

CLAVES PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS EN EL REFUGIO

- Lavarse bien las manos antes de manipular los alimentos.
- Verificar que la gente coma primero los alimentos que llegan calientes al refugio.
- Evitar guardar alimentos preparados.
- Mantener muy limpios los recipientes para recibir los alimentos. También los cubiertos y platos.
- Lavar bien los envases para servir los alimentos a los niños.
- Proteger los alimentos de los insectos.
- Consumir los alimentos enlatados una vez abiertos y evitar guardarlos en lata.

EL MANEJO DE LAS BASURAS TAMBIÉN ES IMPORTANTE PARA LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN EL REFUGIO...

Las basuras que se acumulan... sólo ayudan a criar moscas y otras plagas.



Eliminemos los criaderos de plagas limpiando, vaciando y tapando los botes de basura.



Si se guardan alimentos en el refugio... itápelos con papel limpio o con lo que tenga a mano!!



Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá
INCAP
Organización Panamericana de la Salud
OPS/OMS

Principios para el Manejo Higiénico de Alimentos en Casos de Desastres Naturales



Manejo de los Alimentos en Refugios Temporales

Si los alimentos para los damnificados son manejados adecuadamente en los refugios, se evitarán en ellos las enfermedades... ieso se lo garantizamos!

Si los alimentos reciben un manejo inadecuado, pueden enfermar a la población... ieso también se lo garantizamos!

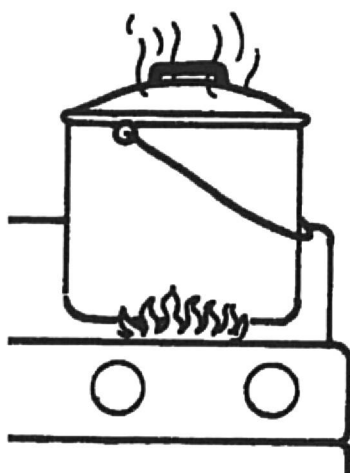
**ENTRE TODOS PODEMOS
HACER DE LOS REFUGIOS
UN LUGAR SALUDABLE**

Si se reciben alimentos cocinados...

1. Verificar si los alimentos **vienen en envases tapados y limpios.**



2. Verificar que los alimentos **estén bien calientes.**



3. Verificar que **sean rápidamente servidos y consumidos.**



Si se reciben alimentos de la ayuda humanitaria...

1. Verificar que los alimentos **tengan su fecha de vencimiento vigente.**



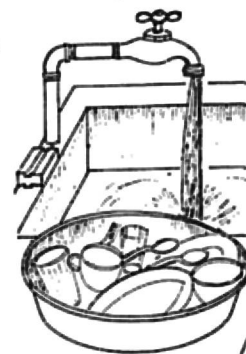
2. Recibir sólo alimentos con su **empaquete en buenas condiciones.**



3. Consumir los alimentos lo **antes posible** luego de destaparlos.



4. Usar **utensilios limpios** para sacar los alimentos de sus envases, en especial los de los niños.



5. Evitar dejar al **aire libre** los envases o empaques de alimentos ya consumidos.

Si se preparan alimentos en el refugio...

1. Trate de conseguir los **productos más frescos** que pueda.



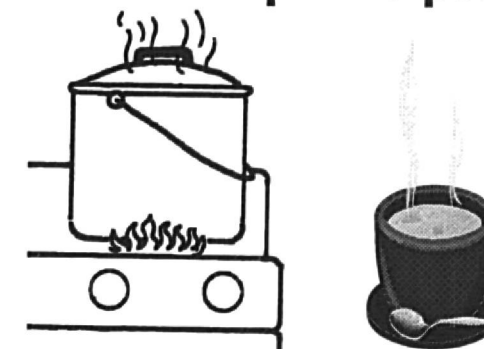
2. Mantenga las **manos muy limpias** durante la preparación.



3. Utilice **agua limpia** para las preparaciones y para lavar los utensilios.



4. Cocine muy bien los alimentos y **sírvalos lo más pronto posible.**



5. Evite guardar alimentos o restos de estos en el refugio.