



## Mga Tip sa Kaligtasan ng Pagkain: Pagkatapos ng Bagyo o Mawalan ng Kuryente

Ang pagkasira ng pagkain ay isang alalahanin kapag nawalan ng kuryente. Upang mabawaran ang mga pagkakataon ng pagkasakit, ginagawa ng Office of Food Control ng Maryland Department of Health and Mental Hygiene ang mga sumusunod na panukala para sa mga residenteng nawalan ng kuryente o nakaranas ng baha.

- Ang mga nasisirang pagkain nang hindi naelado (at mula sa palamigan) na may temperaturang 40 digri Fahrenheit at mas mataas nang dalawang oras ay dapat na itapon. Ito ay kinabibilangan ng mga karne, gatas, yogurt, itlog, mayonesa at sarsa, pasta at minatamis.
- Ang mga pagkain na maaaring itago para sa **limitadong panahon** nang hindi naelado ay kinabibilangan ng mga matigas na prinosesong keso (cheddar, Swiss, provolone, Romano at Parmesan); mantekilya at margarina; nabuksan nang delatang prutas at katas ng prutas; mantekilyang gawa sa mani, halea at kusilba; mga sarsang gawa sa mustasa at suka; mga produktong tinapay gaya ng mga rol, mapin, bagel at wapol; at mga halamang damo, mga panrikado at hilaw na gulay.
- Ayos lang na palamigin muli ang mga pagkain **kung** ito ay nagtataglay pa ng mga kristal na yelo at malamig at matigas kapag nahipo. Ito ay kinabibilangan ng mga karne, mga produktong laman-dagat, mga inumin, mga ulam na may sarsa, mga produktong itlog, mga keso, mga gulay, mga pagkaing gawa sa harina at mga pagkaing elado.
- Itapon ang lahat ng pagkain na nahawaan ng tubig-baha **kabilang na ang mga delata**. Hugasan nang maige ang lahat ng gamit pang-kusina, kaldero, plato, atbp., matapos mahawaan ng tubig-baha gamit ang may sabon na tubig. Istirelahin sa pamamagitan ng pagpakulo sa mga ito sa malinis na tubig o ibabad sa solusyon na 1 kutsaritang klorin na pangkula sa bawat ikaapat na bahagi ng galon ng tubig sa loob ng 15 minuto.
- Sa pagtapon ng sirang pagkain, ilagay ito sa dobleng plastik na supot na tinalian. Ilagay ang mga ito sa mga basurahan na hindi napapasukan ng mga hayop at ibon.
- Bilang tuntunin, ang hindi pa nabubuksan, maayos na gumaganang palamigan na kalahating puno ay makakapagtago ng pagkain nang ligtas hanggang 24 oras. Ang puno, hindi pa nabubuksan na palamigan ay makakapagtago ng pagkain nang ligtas hanggang 48 oras.
- Gamitin ang sentido komun sa pagtantiya sa paksa ng posibleng pagkasira ng pagkain. **Huwag tikman ang pagkain upang malaman kung sira na ito. Kung nag-aalangan, itapon ito.**