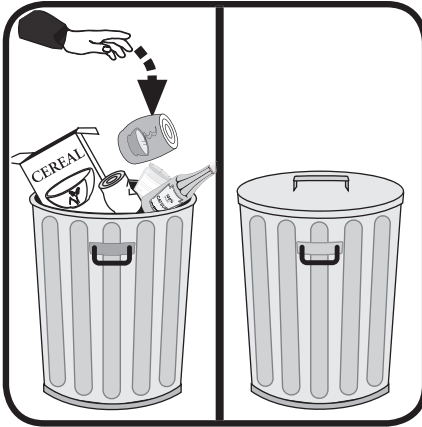




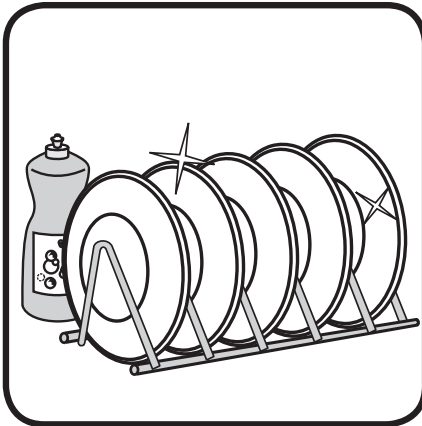
Consuma alimentos en buen estado

Después de una inundación, es posible que los alimentos no sean aptos para el consumo y que usted deba botar algunos a la basura. Esto debe hacerse aun si los alimentos estaban en la nevera o el congelador. Otros alimentos se pueden limpiar.



Bote los siguientes alimentos a la basura

- alimentos enlatados abiertos, abombados o golpeados
- cualquier alimento que haya entrado en contacto con el agua de la inundación
- cualquier alimento que hayan podido tocar las ratas, los ratones u otros animales
- alimentos de origen desconocido
- alimentos enlatados en casa



Bote las siguientes cosas a la basura

- botellas, tarros o latas con tapas de rosca, tapas a presión, tapas endentadas (botellas de refrescos), tapas de media rosca y otros tipos de tapas que se abren manualmente
- tablas de cortar de madera
- chupos de los teteros (biberones) y chupones de goma



Limpie las cosas que entran en contacto con los alimentos

- Use botas y guantes de goma y gafas de seguridad.
- Restriegue las latas de alimentos con agua y jabón. Enjuague. Remoje en una mezcla de 1 taza de cloro de uso doméstico en 5 galones de agua. Utilice cloro que no tenga otros olores (como limón).
- Restriegue superficies como mostradores y mesas con agua y jabón. Enjuague. Limpie con una mezcla de 1 cucharadita de cloro doméstico en 1 galón de agua. Utilice cloro que no tenga otros olores (como limón). No enjuague. Deje secar al aire.
- Nunca mezcle cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza.
- Abra ventanas y puertas para que el lugar se ventile cuando utilice cloro.