y congelador CERRADAS



4
- horas
en el
refrigerador



48
horas
en un
congelador



24 horas en un congelador MEDIO LLENO

Después de 4 horas sin electricidad, coloque los alimentos perecederos refrigerados en una neverita portátil. Agregue hielo u otra fuente de frío para mantenerlos a 40 °F o menos.

DESPUÉS

Nunca pruebe los alimentos para determinar si son seguros para consumir. Si tiene dudas, bótelos.

- Bote todos los alimentos perecederos que tenga en el refrigerador (carnes, pescados, frutas y verduras cortadas, huevos, leche y sobras) después de 4 horas sin electricidad ni una fuente de frío
- Bote todos los alimentos que tengan olor, color o textura anormal.
- **Revise las temperaturas de los alimentos** mantenidos en las neveritas portátiles o el refrigerador con una fuente de frío adicional. Bote los alimentos que tengan una temperatura de más de 40 °F.
- Si tiene un termómetro en su congelador, revise que todavía esté a una temperatura de 40 °F o menos.
- Usted puede volver a congelar o cocinar alimentos descongelados en forma segura si todavía tienen cristales de hielo o si están a una temperatura de 40 °F o menos.







www.cdc.gov/foodsafety/es