

Mag-donate ng Pagkain nang Ligtas

Sundin ang mga hakbang na ito upang ligtas na makapag-donate ng pagkain.



Mag-donate ng hilaw o inihandang pagkain.

- ⚠ Huwag mag-donate ng pagkain na inihain mo na sa ibang tao.

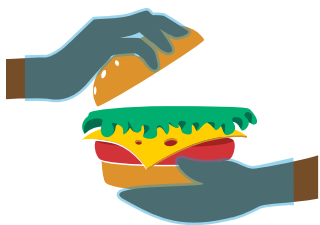


Panatiliing nasa ligtas na temperatura ang pagkain.

- ✓ Iwasang mailagay sa mapanganib na temperatura ang karne, dairy, hiniwang gulay, kamatis, melon, at lutong pagkain. Madaling dumami ang bakterya na nagdudulot ng sakit sa tao kapag nasa pagitan ng 41-135°F (5-57°C).
- ✓ Palamigin agad ang mga mainit na pagkain sa 41°F (5°C). Lagyan ang pan nang hindi lalampas 2 pulgada ang lalim, at ilagay ito nang walang takip sa walk-in refrigerator. Kailangan mo ng isang walk-in refrigerator upang mapalamig ang mga pagkain nang ligtas.

Wala ka bang walk-in refrigerator?

Maaari ka pa ring mag-donate ng mga refrigerated na pagkain na hindi mo pinalamig, pati na rin ang mga hilaw na produkto, mga tinapay at ibang lutong-hurno, at de-lata o mga tuyong produkto.



Hawakan ang pagkain nang ligtas.

- ✓ Iwasang hawakan ang mga ready-to-eat na pagkain gamit ang iyong mga kamay. Gumamit ng guwantes, pang-sipit, o iba pang kagamitan upang mahawakan ang pagkain.
- ✓ Panatiliing hiwalay ang hilaw na karne sa ibang pagkain. Ilagay ang hilaw na karne sa ibaba at malayo sa iba pang pagkain.



I-package at ipadala ang pagkain nang ligtas.

- ✓ I-package ang pagkain sa malinis at food-grade na mga lalagyan.
- ✓ Lagyan ng label ang package gamit ang karaniwang pangalan ng pagkain.
- ✓ Ilagay sa nakatalagang lugar sa refrigerator o freezer hanggang sa pag-deliver.
- ✓ Ihatid ang pagkain gamit ang isang malinis na sasakyan.
- ✓ Iwasang mailagay sa mapanganib na temperatura (41-135°F (5-57°C)) sa panahon ng transportasyon.

Makipag-ugnayan sa organisasyon upang maging handa sila sa pagtanggap ng iyong donasyon.



**Do it Right!
Serve it Safe!**