



Identifying and Handling Spoiled/Unsafe Food and Drinks after a Disaster

Food and drink spoilage during storms and other disasters is common. If there is a power loss or a flood, you need to check each item to determine whether it is safe to consume. **Do not taste any food or drink you think is spoiled!**

Items To Toss

The consumables listed below are unsafe to eat or drink and should be thrown away:

- Food (even canned goods) and drinks that have been in contact with floodwater
- meat, poultry, fish, seafood, eggs, milk, soft cheese, refrigerator rolls and biscuits, leftovers and other potentially hazardous foods that have been above 40 degrees F for 2 hours or longer
- Food that has an unusual odor, color or texture
- Cans of food that are bulging, opened, dented or damaged
- All home-canned food or drinks that have been in contact with floodwater
- food or drinks in containers with screw-caps, snap-lids, crimped caps (like soft drink bottles), twist caps or flip tops that have come in contact with floodwater.

Disposing of Unsafe Food

How you dispose of unsafe food depends on your garbage collection service. If your garbage collection service is in operation, you do the following:

- Wrap the unsafe food tightly in plastic wrap or aluminum foil and place it in a container with a tight-fitting lid.
- Store the container in an area away from people and animals until it can be collected by local garbage collection services. If your garbage collection service is not in operation:
- Unsafe or spoiled food should be buried.
- To prevent animals from finding and digging up spoiled food, bury it at least 4 feet deep.

- To minimize health risks, bury unsafe food in an area that will not be disturbed in the near future and is away from the nearest water well or other open water source (creek, stream or pond).
- If it is not possible to bury the food, you may burn it. Contact local law enforcement officials to make sure you are following county burning laws.

References

Texas Commission on Environmental Quality. *Disposal of domestic or exotic livestock carcasses*. TCEQ publication RG-419, November 2004.

Centers for Disease Control and Prevention. *Keep Food and Water Safe after a Natural Disaster or Power Outage*. September 2005.

Produced by Agricultural Communications, The Texas A&M University System

Extension publications can be found on the Web at: <http://tcebookstore.org>

Visit Texas AgriLife Extension at <http://texasextension.tamu.edu>

Educational programs conducted by Texas AgriLife Extension serve people of all ages regardless of socioeconomic level, race, color, sex, religion, handicap or national origin.

Issued in furtherance of AgriLife Extension Work in Agriculture and Home Economics, Acts of Congress of May 8, 1914, as amended, and June 30, 1914, in cooperation

with the United States Department of Agriculture. Edward G. Smith, Director, Texas AgriLife Extension, The Texas A&M University System.

Identificación y manejo de alimentos y bebidas echados a perder/inseguros después de un desastre

El deterioro de alimentos y bebidas durante las tormentas y otros desastres es común. Si ocurre un corte de energía o una inundación, es necesario verificar cada elemento para determinar si resulta seguro consumirlo. **No pruebe ningún alimento o bebida que crea que se ha echado a perder.**

Alimentos y bebidas a desechar

Es inseguro consumir los alimentos o bebidas enunciados a continuación por lo que deberían desecharse:

- ♦ alimentos (incluso enlatados) y bebidas que han estado en contacto con agua de inundación
- ♦ carne, pollo, pescado, mariscos, huevos, leche, queso blando, bocadillos o galletitas que deben conservarse en frío, restos y otros alimentos potencialmente peligrosos que han estado en lugares con más de 40 grados F de temperatura durante 2 horas o más
- ♦ alimentos con olor, color o textura inusual
- ♦ latas de alimentos con protuberancias, abiertas, abolladas o dañadas
- ♦ todas las bebidas o alimentos enlatados en el hogar que han estado en contacto con agua de inundación
- ♦ alimentos o bebidas en recipientes con tapas a rosca, tapas a presión, tapas prensadas (como botellas de gaseosas), tapas giratorias o tapas abatibles que han estado en contacto con agua de inundación.

Desecho de alimentos inseguros

Cómo desechar los alimentos inseguros depende del servicio de recolección de residuos que le corresponde. Si este servicio se encuentra funcionando, haga lo siguiente:

- ♦ Envuelva herméticamente los alimentos inseguros en un envoltorio de plástico o papel de aluminio y colóquelos en un recipiente con una tapa que cierre herméticamente
- ♦ Guarde el recipiente en un área alejada de personas y animales hasta que pueda ser recolectado por el servicio de recolección de residuos.

Si el servicio de recolección de residuos no funciona.

- ♦ Los alimentos inseguros o echados a perder deberían enterrarse.
- ♦ Para evitar que los animales encuentren y escarben los alimentos echados a perder, entiérrelos al menos a 4 pies de profundidad.

- ♦ Para minimizar los riesgos de salud, entierre los alimentos inseguros en un área que no sea intervenida en el futuro cercano y se encuentre lejos del pozo de agua más cercano o cualquier otra fuente abierta de agua (riachuelo, arroyo o estanque)
- ♦ De no ser posible enterrar los alimentos, puede quemarlos. Contáctese con la fuerza policial local para asegurarse de que está siguiendo las normas de quemado del condado.

Referencias

- Comisión de Texas sobre Calidad Ambiental. *Eliminación de restos domésticos o de ganado exótico*. TCEQ, RG-419 publicación, noviembre 2004.
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. *Mantenga la Seguridad de los Alimentos y el Agua luego de un Desastre Natural o Corte de Energía*, septiembre 2005.

Producido por Comunicaciones Agrícolas, Sistema Universitario de Texas A&M.
Las publicaciones de Extensión pueden encontrarse en el sitio Web: <http://tcebookstore.org>
Visite la Extensión Cooperativa de Texas en <http://texasextension.tamu.edu>

Los Programas educativos llevados a cabo por la Extensión Cooperativa de Texas ayudan a personas de todas las edades, independientemente de su nivel socioeconómico, raza, color, sexo, religión, discapacidad u origen.

Emitido para el desarrollo del Trabajo de la Extensión Cooperativa en Agricultura y Economía del Hogar, Leyes del Congreso del 8 de mayo de 1914 con sus reformas y del 30 de junio de 1914 junto con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Edward G. Smith, Director, Extensión Cooperativa de Texas, Sistema Universitario Texas A&M.