

Eliminación de desechos de alimentos

Como resultado de las recientes inundaciones, los alimentos en su hogar puede que no sean seguros para su consumo, ya sea porque los envases o recipientes se dañaron o porque el refrigerador o el congelador dejaron de funcionar por la falta de electricidad. Los alimentos en descomposición pueden ser una amenaza para la salud y pueden atraer a roedores y otros animales. Tome estas medidas para eliminar los desechos de alimentos:

- No guarde ningún alimento que se haya dañado o contaminado, como:
 - Alimentos que se conservan en el refrigerador o congelador, incluso *catsup* (salsa de tomate), mostaza, pepinillos, mermeladas, carnes frías para sándwiches, leche, jugos, etc.
 - Comida seca en empaques dañados.
- Coloque los desechos de alimentos en bolsas de plástico y bótelos a la basura.
- **Si tiene dudas, ibote los alimentos!**

Siga los siguientes pasos para la limpieza del refrigerador o el congelador:

- Saque todos los artículos del refrigerador o el congelador.
- Use toallas de papel o trapos para secar líquidos derramados y bote a la basura estos artículos de limpieza junto con los desechos de alimentos.
- Lave el refrigerador o el congelador con una solución concentrada de cloro. Use 1½ tazas de cloro en 1 galón de agua. Use guantes de látex o de goma si su piel es sensible y se puede irritar con la solución de cloro.
- Lave el refrigerador o el congelador con agua caliente y jabonosa.
- Para eliminar olores, limpie estos electrodomésticos con una mezcla de agua y bicarbonato de sodio o coloque una caja del bicarbonato de sodio en su interior. También es aconsejable que estos electrodomésticos se ventilen antes de conectarlos para volver a usarlos.

Si tiene alguna pregunta sobre los desechos de alimentos, llame al Departamento de Salud de Dakota del Norte al 701.328.1291.