

Fuente: <http://blogs.ifas.ufl.edu/news/2017/09/19/uf-expert-protect-family-foodborne-illness-hurricane-season/> or <http://edis.ifas.ufl.edu/fs131>

SEGURIDAD ALIMENTARIA



La extensión de UF/IFAS surgiere las siguientes directrices para determinar cuáles alimentos se deben guardar y cuales se deben botar después que un desastre natural causa que se vaya la luz:

- Si la nevera se ha mantenido cerrada, los alimentos duraran por aproximadamente 4 horas.
- Si el congelador está lleno y se mantiene cerrado, los alimentos duraran por 48 horas.
- Si el congelador esta medio lleno y se mantiene cerrado, los alimentos duraran por 24 horas.
- Los alimentos que han sido descongelados se tienen que botar, no se deben volver a congelar.
- La comida que ha estado fuera de su empaque o parcialmente comida, se debe desechar porque probablemente está contaminada.
- No les dé la comida desechada a mascotas porque ellos también se pueden enfermar.

Para más información, visite <http://edis.ifas.ufl.edu/fs131>