



Seguridad alimentaria frente a adversidades ambientales

En caso de emergencias como incendios, cortes de luz, catástrofes climáticas, la inocuidad alimentaria se puede ver afectada. Esto puede generar un aumento del riesgo de intoxicaciones por enfermedades transmitidas por los alimentos. Cuando hay tormentas es común la pérdida de electricidad pudiendo durar desde horas a días. En estas condiciones los alimentos que requieren refrigeración y congelamiento pueden volverse peligrosos para el consumo. Esto se debe al crecimiento rápido de microorganismos a temperaturas de 4 y 60°C pudiendo generar intoxicaciones en las personas que los consumen. Para evitar esto es importante poder determinar si los alimentos mantienen las condiciones aptas para el consumo. Esto ayudaría a minimizar las pérdidas de los alimentos y evitar las intoxicaciones alimentarias.



Figura 1

Frente a posibles emergencias climáticas previstas o cortes de luz programados se sugiere:

- ✓ Revisar las temperaturas del congelador que esté por debajo de 0°C y el refrigerador este a 4,4°C o por debajo.
- ✓ Congelar recipientes con agua para mantener los alimentos fríos sea en el congelador, refrigerador o neveras portátiles. Las neveras portátiles con hielo son útiles cuando los cortes de electricidad son más de 4 horas.
- ✓ Congelar los alimentos refrigerados que no se vayan a usar inmediatamente como leche y carnes frescas. Esto permite que los alimentos se mantenga fríos por más tiempo.



Figura 2

Posterior a la emergencia climática o corte de luz se aconseja:

- ✓ Mantener cerradas las puertas del refrigerador y congelador el mayor tiempo posible. Un refrigerador cerrado mantiene los alimentos fríos por aproximadamente 4 horas. Un congelador lleno cerrado mantiene la temperatura hasta 2 días (1 día si está la mitad de lleno).
- ✓ Se puede tratar de obtener hielo para mantener el refrigerador y congelador frío por más tiempo.
- ✓ Para cortes de luz prolongados se sugiere verificar la temperatura del congelador y si esta se encuentra a 4,4°C o menos entonces los alimentos se pueden volver a congelar. Si no se tiene termómetro, se puede verificar que el alimento está sano si aún contiene cristales de hielo.
- ✓ Nunca pruebe los alimentos para determinar si están sanos. Y, frente a la duda, los alimentos deben ser descartados.



Figura 3

Otros fenómenos comunes en nuestro país son las inundaciones. En estos casos se debe:



- ✓ Desechar todos los alimentos, que no estén dentro de envases resistentes al agua, que hayan entrado en contacto con el agua de inundación.
- ✓ Desechar el agua embotellada que haya estado en contacto con el agua contaminada. Alimentos enlatados o en bolsas termomoldeadas se pueden conservar.
- ✓ Lavar y desinfectar con hipoclorito todas las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios que hayan entrado en contacto con aguas de inundación.
- ✓ Para los malos olores generados por los alimentos en mal estado dentro de la heladera se debe desechar todo alimento en mal estado o dudoso.
 - Lavar el refrigerador y congelador con agua caliente y bicarbonato de sodio, así como repisas y bandejas con agua caliente y detergente y luego desinfectarse con hipoclorito diluido en agua.
 - Dejar la puerta abierta de la heladera unos 15 minutos para la circulación del aire.

Un buen planeamiento previo es fundamental frente a una emergencia. Para esto conviene tener a mano alimentos no perecederos, leche en polvo, agua embotellada y enlatados, alimentos para los animales. Si se vive en lugar propenso a inundaciones conviene colocar los alimentos en un lugar suficientemente alto para protegerlos de las aguas de la inundación. Es fundamental incrementar los cuidados a las poblaciones de riesgo como niños, embarazadas, ancianos y enfermos en general.

Otros sucesos a ocurrir son los incendios. Estos sucesos son comunes durante la sequía y el verano. En este caso los gases tóxicos que se desprenden de los materiales que se van quemando constituye un peligro para la inocuidad alimentaria. En este caso se recomienda:



Figura 4

- ✓ Eliminar todo alimento crudo o que este envuelto en paquetes permeables que se encuentren tanto dentro como fuera de la heladera que haya estado en contacto o cerca del fuego.
- ✓ También son tóxicas las sustancias químicas utilizadas por los bomberos para extinguir el fuego. Por lo tanto los alimentos que hayan estado expuestos a estas sustancias deberían ser descartados. Las ollas, platos de cerámica y utensilios de cocina que hayan estado expuestos de deben lavar con agua caliente y jabón.

En caso de intoxicaciones alimentarias comunicarse al centro de Salud más cercano.

Elaborado: Ayudante técnico, Lic. Laura Fuentes. Fecha: 22/04/2016

Bibliografía consultada

- Barreda P (2010). Recomendaciones para tener en cuenta en caso de inundaciones. Sitio web <http://www.planamanecer.com/portada/nutrici%C3%B3n%20art%C3%ADculos/content/modo/view/id/224/itemid/56> (Consultado 22/04/2016)
- López MJ (2015). Consejos para preservar los alimentos ante un corte de luz. Sitio web <http://www.rumbosdigital.com/vida-y-estilos/consejos-para-preservar-los-alimentos-ante-un-corte-de-luz>.



Intendencia de Montevideo
Desarrollo Social

DIVISION SALUD
SERVICIO DE REGULACION ALIMENTARIA
Laboratorio de Bromatología

- United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection. Service Sitio web <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/seguridad-alimentaria-y-preparacion-para-emergencias> (Consultado 22/04/2016)
- Figura 1. Extraída de http://consumidoresarg.org.ar/media/uploads/images/pictures/bact_big.jpg (Consultado 22/04/2016)
- Figura 2. Extraída de <http://tuespaciojuridico.com.ar/tudocctrina/2016/03/14/medidas-cautelares-colectivas-contra-los-cortes-de-luz-de-la-empresa-edenor/>. (Consultado 22/04/2016)
- Figura 3. Extraída <http://www.proteccioncivilmarbella.com/1..1/index.php/consejos-utiles/en-caso-de-fuertes-vientos> (Consultado 22/04/2016)
- Figura 4 Extraída de <https://i.ytimg.com/vi/NVPxEpVJnEk/maxresdefault.jpg> (Consultado 22/04/2016)