

Lo que necesita saber en caso de un corte inesperado de la electricidad

CDC le ofrece las siguientes sugerencias para ayudarlo a prepararse para los apagones repentinos y aprender a lidiar con ellos.

Seguridad de los alimentos

Se puede consumir la comida del refrigerador o congelador si el apagón dura menos de 2 horas. Durante el apagón, mantenga las puertas del refrigerador o congelador cerradas el mayor tiempo posible para mantener los alimentos fríos por más tiempo.

Si el apagón dura más de dos horas, siga estas directrices:

- Para la sección del congelador: si el congelador está lleno hasta la mitad, conservará los alimentos en condiciones de seguridad por un plazo máximo de 24 horas. Un congelador lleno conservará los alimentos seguros durante 48 horas. De ser posible, no abra la puerta del congelador.
- Para la sección refrigerada: guarde en un recipiente rodeado de hielo la leche, otros productos lácteos, carne, pescados, huevos, salsas y sobras que puedan estropearse. Las neveritas de poliestireno son poco costosas y sirven para este fin.
- Use un termómetro digital de respuesta rápida para verificar la temperatura de sus alimentos inmediatamente antes de cocinarlos o comerlos. Descarte todo alimento que tenga una temperatura de más de 40 grados Fahrenheit.

Agua potable

Durante un apagón, los sistemas de purificación de agua podrían no funcionar por completo. El agua segura para beber, cocinar y para la higiene personal es el agua embotellada, hervida o tratada. Su departamento de salud local o estatal puede hacer recomendaciones específicas para hervir o tratar el agua en su zona. A continuación presentamos algunas reglas generales relacionadas con el agua para beber, cocinar y para la higiene personal:

Recuerde:

- No use agua contaminada para lavar platos, cepillarse los dientes, lavar y preparar alimentos, lavarse las manos, hacer hielo o para preparar la fórmula del bebé. Si es posible, use fórmula para bebé que no requiere de agua. Se puede usar un desinfectante de manos a base de alcohol para lavarse las manos.
- Si usa agua embotellada, asegúrese de que provenga de una fuente segura. Si no sabe que el agua proviene de una fuente segura, hiérvala o trátela antes de usarla. Use únicamente agua embotellada, hervida o tratada hasta que su suministro sea sometido a prueba y se lo encuentre seguro.
- Hervir el agua, cuando resulte práctico, es la manera preferida de matar bacterias y parásitos dañinos. La mayoría de los organismos mueren cuando el agua hierve por un minuto
- Cuando no resulte práctico hervir el agua, se la puede tratar con comprimidos de cloro o de yodo o con cloro de uso doméstico sin olor (5.25% de hipoclorito de sodio):
 - Si usa comprimidos de cloro o de yodo, siga las instrucciones que vienen con los comprimidos.
 - Si usa cloro doméstico, agregue 1/8 de cucharadita (~0.75 mL) de cloro por galón de agua si el agua es clara. Para el agua de color oscuro, agregue 1/4 de cucharadita (~1.50 mL) de cloro por galón. Mezcle bien la solución y permita que se asiente aproximadamente por 30 minutos antes de usarla.

Nota: Tratar el agua con comprimidos de cloro o de yodo o con cloro líquido no matará los parásitos

Use una solución blanqueadora para enjuagar los recipientes antes de volverlos a usar. Use con precaución los tanques y otros recipientes para almacenar agua. Por ejemplo, los tanques cisterna y los recipientes o botellas usadas anteriormente pueden estar contaminados con microbios o productos químicos. No confíe en métodos que no han comprobado su capacidad para descontaminar el agua.