

PREPARASYON AK REPOSNS POU TANPÈT

Liy Enfòmasyon sou Èd Eta a bay 1-800-342-3557
FloridaDisaster.org

SEKIRITE ALIMANTÈ

SEKIRITE SÈVIS ALIMANTÈ NAN LOKAL DANRE ALIMANTÈ PIBLIK YO LÈ GEN KATASTWÒF

Lave Men Ou Ak Savon Ak Dlo Pwòp

- Apre ou fin itilize twalèt la.
- Anvan ou manyen danre yo oswa ou manje yo.
- Lè ou sot manyen yon danre ki kri epi ou pral manyen youn ki kuit.
- Lè men ou vin kontamine.

Mete Gan

- Anvan ou manyen nenpòt aliman danre.
- Pa janm re-itilize oswa lave gan yo, itilize yo sèlman yon fason endividyèl.
- Chanje gan yo kou yo vin sal oswa yo chanje koulè.
- Asire w ou lave men ou anvan ou mete lòt gan nèf.

Konsèy Sekirite pou Prepare Manje

- Mete savon ak sèvyèt papye tout kote pou lave men yo.
- Kenbe manje ki cho yo nan tanperari 135 °F oswa plis.
- Kenbe manje ki frèt yo nan tanperati 41 °F oswa mwens.
- Byen kuit manje yo.
- Fè manje ki cho yo vin frèt byen vit soti 135 °F rive 70 °F, nan 2 èdtan ki vin apre yo fin prepare a epi nan yon delè total 6 èdtan soti 135 °F rive 41 °F oswa mwens.
- Si posib, pa kenbe rès yo.
- Dekonjele manje ki nan frijidè a.
- LÈ OU GEN DOUT, JETE LI.

