

Pilihlah pengendali
makanan yang
tidak....

1



Tidak merokok,
makan sirih,
minum semasa
mengendalikan
makanan.

2



Tidak bersin,
batuk atau
meludah ke arah
makanan.

3



Tidak menindih
makanan
menghidang.

Jaminan yang
makanan yang
Selamat
hanya
diperolehi dari
Premis makanan
Yang Bersih



Diterbitkan oleh:

Bahagian Pendidikan Kesihatan dengan kerjasama
Bahagian Keselamatan & Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia
Laman web: www.myhealth.gov.my • www.infosihat.gov.my
BUT. 10, KKM(CETAK/PB)236/2008 BM 300,000



anda Bijak
kerana
memilih premis
makanan,
yang Bersih





Pilihlah pengendali makanan yang....

Sekiranya anda makan di luar, pastikan diri anda selamat. Pilihlah premis-premis seperti ini:



1

Jauh dari jalanraya, tiada bunyaring berkelirau, lalat, habuk, lipas dan mempunyai peredaran udara.



2

Lengkap dengan kemudahan asas seperti bekalan air yang bersih dan selamat, elektrik, saliran longkang, tong sampah yang bertutup.



3

Peralatan bersih dan sempurna serta meja yang bersih.



4

Pengendali yang bersih, memakai apron dan penutup kepala.



5

Makanan yang telah siap dimasak mestilah ditutup



6

Tempat sempurna untuk menyimpan makanan mentah (belum dimasak).



1

Berkuku dan berambut pendek.



3

Menggunakan penyepit, sudu atau garpu semasa mengambil makanan.



5

Mempunyai kawasan premis yang bersih.



2

Membasuh tangan selepas ke tandas, sebelum menyediakan makanan serta selepas mengendalikannya. Makanan mentah seperti ayam, daging, ikan dan sebagainya.



4

Memegang makanan yang telah dimasak.



6

Menggunakan tuala khurus untuk mengelap tangan, meja dan pinggan mangkuk.