

Consuma alimentos en buen estado

Después de la inundación, es posible que los alimentos no sean aptos para el consumo y deben desecharse algunos. Esto debe hacerse si los alimentos estaban en la nevera o congelador. Otros alimentos pueden limpiarse



Deseche los siguientes alimentos:

- Alimentos enlatados abiertos, abombados o golpeados.
- Cualquier alimento que haya entrado en contacto con el agua de la inundación.
- Cualquier alimento que haya sido tocado por ratas u otros animales.

Deseche las siguientes cosas:

- Botellas, tarros o latas con tapa de rosca, de presión y otros tipos de tapa que se abren manualmente.
- Tablas de picar y cucharas hechas de madera.
- Chupos de biberones.

Limpie las cosas que entran en contacto con los alimentos:

- Utilice en lo posible guantes de caucho.
- Lave y restriegue las latas de alimentos con agua y jabón. Enjuague. Remoje en una mezcla de 1 taza de cloro en 5 galones de agua. Utilice cloro sin olores.
- Restriegue superficies como mesas y mostradores con agua y jabón. Enjuague. Limpie con una mezcla de 1 cucharada de cloro en 1 galón de agua. Utilice cloro sin olores. No enjuague, deje secar al aire.

- **Nunca mezcle cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza.**
- **Cuando utilice cloro, abra puertas y ventanas para que el lugar se ventile.**

DECRETO 93 DE 1998 PLAN NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DESASTRES

Programa Información Pública para la Prevención y Reacción Adecuada de la Comunidad en Caso de Desastre.

