


NHỮNG MẸO VẬT CHO AN TOÀN THỰC CĂN: SAU KHI THIÊN TAI HOẶC CÚP ĐIỆN

Thực căn bị hư có thể làm một vấn đề khi bị cúp điện. Để giảm nguy cơ bị bệnh, Bộ Y tế của Tiểu bang Maryland và Văn Phòng Kiểm Tra Vệ Sinh và Thực Phẩm đưa ra những đề nghị sau đây cho những cư dân bị cúp điện hoặc đã có kinh nghiệm với lũ lụt.

- Thực căn có thể bị hư khi không để trong tủ lạnh (và tủ đông) trong hai giờ đồng hồ và có nhiệt độ nóng hơn 40 độ Fahrenheit nên phải vứt bỏ đi. Bao gồm các loại thịt, sữa, sữa chua, trứng, sốt mayonnaise và nước sốt kem, mì và đồ ăn tráng miệng.
- Các loại thực căn có thể được lưu giữ trong một **thời gian giới hạn** mà không cần để trong tủ lạnh bao gồm: các phô mai cứng (cheddar, Swiss, provolone, Romano và Parmesan); bơ và bơ thực vật; trái cây tươi và trái cây trong hộp; bơ đậu phộng, rau củ và mùt; mùt và nước sốt dấm; sản phẩm của bánh mì như bánh mì tròn, bánh nướng xốp, bánh mì tròn đặc và bánh que; và thảo mộc, gia vị và rau tươi.
- Cũng có thể làm lạnh lại thực căn **nếu** nếu các thực căn còn đông đá hoặc còn lạnh và còn đông cứng khi dùng vào. Bao gồm các loại thịt, hải sản, nước trái cây, thịt hầm, trứng, phô mai, rau quả, bánh ngọt và đồ ăn đông lạnh.
- Bỏ tất cả các loại thực căn đã chạm vào nước lũ bao gồm **cả thực căn đóng hộp**. Phải rửa thật sạch tất cả các dụng cụ đã dùng vào nước lũ, phải rửa bằng xà phòng với nước nóng cho nóng, chậu, đĩa, v.v. Rửa sạch các đồ này bằng cách bỏ vào nước sạch đun sôi hoặc ngâm vào trong một dung dịch gồm 1 muỗng cà phê thuốc tẩy chlorine cho mỗi lít nước trong 15 phút.
- Vứt bỏ các thực căn bị hư và bao rác, cột dây lại. Bỏ vào trong thùng rác chôn các động vật và chim buri mồi.
- Theo quy luật, nếu tủ đông chỉ chứa phân nửa, thực căn có thể được giữ an toàn trong vòng 24 giờ nếu không mở tủ đông. Nếu tủ đông chứa đầy, thực căn có thể được giữ an toàn trong vòng 48 giờ nếu không mở tủ đông.
- Hãy dùng những kinh nghiệm khi sử dụng các đồ ăn bị hư. **Đừng bao giờ ném thực căn để xem có thể hư không. Nếu hỏng thì, hãy vứt bỏ đi.**

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG

 preparedness.health.maryland.gov

 facebook.com/MarylandOPR

 twitter.com/MarylandOPR

 health.maryland.gov

 facebook.com/MarylandDHMH

 twitter.com/MDHealthDept



MARYLAND
Department of Health

Office of Preparedness and Response

Updated 11/2017