

Consuma alimentos seguros después de un corte de electricidad

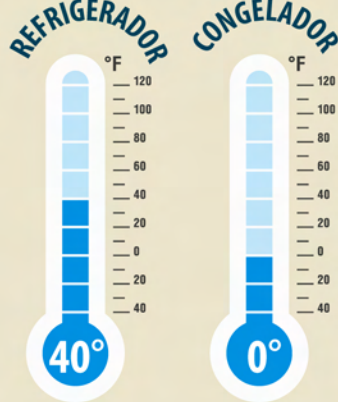
Los alimentos refrigerados o congelados podrían no ser seguros para el consumo después de un corte de electricidad. Infórmese sobre lo que puede hacer para mantener los alimentos seguros durante un corte de electricidad y cuándo debe botar los que podrían enfermarlo.

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
LLENO



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