



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN



GARIS PANDUAN PELAKSANAAN PROGRAM PERPADUAN DAN KESELAMATAN MAKANAN (PADUKA)



ISI KANDUNGAN

1.0	Pengenalan	1
2.0	Objektif PADUKA	1
3.0	Skop dan Tujuan	1
4.0	Aktiviti PADUKA	2
5.0	Kategori Program PADUKA	2
5.1	Latihan Pemantapan Keselamatan Makanan	2
5.2	Bahan Pengajaran dan Pembelajaran di Tabika Perpaduan	3
6.0	Latihan Pemantapan Keselamatan Makanan	3
6.1	Ringkasan Latihan	3
6.2	Kandungan Latihan Pemantapan Keselamatan Makanan Kepada Penolong Guru Tabika Perpaduan	3-5
7.0	Bahan Pengajaran dan Pembelajaran di Tabika Perpaduan	6-7
7.1	MODUL 1 : Aktiviti Keselamatan Makanan Kanak-Kanak <i>(Germ Buster Junior)</i>	8
	a) Wow Banyaknya Kuman!	8
	b) Eye Eye Captain!	9
	c) Smelly Box Challenge	10
	d) Tasty 123!	11
	e) Ouch My Tummy	12
	f) My Food Handlers	13

7.2	MODUL 2 : Aktiviti Keselamatan Makanan Kanak-Kanak _____	14
	<i>Module for Education and Learning (Family Safe Meal)</i>	
	a) Kitchen Tour Challenge _____	14
	b) Pack, Eat and Safe _____	15
	c) Know It Right _____	16
	d) My Shopping Cart _____	17
8.0	Lampiran _____	18
8.1	Soalan dan Jawapan Kuiz Pre & Post _____ Latihan Pemantapan Keselamatan Makanan	18-24
8.2	Jawatankuasa Penyediaan Garis Panduan PADUKA _____	22-23

GARIS PANDUAN PELAKSANAAN PROGRAM PERPADUAN DAN KESELAMATAN MAKANAN (PADUKA) PROGRAM KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

1.0 PENGENALAN

Program Perpaduan dan Keselamatan Makanan (**PADUKA**) adalah satu program kerjasama khas antara Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) dan Kementerian Perpaduan Negara (KPN) di bawah inisiatif Gaya Hidup Sihat Komuniti Perpaduan dan Agenda Nasional Malaysia Sihat (ANMS).

Program ini adalah inisiatif Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) bagi memperkasakan pengamalan budaya keselamatan makanan di kalangan masyarakat, khususnya guru, penolong guru dan murid perpaduan dalam kehidupan mereka. Ia juga sebagai langkah-langkah (*preventive measure*) untuk mengelakkan berlakunya kes keracunan makanan di TABIKA.

2.0 OBJEKTIF PADUKA

- i. Meningkatkan pengetahuan dalam aspek kebersihan dan keselamatan makanan.
- ii. Mengupayakan guru dan penolong guru agar dapat menyampaikan maklumat kebersihan dan keselamatan makanan secara kreatif dan interaktif.

3.0 SKOP DAN TUJUAN

- i. Garis Panduan ini merupakan bahan rujukan bagi warga Jabatan Perpaduan Negara dan Integrasi Nasional (JPNIN) yang terlibat dalam aktiviti **PADUKA** di peringkat negeri/daerah dalam melaksanakan aktiviti bersama murid dan ibubapa/penjaga.
- ii. Guru dan penolong guru boleh menyelaraskan dan melaksanakan aktiviti bersama ibu bapa dan murid seperti mana yang disarankan mengikut kesesuaian di tabika masing-masing.
- iii. Guru dan penolong guru yang terlibat digalakkan untuk merancang dan melaksanakan aktiviti **PADUKA** mengikut kreativiti dan sumber yang terdapat di TABIKA masing-masing.

4.0 AKTIVITI PADUKA

Aktiviti utama untuk **PADUKA** adalah:

- i. Latihan Pemantapan Keselamatan Makanan
- ii. Bahan Pengajaran dan Pembelajaran di **TABIKA** Perpaduan
(Merangkumi aktiviti *Germ Buster Junior* dan *Family Safe Meal*)

5.0 KATEGORI PROGRAM PADUKA

5.1 LATIHAN PEMANTAPAN KESELAMATAN MAKANAN

- 5.1.1 Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) dan JPNIN di peringkat negeri perlu merangka perancangan untuk pelaksanaan Latihan Pemantapan Keselamatan Makanan.
- 5.1.2 JKN dan JPNIN di peringkat negeri perlu mengenalpasti dan melantik pegawai bertanggungjawab untuk memantau pelaksanaan program.
- 5.1.3 JKN dan JPNIN di peringkat negeri perlu mengenalpasti dan melantik Jurulatih Utama/Guru membantu memberikan latihan kepada guru dan penolong guru yang terlibat.
- 5.1.4 Di akhir latihan, akan terdapat ujian untuk menilai kefahaman guru dan penolong guru yang terlibat.

5.2 BAHAN PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN DI TABIKA PERPADUAN

- 5.2.1 Guru perlu melaksanakan proses pengajaran dan pembelajaran (P&P) kepada TABIKA masing-masing berkaitan kepentingan kebersihan dan keselamatan makanan.
- 5.2.2 Aktiviti ini boleh dijalankan mengikut jadual yang diatur di peringkat Kelas TABIKA Perpaduan.
- 5.2.3 Senarai aktiviti ini boleh dirujuk kepada Modul 1 dan 2 Aktiviti Keselamatan Makanan (*Germ Buster Junior* dan *Family Safe Meal*).

6.0 LATIHAN PEMANTAPAN KESELAMATAN MAKANAN

6.1 RINGKASAN LATIHAN

Latihan bagi Jurulatih Utama/guru/penolong guru adalah dicadangkan untuk dilaksanakan bagi tempoh 2 hingga 3 hari mengikut kesesuaian di peringkat JKN. Latihan ini juga boleh di gabungkan bersama program-program yang sedia ada bersama bahagian lain di peringkat JKN.

Latihan ini juga adalah medium pendedahan kepada guru dan penolong guru terhadap elemen kebersihan dan keselamatan makanan serta pendedahan kepada modul-modul khusus yang terkandung di dalam **PADUKA**.

6.2 KANDUNGAN LATIHAN PEMANTAPAN KESELAMATAN MAKANAN KEPADA GURU DAN PENOLONG GURU

TAJUK	OBJEKTIF	RASIONAL
Pengenalan dan Senario Keselamatan Makanan	Penerangan mengenai isu-isu keselamatan di Malaysia/dunia	Untuk memahami isu keselamatan makanan
Pengenalan Logo Keselamatan Makanan	Penerangan mengenai logo keselamatan makanan	Untuk mengenali logo yang tepat dalam pemilihan makanan yang bersih dan selamat
Pengendalian makanan yang baik	Penerangan tentang amalan pengendalian makanan yang baik	Untuk meningkatkan amalan pengendalian makanan yang baik
Pemilihan bahan mentah	Penerangan tentang pemilihan bahan mentah yang betul semasa proses pembelian	Untuk meningkatkan kesedaran pemilihan bahan mentah yang baik

TAJUK	OBJEKTIF	RASIONAL
Pengangkutan	Penerangan mengenai kebersihan dalam pengendalian bahan makanan semasa proses pengangkutan	Untuk meningkatkan kesedaran pengendalian bahan makanan semasa proses pengangkutan
Penyediaan makanan	Penerangan mengenai cara penyediaan makanan yang betul	Untuk meningkatkan kesedaran mengenai penyediaan makanan yang bersih dan selamat
Penyimpanan	Penerangan tentang bahaya sekiranya makanan tidak disimpan pada suhu yang betul	Untuk meningkatkan kesedaran penggunaan mengenai suhu yang betul dalam penyimpanan makanan
Penghidangan makanan	Penerangan mengenai tempoh penghidangan makanan yang selamat	Untuk meningkatkan kesedaran mengenai kaedah penghidangan makanan yang betul dan selamat
Penyakit bawaan makanan	Penerangan tentang mikroorganisma utama yang menyebabkan keracunan makanan	Untuk meningkatkan pengetahuan mengenai mikroorganisma yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan
Kenali makanan rosak	Penerangan mengenai makanan yang baik dan rosak	Untuk meningkatkan pengetahuan mengenai konsep Lihat, Hidup, Rasa sebelum makanan

TAJUK	OBJEKTIF	RASIONAL
Kawalan makhluk perosak	Penerangan mengenai bahaya makhluk seperti tikus, lipas dan lalat pada makanan	Untuk meningkatkan pengetahuan mengenai bahaya makhluk perosak yang boleh mencemarkan makanan
Pelabelan makanan	Penerangan mengenai label pada sesuatu produk makanan	Untuk meningkatkan pengetahuan mengenai kaedah membaca label makanan yang betul
Aktiviti berkumpulan (Senarai Semak Keselamatan Makanan, KENDIRI)	Menghasilkan senarai semak kebersihan dan keselamatan makanan (KENDIRI)	Untuk meningkatkan pemahaman kepatuhan terhadap setiap elemen keselamatan makanan



7.0 BAHAN PENGAJARAN DAN PEMBELAJARAN

- i. Guru akan mengenalpasti aktiviti kepada murid TABIKA untuk menjalankan modul *Germ Buster Junior* dan *Family Safe Meal*.
- ii. Modul *Germ Buster Junior* akan melibatkan penyertaan daripada murid-murid bersama guru dalam melaksanakan aktiviti.
- iii. Manakala modul *Family Safe Meal* pula adalah aktiviti yang melibatkan penyertaan ibu bapa/penjaga bersama murid dalam pelaksanaan aktiviti.
- iv. Antara cadangan modul *Germ Buster Junior* adalah:
 - *Wow Banyaknya Kuman!*
 - *Eye Eye Captain!*
 - *Smelly Box Challenge*
 - *Tasty 1,2,3!*
 - *Ouuch My Tummy*
 - *My Food Handlers (Good vs Bad)*
- v. Antara cadangan modul *Family Safe Meal* adalah:
 - *Know It Right!* - Label makanan
 - *My Shopping Cart*
 - *Pack, Eat, Safe* - Penyediaan bento/mangkuk tingkat selamat
 - *Kitchen Tour Challenge* - Tiktok/video 60 saat
- vi. Bagi modul *Family Safe Meal*, penolong guru TABIKA akan merancang dan memberikan panduan khusus kepada ibu bapa/penjaga murid untuk menjalankan aktiviti bersama-sama murid berkaitan keselamatan makanan.
- vii. Ibu bapa/penjaga bersama-sama murid TABIKA perlu menjalankan aktiviti yang telah diberikan oleh penolong guru TABIKA dalam tempoh masa diberikan mengikut kreativiti masing-masing.

viii. Aktiviti ini akan dijalankan secara berterusan melibatkan penyertaan daripada ibu bapa/penjaga dan murid. Ia akan dipantau dan dinilai penyertaan mereka oleh Penolong Guru **TABIKA**.

ix. Panduan kepada Penolong Guru **TABIKA**:

- Menyusun jadual mingguan murid berkaitan aktiviti **PADUKA** secara individu, berkumpulan dan bersama keluarga (*Germ Buster Junior* dan *Family Safe Meal*)
- Menjalankan aktiviti keselamatan makanan secara mingguan bersama murid mengikut kreativiti dan inovasi guru.
- Merancang dan menyelaraskan aktiviti yang bakal dijalankan bersama ibu-bapa/penjaga dan murid.
- Memberikan demo dan panduan aktiviti yang bakal dijalankan kepada ibu bapa/penjaga dari murid sebelum aktiviti dijalankan.
- Tempoh masa bagi aktiviti yang dijalankan akan diberikan oleh Guru.
- Guru berperanan dalam memantau dan menilai aktiviti yang dijalankan oleh ibu bapa/penjaga bersama murid tabika.



**AMALKAN
LIHAT, HIDU
DAN RASA!**



7.1 MODUL 1: AKTIVITI KESELAMATAN MAKANAN KANAK-KANAK (GERM BUSTER JUNIOR)

Setiap aktiviti dalam modul ini akan melibatkan tugas yang diberikan kepada kanak-kanak TABIKA untuk dilaksanakan bersama rakan-rakan mereka.



A) WOW BANYAKNYA KUMAN!

TUJUAN

- Memberi panduan 7 Langkah Mencuci Tangan yang Betul.
- Meningkatkan kesedaran kepada murid tentang kepentingan amalan kebersihan.

MASA

- 25 minit

BAHAN

- Gambar/poster 7 Langkah Cuci Tangan
- Video Clip - Lagu yang bersesuaian

CARA PERMAINAN

- Peserta diminta berdiri dalam barisan.
- Guru menerangkan langkah-langkah mencuci tangan.
- Muzik dimainkan dan peserta diminta mengikut gaya guru mencuci tangan.
- Setelah habis lagu guru menerangkan maklumat tambahan (kepentingan mencuci tangan dan bila kita perlu mencuci tangan)

Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.

B) EYE EYE CAPTAIN! (GOOD FOOD VS BAD FOOD)

TUJUAN

- Meningkatkan pengetahuan murid mengenai makanan rosak atau basi menggunakan deria LIHAT.
- Memberi pendedahan kepada murid ciri-ciri makanan rosak dan makanan yang baik.

MASA

- 20 minit

BAHAN

- Replika makanan/gambar makanan-makanan rosak dan makanan baik
- Sticker/penanda - BAIK atau ROSAK
- Menggunakan bakul/pengasingan makanan rosak

CARA PERMAINAN

- Replika makanan rosak dan makanan baik disusun secara rawak (*random*)
- Replika makanan daripada pelbagai jenis kategori (Makanan sedia dimakan-*RTE Food*, makanan tin, susu kotak, kuih-muih, lauk-pauk)
- Murid diminta meletakkan tanda BAIK atau ROSAK pada replika makanan berdasarkan pemerhatian deria - LIHAT.
- Guru memberikan jawapan sama ada betul atau salah jawapan murid dan menerangkan ciri-ciri atau tanda rosak pada makanan.

**Captain
Germ Buster**

Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.



C) SMELLY BOX CHALLENGE (EXPERIMENTAL)

TUJUAN

- Meningkatkan pengetahuan murid mengenai tanda-tanda makan rosak melalui deria HIDU.
- Memberi pendedahan kepada murid ciri-ciri makanan rosak dan makanan yang baik.

MASA

- 20 minit

BAHAN

- *Smelly Box* - kotak berisi makanan berbau kuat
- *Sticker/penanda* - BAIK atau ROSAK

CARA PERMAINAN

- Guru menggunakan konsep kotak misteri yang perlu disediakan.
- Makanan yang berbau kuat contohnya - limau, roti atau taucu diletakkan dalam kotak.
- Kanak-kanak perlu mengenal pasti bau antara makanan baik dan makanan rosak.
- Guru memberikan penerangan ciri-ciri atau tanda rosak pada makanan melalui deria - HIDU.

**Wawa
(Deria Bionik)**
Bijak Memilih
Makanan
Bersih & Selamat



Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.

D) TASTY 123!

TUJUAN

- Meningkatkan pengetahuan murid mengenai tanda-tanda makanan rosak melalui deria RASA.
- Memberi pendedahkan kepada murid ciri-ciri makanan rosak dan makanan yang baik.

MASA

- 25 minit

BAHAN

- Makanan yang boleh dirasa, serbuk oren akan ditaburkan di atas roti tersebut untuk menggambarkan rasa.
- Makanan yang tidak boleh dirasa, *slime* akan dicampurkan bersama bihun tersebut untuk megambarkan tekstur makanan basi.
- Sticker/penanda - BAIK atau ROSAK
- Menggunakan gambar atau video bagi menunjukkan makanan yang rosak.

CARA PERMAINAN

- Guru menyediakan contoh makanan yang boleh dibuat ujian rasa.
- Kanak-kanak perlu mengenalpasti makanan baik dan makanan rosak.
- Guru memberikan penerangan ciri-ciri ata tanda rosak pada makanan melalui deria - RASA

**Ary
Diva Saji**
Penghapus Agen
Penyebab Keracunan
Makanan



Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.

E) OUCH, MY TUMMY!

TUJUAN

- Memberi pendedahan kepada murid mengenai tanda-tanda keracunan makanan.
- Memberi panduan kepada murid apakah tindakan yang perlu dilakukan sekiranya mengalami keracunan makanan.

MASA

- 25-30 minit

BAHAN

- Video tanda-tanda keracunan makanan
- *Puppet Show set*
- *Poster/bunting* tanda-tanda keracunan makanan

CARA PERMAINAN

- Murid melakonkan simptom-simptom utama keracunan makanan iaitu sakit perut, muntah, pening kepala atau;
- Adegan seorang murid melaporkan kepada guru mengenai simptom keracunan makanan yang dialami dilakonkan dengan menggunakan *Puppet Show set*.
- Guru memberikan penerangan tanda-tanda keracunan makanan dan tindakan yang perlu diambil.



Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.

F) MY FOOD HANDLERS (GOOD VS BAD)

TUJUAN

- Memberi pendedahan kepada murid mengenai kebersihan pengendali makanan dan pakaian pengendali.
- Memberi pengetahuan kepada murid amalan kebersihan pengendali yang baik dan tabiat buruk yang perlu dielakkan.

MASA

- 25-30 minit

BAHAN

- Video Pengendali Makanan atau Premis Bersih
- Poster/*bunting* Pengendali Makanan
- Set Pakaian Pengendali Makanan - apron, topi pengendali, sarung tangan, pelitup muka, kasut bertutup dan lain-lain.

CARA PERMAINAN

- 2 orang kanak-kanak tabika akan dipilih untuk menjadi model iaitu seorang pengendali makanan yang baik dan seorang lagi pengendali makanan yang kotor.
- Set Pakaian Perlindungan Diri (PPE) pengendali yang baik dan yang kotor akan dicampurkan bersama dan kanak-kanak tabika yang lain akan memilih PPE tersebut untuk dipakaikan kepada model tadi.
- Guru akan memberi penerangan mengenai perbezaan pengendali makanan yang baik dan buruk bersama-sama murid.



Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.

7.2 MODUL 2: AKTIVITI KESELAMATAN MAKANAN MURID “ MODULE FOR EDUCATION AND LEARNING (FAMILY SAFE MEAL) ”

Setiap aktiviti dalam modul ini akan melibatkan tugas yang diberikan kepada murid untuk dilakukan bersama ibu bapa/penjaga mereka di rumah.

A) KITCHEN TOUR CHALLENGE

TUJUAN

- Memperkenalkan amalan pengendalian perkakasan atau peralatan dapur yang selamat di rumah.

MASA

- 60 saat

ARAHAN AKTIVITI

- Video melalui aplikasi media sosial seperti contoh *TikTok* atau *Instagram*
- Ruangan dapur di rumah
- Perkakasan atau peralatan dapur di rumah

ARAHAN AKTIVITI

- Murid akan diminta merekod video pendek berdurasi 60 saat dengan bantuan ibu bapa mereka di rumah.
- Murid perlu memberi penerangan mengenai aspek pengendalian perkakasan dan peralatan dapur yang selamat di ruangan dapur rumah mereka.
- Video perlu dimuat naik ke aplikasi media sosial seperti contoh *TikTok* atau *Instagram* beserta *#PadukaKitchenTour*
- Guru akan menilai video-video yang dimuat naik berdasarkan beberapa kriteria iaitu fakta, teknik penyampaian dan kreativiti.
- Penghantaran video kepada Guru boleh dilakukan oleh ibu bapa/penjaga melalui aplikasi media sosial seperti contoh *Whatsapp* atau *Telegram* untuk proses penilaian.

Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.

B) PACK, EAT, SAFE

TUJUAN

- Memberi panduan amalan pembungkusan makanan yang selamat di rumah.

MASA

- 30 minit

BAHAN

- Bekas makanan - *Lunch box*/mangkuk tingkat
- Makanan ringkas untuk kanak-kanak berkonsepkan *bento*
- Peralatan untuk penyediaan makanan

ARAHAN AKTIVITI

- Murid akan diminta untuk menyediakan bekal makanan berkonsepkan *bento* dengan bantuan ibu bapa mereka di rumah.
- Guru perlu memberi peringatan tentang beberapa perkara iaitu
 - Bekas makanan perlu dipastikan bersih dan cuci tangan dengan betul sebelum memulakan penyediaan makanan
 - Makanan perlu dimasak sepenuhnya terutamanya bagi makanan berisiko tinggi seperti ayam/daging/makanan laut/telur
 - Guna peralatan yang bersih semasa menyediakan makanan dan dasingkan mengikut cara penggunaan
 - Pastikan makanan tidak terlalu panas sebelum bekas makanan ditutup
 - Sudu dan garfu hendaklah diletak berasingan dengan makanan
 - Makanan yang siap dimasak hendaklah dimakan dalam tempoh 4 jam
- Guru akan memberi penerangan tentang kepentingan pembungkusan makanan yang selamat kepada kanak-kanak TABIKA

Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.



**Bell
Super 7**

Pakar Dalam
Kaedah Mencuci
Tangan

C) KNOW IT RIGHT**TUJUAN**

- Memberi pengetahuan asas tentang pelabelan makanan yang betul (tarikh luput, nama sebutan sebenar, bahan ramuan).

MASA

- 30 minit

BAHAN

- Kertas lukisan
- Label produk makanan
- Gam/pita pelekat
- Pensel warna/krayon
- Poster label makanan

ARAHAN AKTIVITI

- Murid akan diminta mencari satu label produk makanan sebenar dengan bantuan ibu bapa di rumah
- Label produk makanan akan diletakkan di atas kertas lukisan
- Setiap informasi pada label produk makanan perlu dinamakan dan ditulis menggunakan pensel warna/krayon di atas kertas lukisan tersebut
- Guru akan menilai poster-poster yang dihasilkan berdasarkan dua kriteria iaitu fakta dan kreativiti
- Guru akan memberi penerangan tentang label makanan yang betul berdasarkan poster label makanan yang dibekalkan

Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.



D) MY SHOPPING CART**TUJUAN**

- Memberi panduan mengenai kriteria pemilihan makanan dan tempat penyimpanan makanan yang selamat semasa pembelian produk makanan di pasaraya.

MASA

- 3 minit

BAHAN

- Video melalui aplikasi media sosial seperti contoh *TikTok* atau *Instagram*
- Produk makanan

ARAHAN AKTIVITI

- Murid akan diminta untuk membeli produk makanan bersama ibu bapa mereka
- Murid perlu merekod video pendek berdurasi kurang 3 minit semasa membeli produk makanan di pasaraya dengan bantuan ibu bapa mereka
- Murid perlu menerangkan secara ringkas mengenai produk makanan yang dibeli oleh mereka dalam video tersebut
- Video perlu dimuatnaik ke aplikasi media sosial seperti contoh *TikTok* atau *Instagram* beserta *#PadukaShoppingCart*
- Guru akan menilai video-video yang dimuat naik berdasarkan beberapa kriteria iaitu fakta, teknik penyampaian dan kreativiti
- Penghantaran video kepada Guru boleh dilakukan oleh ibu bapa/penjaga melalui aplikasi media sosial seperti contoh *Whatsapp* atau *Telegram* untuk proses penilaian

Nota: Cadangan aktiviti ini boleh ditambah baik dan dijalankan mengikut kesesuaian dan kreativiti.



8.0 LAMPIRAN

8.1 SOALAN KUIZ PRE & POST LATIHAN PEMANTAPAN KESELAMATAN MAKANAN

Nama:

Tabika:

Arahan Soalan: Tandakan (✓) Atau (X) Pada Soalan Yang Diberikan

1	Keracunan makanan adalah disebabkan oleh pencemaran pada bahan makanan	
2	Makanan boleh ditutup menggunakan surat khabar untuk mengelakkannya dihinggapi oleh lalat	
3	Percampuran antara bahan mentah dan bahan makanan yang sedia dimakan dipanggil pencemaran berulang	
4	Pemakaian aksesori semasa proses penyediaan makanan adalah tidak dibenarkan kecuali cincin atau gelang	
5	Surat khabar boleh digunakan sebagai pelapik makanan	
6	Dawai kokot (ubat stapler) adalah dilarang sama sekali untuk digunakan sebagai klip pada makanan	
7	Sayur-sayuran boleh dibersihkan menggunakan sabun pencuci pinggan untuk dipastikan kebersihannya	
8	Papan pemotong haruslah diasingkan penggunaannya antara bahan mentah, sayur dan buah-buahan	
9	Makanan yang telah tercemar dengan telur lalat boleh dimakan keseluruhannya asalkan bahagian yang tercemar tersebut dibuang dan tidak bercampur dengan bahagian yang tidak terkena	
10	Ketuhar gelombang (<i>microwave</i>) merupakan salah satu kaedah penyahbekuan	

11	Bungkusan ais boleh diletakkan secara terus pada lantai yang bersih	
12	Penggunaan apron yang gelap adalah digalakkan untuk memastikan kotoran tidak kelihatan semasa proses penyediaan makanan	
13	Label makanan adalah salah satu strategi perniagaan yang digunakan oleh pengilang makanan untuk melariskan produk yang dijual	
14	Telur mentah yang hendak dimasak haruslah dibasuh terlebih dahulu walaupun tidak memiliki kekotoran di atasnya	
15	“Lihat, Hidu dan Rasa” boleh diamalkan sebelum seseorang mengambil sesuatu makanan	
JUMLAH MARKAH		

Selamat Menjawab!

JAWAPAN KUIZ PRE & POST LATIHAN PEMANTAPAN KESELAMATAN MAKANAN

Arahan Soalan: Tandakan (✓) Atau (X) Pada Soalan Yang Diberikan

1	Keracunan makanan adalah disebabkan oleh pencemaran pada bahan makanan	✓
2	Makanan boleh ditutup menggunakan surat khabar untuk mengelakkannya dihinggapi oleh lalat	X
3	Percampuran antara bahan mentah dan bahan makanan yang sedia dimakan dipanggil pencemaran berulang	✓
4	Pemakaian aksesori semasa proses penyediaan makanan adalah tidak dibenarkan kecuali cincin atau gelang	X
5	Surat khabar boleh digunakan sebagai pelapik makanan	X
6	Dawai kokot (ubat stapler) adalah dilarang sama sekali untuk digunakan sebagai klip pada makanan	✓
7	Sayur-sayuran boleh dibersihkan menggunakan sabun pencuci pinggan untuk dipastikan kebersihannya	X
8	Papan pemotong haruslah diasingkan penggunaannya antara bahan mentah, sayur dan buah-buahan	✓
9	Makanan yang telah tercemar dengan telur lalat boleh dimakan keseluruhannya asalkan bahagian yang tercemar tersebut dibuang dan tidak bercampur dengan bahagian yang tidak terkena	X
10	Ketuhar gelombang (<i>microwave</i>) merupakan salah satu kaedah penyahbekuan	✓
11	Bungkusan ais boleh diletakkan secara terus pada lantai yang bersih	X
12	Penggunaan apron yang gelap adalah digalakkan untuk memastikan kotoran tidak kelihatan semasa proses penyediaan makanan	X

13	Label makanan adalah salah satu strategi perniagaan yang digunakan oleh pengilang makanan untuk melariskan produk yang dijual	X
14	Telur mentah yang hendak dimasak haruslah dibasuh terlebih dahulu walaupun tidak memiliki kekotoran di atasnya	✓
15	“Lihat, Hidu dan Rasa” boleh diamalkan sebelum seseorang mengambil sesuatu makanan	✓

8.2 JAWATANKUASA PENYEDIAAN GARIS PANDUAN PADUKA (PROGRAM PERPADUAN DAN KESELAMATAN MAKANAN)

PENASIHAT

Pengarah Kanan Keselamatan dan Kualiti Makanan
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia

AHLI-AHLI:

- 1. Puan Sanimah Binti Abd. Rahman**
Penasihat Teknikal
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
- 2. Encik Mohd. Khaidir Bin Abd. Hamid**
Ketua Penolong Pengarah Kanan
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
- 3. Puan Khairulnissa Binti Abd Kadir**
Ketua Penolong Pengarah
Institut Penyelidikan dan Tingkahlaku Kesihatan (IPTK)
- 4. Puan Siti Aminah Binti Ramli**
Ketua Penolong Pengarah
Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan
- 5. Puan Laila Binti Muhammad**
Penolong Pengarah Kanan
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
- 6. Puan Shahidatul Anisah Binti Mohd Sharif**
Penolong Pengarah Kanan
Jabatan Kesihatan Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur dan Putrajaya
- 7. Encik Nor Izwan Bin Isa**
Penolong Pengarah
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang

- 8. Puan Aimi Hakimah Binti Ali**
Penolong Pengarah
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
- 9. Encik Mohd Aizat Bin Sa'ari**
Penolong Pengarah
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
- 10. Encik Mozali Bin Moktar**
Penolong Pegawai Teknologi Makanan
Jabatan Kesihatan Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur dan Putrajaya

SEMAKAN BERSAMA KEMENTERIAN PERPADUAN NEGARA

- 1. Puan Fairojibanu Binti Zainan Abidin**
Pengarah
Bahagian Kesepaduan Sosial dan Integrasi Nasional
Jabatan Perpaduan Negara dan Integrasi Nasional
- 2. Puan Norsaila Binti Mohamad**
Penolong Pengarah
Bahagian Kesepaduan Sosial dan Integrasi Nasional
Jabatan Perpaduan Negara dan Integrasi Nasional
- 3. Puan Syuhairah Binti Abdul Sukor**
Penolong Pegawai Pembangunan Masyarakat
Bahagian Kesepaduan Sosial dan Integrasi Nasional
Jabatan Perpaduan Negara dan Integrasi Nasional

NOTA

A large rectangular area with rounded corners, filled with horizontal dotted lines for writing notes.



Diterbit Oleh:
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

Dengan Kerjasama:
KEMENTERIAN PERPADUAN NEGARA

Aras 4, Menara Prisma, No. 26, Jalan Persiaran Perdana, Presint 3,
Pusat Pentadbiran Wilayah Persekutuan,
62675 Wilayah Persekutuan Putrajaya, Malaysia.

Tel: 03-8885 0797 Faks: 03-8885 0790

PKKM/BK/2021/09/Dis

 fsq.moh.gov.my

 BKKMHQ

 [bkkm_official](https://www.instagram.com/bkkm_official)

 BKKMPutrajaya

 Saluran BKKM