**TULAFONO O LE KAPOTI MEA’AI**



O nai fautuaga nei mo i latou o lo’o tau’a’aoina taumafa i le matou Pataka Kai Open Street Pantries. Ua fa’atuina matou kapoti nei ina ia mafai e le tatou fa’alapotopotoga ona fetufaa’i ai fua o fa’ato’aga (fruits), mea mata (vegetables) ma nisi taumafa.

‘Ave fua taumafa o lo’o e finagalo iai. O nei taumafa e mafai ona e avea e aunoa ma se tau.

E le toe tau fa’atumu pe toe suia se taumafa ua e avea.  E mafai ona e avea so’o se taumafa e te mana’omia, ae fa’amolemmole, tu’u isi taumafa e le mana’omia mo isi tagata.

**Afai e te tau’a’aoina ni taumafa:**

* A iai ni taumafa o lo’o tusia ai se aso “Best-before”, e mafai ona e tau’a’aoina pea lea taumafa pe afai ua te’a le aso o lo’o fa’ailoaina. E mafai pea ona fa’aaogaina lena mea’ai.
* Afai o ni taumafa ua ave’eseina mai ni fale oloa ona o ni fa’aletonu i le lolomiga o le igoa (labelling), e mafai pea ona e tau’a’aoina oloa nei, ae e tatau lava ona fa’ailoa vaega uma o le gaosiga o lena taumafa ina ia silafia lelei e tagata.
* E tatau ona malu lelei le puipuiga o taumafa – ia tapuni mau lelei. Aua ne’i tau’a’aoina ni taumafa ua uma ona tatalaina, ina ne’i sao ai se siama.
* Aua ne’i tau’a’aoina ni taumafa ua leaga, pe mafu, pe maua ai ni fa’ailoga ua lē toe aogā. Fa’ata’ita’iga: taga pepa ua tumu i ni kesi leaga (spoilage gases)
* Aua ne’i tau’a’aoina ni ‘apa pe a fa’apea: ua ‘elea le ‘apa, pe ua fa’aletonu le gutu o le ‘apa, pe ua mama le ‘apa.
* E lē talia ni manufasi fou (fresh meat) po’o ni taumafa ua tu’u ‘aisaina (frozen food).
* E mafai ona talia ni taumafa ua gāseseina i le fale pe a fa’apea ua logoina le tagata o lo’o gafa ma le va’aiga o le kapoti mea’ai (kaitiaki), ma o le tagata lena e faia le fa’ai’uga i le fa’aaogaina o taumafa ua uma ona gāseseina i le fale pe leai.
* Afai e te toe fa’aaogaina ni tini pusa po’o ni isi vaega tu’u mea’ai, ia e mautinoa o lo’o mamā lelei ma talafeagai mo le fela’ua’iga o taumafa.
* Tu’u ese’ese mea taumafa ma ni isi ‘oloa e lē taumafaina. Fa’ata’ita’iga: fasi moli, mea fa’amamā nifo, mea’ai a fagafao.

**Afai e te avea se taumafa:**

* Fa’amolemole, siaki muamua po’o lelei le taumafa o le a e avea. E lē tu’ua’ia matou pe afai e maua oe i se gasegase, leaga e matuā lē mafai lava ona matou va’aia le kapoti i taimi uma o le aso. O lona uiga, e matou te lē o iloa taumafa o lo’o sau i totonu ma taumafa o lo’o alu i fafo.
* E to’atele tagata e fa’amoemoe mai i kapoti nei, o lea matou te talosaga atu ai, ia e manatu fo’i i isi tagata. ‘Ave na’o le taumafa o lo’o e mana’omia, ae tu’u isi taumafa.
* Fa’amolemole, ia e fa’aaloalo ma tausi lelei le kapoti. Fa’amamā pe a uma ona fa’aaogā. O le kapoti lenei mo tatou uma lava.

Mo nisi fa’amatalaga e uiga i le fa’aaogaina o taumafa mo le saogalēmū o tagata, silasila ane i le upega tafa’ilagi - www.mpi.govt.nz. A iai ni ou fa’afesili e uiga i le fa’aaogaina saogalēmū o taumafa ma ua leai se tali i fa’amatalaga ua tu’u atu, afai fo’i e iai se vaega fa’aletonu o kapoti e te mana’o e ripoti, fa’afeso’ota’i loa le komiti fa’afoe (Pātaki Kai Team) i luga o le upega tafa’ilagi - [www.patakai.co.nz](http://www.patakai.co.nz).

