

# MANEJO DE LOS ALIMENTOS DEL SAE EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

Resulta necesario asegurar la inocuidad de los alimentos y evitar las enfermedades transmitidas por los mismos. Por ello hay que inspeccionar los alimentos en stock y los recibidos, identificar y eliminar aquellos dañados, y verificar que los envases estén en buenas condiciones.

## Después de un temporal o emergencia:

 **No pruebe los alimentos para comprobar su estado.**

 **Deseche los siguientes alimentos:**

1. **Todos los alimentos perecederos de la heladera y/o freezer:** quesos blandos y quesos ya rallados, carnes (cerdo, pollo, vaca o pescado), leche fresca (incluso larga vida abierta) y yogures, huevos, frutas y vegetales cocidos o congelados, mermeladas y dulces de leche que se encuentren abiertos, panificados (pan, tapas de tarta, de empanada, pre pizzas, etc.).
2. **Alimentos que hayan entrado en contacto con el agua de inundación o tormenta y sus empaques no sean herméticos / a prueba de agua:** paquetes de arroz, legumbres secas, fideos, azúcar, infusiones, frutas y verduras, etc.
3. **Alimentos en envases de cartón abiertos:** como cajas de cartón de leche en polvo o fórmula para bebés.
4. **Alimentos envasados con tapas de rosca, tapas plásticas, tapones con reborde, tapones a rosca, tapas abatibles y tapas que se levantan.**
5. **Alimentos enlatados o envases que estén abollados, abiertos o dañados.**

## ¿Qué alimentos se pueden guardar?

- **Alimentos no perecederos que no entraron en contacto con agua de inundación o tormenta.**
- **Quesos de pasta dura que no entraron en contacto con agua de inundación o tormenta.**
- **Latas o empaques herméticos como tetrapack o pouch** ( ej: tomate triturado, leche larga vida, leche en polvo en bolsa metálica hermética) **aunque hayan entrado en contacto con agua de inundación o tormenta. En ese caso:**

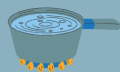
1. Quite las etiquetas, de ser posible. Anote la fecha de vencimiento, elaborador y número de lote antes de tirarlas.
2. Cepille o limpie la suciedad o el barro.
3. Lave las latas y bolsas con agua caliente y jabón o detergente.
4. Enjuague las latas y empaques con agua segura. En caso de dudar sobre si el agua es segura tratarla previamente.
5. Coloquelas en un balde o recipiente con una solución de 1 taza (250 ml) de agua lavandina común (todo uso) en 5 litros de agua fría (tal cual sale del grifo) durante 15 minutos. Deje secar al aire.
6. Con un marcador etiquete las latas incluyendo: nombre del alimento, fecha de vencimiento, elaborador y lote (anotados anteriormente).
7. Utilice estos alimentos lo más pronto posible.

**Guarde los alimentos por fecha de vencimiento, en lugares secos y alejados del piso o sobre tarimas que permitan la circulación de aire.**

## TRATAMIENTO DEL AGUA PARA QUE SEA SEGURA

### Agua segura

Hervir 5 minutos



Esperar a que se enfríe para beberla.

o

Agregar 2 gotas de lavandina por litro de agua



Dejar reposar por 30 minutos antes de consumirla.