



MANEJO DE ALIMENTOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS

- Prefiera consumir agua envasada y si no cuenta con ella, hiérvala o para que sea potable incorpore 10 gotas de cloro por litro de agua. Al estar el agua turbia, fíltrela con un paño limpio o permita que se asiente y saque el agua limpia para desinfectarla con cloro.
- Consuma los alimentos bien cocidos. Ingiera primero los alimentos refrigerados, luego los congelados y finalmente las conservas.
- En caso de corte de energía eléctrica evite abrir el refrigerador o congelador. A partir de las 12 horas posteriores al corte de energía eléctrica, los alimentos en su interior pueden considerarse de riesgo sanitario por pérdida cadena de frío.
- Un alimento semi descongelado o descongelado debe consumirse rápidamente (siempre que la descongelación se haya producido en las 24 horas anteriores). Si no deberá.
- Evite comprar alimentos que requieran refrigeración (tales como carnes, lácteos y productos del mar), en lugares que no disponen de suministro eléctrico o no cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas.
- Si no cuenta con refrigeración, compre los alimentos perecibles que va a consumir en el día, en establecimientos autorizados y que mantengan las condiciones de almacenamiento y refrigeración adecuada. A su vez, evite comprar alimentos perecibles para varios días.
- Si no cuenta con refrigeración, prefiera consumir alimentos en conservas antes que alimentos perecibles.
- Lácteos, carnes y productos del mar deben tener apariencia normal y olor característico al tipo de alimento al momento de su compra y consumir de inmediato si no hay forma de mantenerlos.
- Si no cuenta con agua para lavar sus manos previas a la manipulación, desinfectelas con alcohol, alcohol-gel u otro desinfectante, especialmente al preparar las mamaderas y alimentos para niños y adultos mayores. (grupos de riesgo)
- Proteja sus alimentos de vectores como moscas y roedores.
- Maneje la basura adecuadamente para no atraer insectos y roedores.