

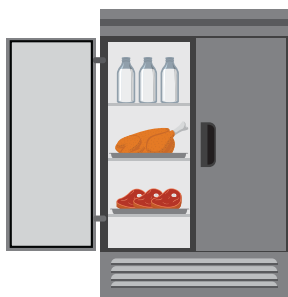
Quyên Góp Thực Phẩm Một Cách An Toàn

Thực hiện theo các bước sau để quyên góp thực phẩm một cách an toàn.



Quyên góp thực phẩm sống hoặc đã chế biến.

⚠ Không quyên góp thực phẩm mà quý vị đã phục vụ cho người khác.

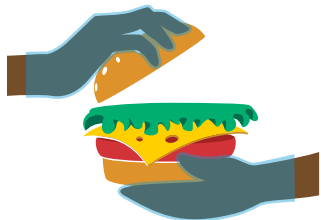


Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn.

- ✓ **Giữ thịt, sữa, rau xanh cắt nhỏ, cà chua cắt nhỏ, dưa cắt nhỏ và thực phẩm nấu chín tránh khỏi vùng nhiệt độ nguy hiểm.** Vi khuẩn gây bệnh cho con người rất dễ sinh sôi ở nhiệt độ 41–135°F (5–57°C).
- ✓ **Làm nguội nhanh thức ăn nóng xuống 41°F (5°C).** Đổ thức ăn vào khay sâu chưa đến 2 inch (6 cm), không đậy nắp và để vào phòng lạnh cỡ lớn. Quý vị cần một chiếc tủ lạnh để bảo quản thực phẩm an toàn.

Quý vị không có phòng lạnh cỡ lớn?

Quý vị vẫn có thể quyên góp các loại thực phẩm cần bảo quản lạnh mà quý vị chưa làm lạnh, cũng như rau củ tươi, các món nướng và các loại thực phẩm đóng hộp hoặc khô.



Xử lý thực phẩm một cách an toàn.

- ✓ **Tránh chạm tay trần vào thực phẩm ăn liền.** Sử dụng găng tay, kẹp hoặc dụng cụ khác để xử lý thực phẩm.
- ✓ **Đặt thịt sống riêng với các thực phẩm khác.** Bảo quản thịt sống ở phía dưới và tránh xa các thực phẩm khác.



Đóng gói và vận chuyển thực phẩm một cách an toàn.

- ✓ Đóng gói thực phẩm trong hộp đựng sạch, đạt tiêu chuẩn thực phẩm.
- ✓ Dán nhãn tên thực phẩm thông thường lên bao bì.
- ✓ Bảo quản ở khu vực được chỉ định trong tủ lạnh hoặc tủ đông cho đến khi giao hàng.
- ✓ Vận chuyển thực phẩm bằng phương tiện sạch sẽ.
- ✓ Giữ thực phẩm tránh khỏi vùng nhiệt độ nguy hiểm (41–135°F (5–57°C)) trong quá trình vận chuyển.

Liên hệ với tổ chức để họ sẵn sàng nhận thực phẩm quyên góp của quý vị.

