
ILANG TIPS NG NATIONAL FOOD AUTHORITY SA PAGBILI NG BIGAS

By Mariveles LGU on Wednesday, Jul 15, 2015

1. Siguraduhing ang binibilihang rice retailer ay accredited o lisensyado ng National Food Authority, at sa inyong suking tindahan. Bumili lang tayo sa mga designated public market, groceries, supermarkets, at NFA accredited retailers sa inyong lugar.

Maaaring malaman kung NFA accredited ang isang tindahan kung may nakakabit na karatula dito kung saan nakasaad ang buong pangalan ng retailer, at ang kanyang accredited number.

2. Ating tandaan na ang inaangkat na bigas ng NFA at ng mga lisensyado nitong importer na **regular** at **well-milled rice** ay maputi at long-grained o pahaba ang hugis.

3. Dapat ang bigas ay hindi masyadong maputi, hindi bilog, hindi pare-parehas ang hugis at sukat, at hindi masyadong makintab. Kung pare-parehas ang hitsura ay maaaring gawa ito ng makina.

4. Siguraduhing hindi amoy plastic ang binibili nating bigas.

5. Iwasang tangkilikin ang bigas na mas magaan ang timbang kaysa sa pangkaraniwan. Iwasan ang bigas na masyadong matigas ang butil at mahirap putulin.

Kapag luto na ang bigas, siguraduhing hindi amoy plastic ang kanin at tingnan kung may layer ng plastic na namumuo sa ibabaw ng bigas kapag ito ay naluto.

Laging nakabukas ang **NFA Bantay Bigas hotline number** at official social media accounts 24/7 upang maaksyunan kung sakaling may makita tayong mga bigas na kahina-hinala sa ating mga palengke.

Para mas maging mabilis ang imbestigasyon, kailangan magdala sa pinakamalapit na NFA Office ng mga sumusunod:

1. Hindi bababa sa 1 kilogram na **sample** ng nabiling bigas na hindi pa luto, para sa scientific laboratory analysis.
2. Impormasyon kung **kailan, kanino** at **saan** ninyo ito nabili.

NFA Bantay Bigas Hotline: 09064363133

Facebook: <https://www.facebook.com/NFApublicaffairs>

Twitter at Instagram: @bigas_nfa