

Precauciones con los alimentos después de un incendio: Qué guardar y qué tirar

Patti Wooten Swanson, PHD
Consejera de Nutrición y Asuntos de la Familia y del Consumidor
Extensión Cooperativa de la Universidad de California
San Diego, CA 92123

Las personas afectadas por un incendio, tratan de salvar lo que pueden. Los alimentos pueden parecer estar en buen estado y, por lo tanto, deciden conservarlos. Pero no es una buena idea guardar los alimentos que han estado expuestos a las llamas. Hay tres factores que pueden afectar los alimentos en un incendio: la intensidad de las llamas, el humo y los productos químicos usados para aplacar el fuego.

El calor puede hacer que los alimentos se echen a perder

Si los alimentos, ya sean comprados en una tienda o envasados en casa, estuvieron cerca del calor de las llamas, podrían no estar en buen estado para consumirlos. Algunas bacterias que dañan los alimentos son activadas sólo a *altas* temperaturas. Bajo circunstancias normales, estas bacterias no afectan alimentos en latas o en frascos. Sin embargo, el calor extremo de un incendio puede causar que las bacterias crezcan y contaminen los alimentos. El calor intenso también puede ocasionar que las latas y frascos se abran o quiebren haciendo que los alimentos no sean seguros para el consumo.

Los alimentos preservados en casa presentan otros riesgos. Las altas temperaturas en un incendio pueden hacer que las tapas de los alimentos pierdan su sello hermético, permitiendo así que las bacterias penetren a los alimentos. Cuando la temperatura del aire baja, las tapas en los frascos pueden volver a quedar selladas, dando la impresión de no haber sido afectadas por las llamas. Aunque los envases aparentan estar en buen estado, los alimentos que contienen no los están.

Los vapores tóxicos y productos químicos pueden contaminar los alimentos

Los productos químicos que se usan para combatir incendios contienen materiales tóxicos que no se pueden quitar de los alimentos lavándolos. Se debe tirar todo alimentos que haya estado expuesto a estos productos. Los materiales, al quemarse, desprenden humo o vapores tóxicos que pueden contaminar los alimentos, los cubiertos y los utensilios de cocina. Sin embargo, los alimentos enlatados y los utensilios de cocina que han estado expuestos a vapores tóxicos o químicos se pueden descontaminar.

Siga estas recomendaciones para el consumo seguro de los alimentos:

Alimentos empaquetados: Tire los alimentos guardados en recipientes permeables, tales como de cartón, plástico para envolver y latas con tapas giratorias, puesto que el calor ha podido haberlos echado a perder. Los vapores tóxicos y químicos también pueden penetrar el paquete y contaminar los alimentos.

Alimentos enlatados: Deshágase de alimentos envasados en casa. Pueden verse en buen estado, pero es imposible determinar si el calor de las llamas rompió el sello hermético y dañó los alimentos. Los alimentos de envasado comercial se pueden descontaminar, pero deshágase de cualquiera de estos productos si al abrirlo, huele o se ve en mal estado. Es muy probable que haya sido contaminado por el fuego.

Alimentos refrigerados o congelados: Revise el refrigerador y congelador, fijándose si algo huele mal. Puesto que las puertas de la nevera y congelador no se cierran herméticamente, los vapores y humo pueden contaminar los alimentos guardados dentro. Tire los alimentos que huelan o sepan mal.

Alimentos almacenados a temperatura ambiente: Tire alimentos crudos que no hayan estado guardados dentro del refrigerador, tales como papas, cebolla o frutas. Pueden estar contaminados por vapores o productos químicos.

Descontamine los alimentos enlatados o envasados y los utensilios de cocina: Primero, lávelos con un detergente fuerte, Luego, remójelos en una solución de blanqueador (1 cucharada de blanqueador por un cuarto de galón de agua) por 15 minutos. Lávelos, enjuagándolos bien y séquelos.

Fuentes:

Extensión Cooperativa de la Universidad Estatal de Colorado. (Actualizado 9/07). *Food Safety Issues After a Fire*. <http://www.ext.colostate.edu/drought/foodsafety.html>

Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria. (Última revisión, 6 de septiembre, 2006). *Keeping Food Safe During an Emergency*. <http://www.fsis.usda.gov/oa/pubs/pofeature.htm>

Scott, D. and Stark, C. (Enero 1998). *Food Safety and Natural Disasters*. Extensión Cooperativa de Cornell. <http://www.cce.cornell.edu/counties/Erie/food-safety.html#fire>