

Para Preservar los Alimentos en Casa Después de la Inundación

El agua de la inundación puede traer aguas residuales, metales pesados, bacterias dañinas, aceite y productos químicos a su jardín y contaminar sus productos, haciéndolos no inocuos para su consumo. Existe un mayor riesgo de E. coli, Listeria, Vibrio, Salmonella, Hepatitis A y Norovirus cuando se comen productos de una cocina o jardín inundados. Tenga en cuenta estas pautas al determinar si puede conservar sus alimentos de manera inocua después de una inundación.

Para Preservar Productos Agrícolas Contaminados por Inundaciones

Existe un mayor riesgo de conservar y utilizar un método de conservación para las frutas y vegetales contaminados por inundación que se comerán crudos más adelante. El riesgo depende de muchos factores, incluyendo la fuente del agua de la inundación, el tiempo para cosechar el producto y si la contaminación entrará en el tejido de la planta. Cocinar matará las bacterias de los alimentos que lo enfermarán, pero no mejorará la calidad del producto ni eliminará el riesgo de posibles contaminantes químicos. Si decide conservar el producto, tenga en cuenta que limpiar, sanear y cocinar el producto antes de conservarlo y comerlo es la opción más inocua cuando se alimenta a poblaciones de mayor riesgo, como adultos mayores, personas inmunocomprometidas, mujeres embarazadas y niños pequeños. Si el producto agrícola no es apto para el consumo debido a las inundaciones, no conserve ni conserve con otro método.

Tipo de Producto Agrícola y Lo que Usted Puede Hacer

- Frutas Cítricas: Limpiar y sanear antes de preservar.
- Melones, maíz dulce y otros productos agrícolas con piel exterior protectora: Limpiar y sanear antes de quitar la capa exterior, la piel o la cáscara. Usted puede conservar al enlatar o congelar después de haberlos cocinado.
- Papas, zanahorias, manzanas y otros productos agrícolas firmes: Mezclar y no conservar ningún producto con magulladuras, grietas u otras imperfecciones, ya que las bacterias podrían acumularse en esas partes. Si no tiene imperfecciones, limpie, sanee, pele y cocine antes de conservar. Puede conservar enlatando o congelando si están cocidos.
- Hortalizas: Mezclar y no conservar. No es posible limpiarlos porque las bacterias podrían acumularse en sus crestas y hendiduras.
- Frutas blandas como las bayas: Si la fruta blanda se puede cocinar, puede luego congelarla o enlatarla. Tírela si no se puede cocinar porque es demasiado difícil de limpiar el limo y otros contaminantes.

- Plantas donde los frutos se han cuajado (tomates) o las flores son evidentes: Clean, sanitize and cook before canning or freezing. Toss and do not preserve any plant with bruises, cracks or other blemishes as bacteria could collect here.

Cómo Sanear los Frascos para Enlatar

- Remover etiquetas. El papel puede albergar bacterias peligrosas.
- Lavar los frascos y latas en una solución de detergente fuerte con un cepillo para fregar.
- Sumerja los recipientes durante 10 minutos en una solución de 2 cucharadas de blanqueador con cloro por galón de agua a temperatura ambiente.
- Secar al aire antes de abrir.

Los productos agrícolas no deben deshidratarse, ya que la temperatura de los deshidratadores domésticos no es lo suficientemente alta como para destruirlos.