

Pautas para consumir productos expuestos a inundaciones al final de la temporada de cultivo

Las fuertes lluvias y el flujo de agua pueden contaminar las plantas de su jardín y crear un riesgo para su consumo. A medida que la inundación avanza hacia su jardín, puede transportar desbordamientos de aguas residuales, desechos de animales domésticos y de granjas, agua de ríos o estanques y vertidos agrícolas, los cuales pueden ser fuentes de patógenos humanos como norovirus, Salmonela y E. coli. Los horticultores y otras personas que manipulan o consumen productos frescos que están expuestos a las inundaciones corren el riesgo de contraer enfermedades gastrointestinales las cuales se asocian con síntomas como vómitos, cólicos estomacales y diarrea.



Las inundaciones y las fuertes lluvias a finales de la temporada de cultivo de 2018 (agosto de 2018) presentan un problema para los horticultores no comerciales. Muchos cultivos están cerca de o en su punto máximo de maduración y no es posible dejar que el producto madure por otros 2 a 3 meses para que los patógenos mueren por la exposición natural a la luz del sol y otros factores del medio ambiente. Entonces, la pregunta que nos debemos hacer es: ¿cómo puedo rescatar productos de un jardín que fue expuesto a inundaciones al final de la temporada de cultivo?

Si sólo es cuestión de lluvia que cayó en el jardín, se puede consumir su cosecha sin problema. Sin embargo, otros tipos de agua puedan presentar un riesgo al consumir los productos del jardín. Aguas de un arroyo o lago desbordado, agua que llevaba desechos de animales o agua que contiene contaminantes de otros campos de cultivo o pilas de abono.

Hay que descartar los productos que entraron en contacto directo con la inundación

¿Qué puede hacer usted si las inundaciones entraron a su jardín? El método más **conservador** es **destruir** cualquier producto que haya entrado en contacto directo con la inundación. **No se recomienda consumir** cultivos crudos que han sido expuestos a las inundaciones sea por contacto directo o indirecto. Esto significa se deben descartar los cultivos como la lechuga y otras verduras de hoja verde. Mientras se pueden rescatar algunos cultivos de piel gruesa (vea la parte más abajo), se deben descartar cualquier fruto blando como las frambuesas o moras porque son imposibles de lavar. Asimismo, se deben destruir los cultivos de piel suave como los tomates, pimientos y berenjenas. El melón cantalupo y otros tipos de melones presentan un mayor riesgo para la salud humana. La mejor precaución es desechar estos tipos de cultivos.

Lave y cocine los productos rescatados

Hay frutas y verduras que se pueden rescatar si se lavan y se cocinan antes de comer. Para cosecharlas, espere al menos 72 horas después de que el agua estancada se retire del lugar. Luego, lávelas bien y cocínelas antes de consumir.

Los tubérculos (por ejemplo, las zanahorias, nabos, remolachas o papas) se deben lavar para sacar la suciedad y los contaminantes. Primero, enjuáguelos con agua potable y limpia (segura para beber). Después, enjuáguelos con una solución diluida de lejía. Por último, deles un segundo lavado con más agua limpia. No se debe usar jabón para lavar las frutas y verduras, sólo agua potable y limpia. Estos cultivos se deben pelar y cocinar antes de consumir.

Para preparar la solución diluida de lejía, mezcle una cucharadita de lejía sin fragancia (no concentrado y sin aroma) en un galón de agua potable. Sumerja los productos lavados con agua en la solución diluida de lejía por 2 minutos antes del enjuague final.

Los calabacines de invierno, los melones de invierno y las calabazas con sus cáscaras gruesas se pueden lavar y enjuagar con agua potable y después, desinfectados en la solución diluida de lejía y enjuagados con más agua (como se describe arriba en la sección de los tubérculos). Deje que los cultivos se sequen al aire antes de pelar y cocinar.

Por el cambio de clima y las temperaturas más frías hacen, no se recomienda el consumo de cualquier producto crudo donde exista el posible riesgo de contaminación por las inundaciones. Es importante cocinar cualquier cultivo cosechado de jardines afectados por las inundaciones.

Descarte cualquier cultivo que no parezca en buen estado para comer. No se debe conservar en lata, ni congelar ni deshidratar estos cultivos. Los cultivos que rescataron no se deben vender en mercados de agricultores ni en puestos en las orillas de los caminos. Y por el bien de la seguridad alimentaria, no se debe donar los cultivos rescatados ni a los bancos de alimentos ni a las despensas de alimentos.

Evite cualquier forma de contaminación mientras prepara los productos rescatados

Los buenos hábitos en la cocina le ayudarán a asegurarse de no propagar la contaminación. Lávese las manos después de agarrar cultivos expuestos a las inundaciones; frótelas con agua y jabón por un mínimo de 30 segundos. Séquese las manos con una toalla de papel desechable. Asegúrese de limpiar las superficies de los muebles de cocina, tablas de cortar y utensilios que se utilizan para preparar o cocinar los cultivos rescatados.

Para evitar la propagación de contaminantes dentro del jardín, se recomienda quitar la tierra, los desechos de plantas, la savia de las herramientas, y los contenedores utilizados para cosechar los cultivos de campos inundados. Enjuague las herramientas y los contenedores con agua limpia y luego desinfectelos con un desinfectante como Lysol o una solución diluida de lejía. Deje que el equipamiento se seque al aire.

28 de Agosto de 2018

B. Ingham. bingham@wisc.edu

