

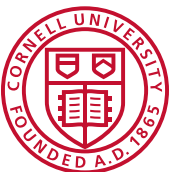
# JINSI YA KUSHUGHULIKIA MAZAO MAPYA

*COVID-19 haisababishwi na chakula lakini njia bora za kushughulikia mazao na vyakula vingine vyote bado zinatumiwa*



1. Osha mikono yako kwa sekunde 20 ukitumia sabuni kabla ya kushughulikia mazao mapya, wakati wa kuandaa chakula na kabla ya kugawa au kuila chakula.
2. Weka mazao yako mbali na joto. Hii ni muhimu ili kudumisha ubora na usalama. Je! Una shughuli zingine? Usiruhusu mazao yakae kwenye gari wenye joto! Weka matunda na mboga kwenye baridi hadi uweze kuyaweka kwenye jokofu.
3. Suuza matunda na mboga chini ya maji baridi ya bomba kabla tu ya kupanga kula au kupika. Ikiwa ngozi ya matunda au mboga ni ngumu, unaweza kutumia brashi kusugua.
4. Usitumie sabuni au pausha kuosha mazao yako. Kumeza pausha, vitakasi vingine, na sabuni zinaweza kuwa hatari na kusababisha maswala mengine ya kiafya.
5. Epuka uchafuzi kutoka palipo pachafu wakati wa kuandaa na kuhifadhi mazao mapya. Tenganisha matunda na mboga kutoka kwa nyama mbichi, pamoja na samaki na kuku, na zana zozote za jikoni (kwa mfano bodi za kukata, visu) ambazo zimegusana na nyama mbichi. Osha mikono yako mara moja baada ya kushughulikia nyama mbichi.

Kwa habari zaidi kuhusu COVID-19 tembelea: [instituteforfoodsafety.cornell.edu/covid-19-consumer-resources](https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/covid-19-consumer-resources)



**Cornell Cooperative Extension**



**Institute for Food Safety  
at Cornell University**