

Pengguna Yang Bijak Memilih Premis Makanan Yang Bersih

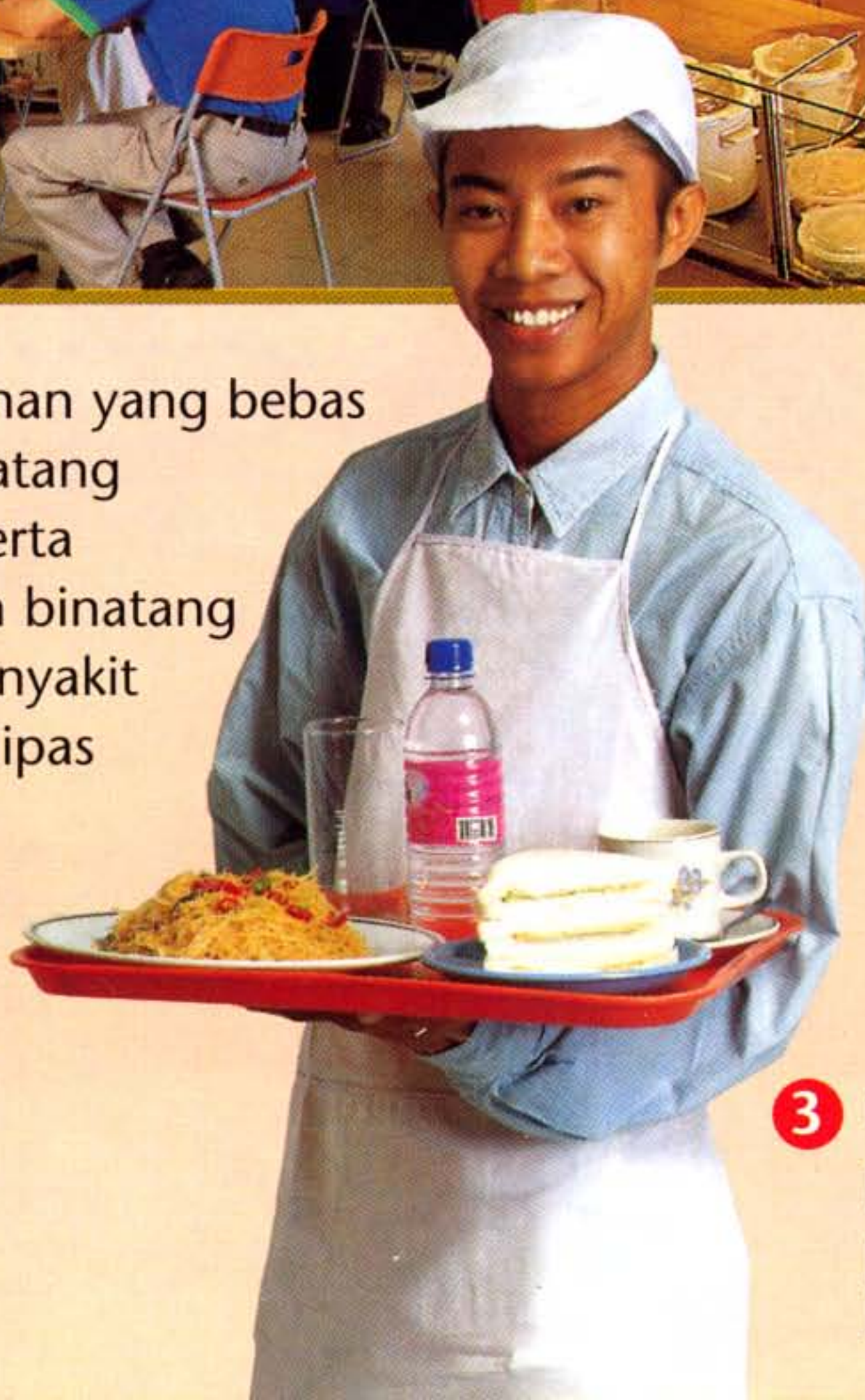


KENALI CIRI-CIRI PREMIS

- 1** Premis makanan yang dilengkapi dengan kemudahan asas seperti:
- Bekalan air bersih • Sinki/besin • Elektrik
 - Pengaliran longkang yang baik • Tong sampah



- 2** Premis makanan yang bebas daripada binatang berkeliaran serta serangga dan binatang pembawa penyakit seperti lalat, lipas dan tikus.



- 3** Premis makanan yang pengendalinya memakai pakaian, apron, penutup kepala dan kasut yang bersih.

MAKANAN YANG BERSIH



- 4 Premis makanan yang tiada sampah sarap dan sisa makanan yang bertaburan di sekitarnya.
- 5 Premis makanan yang tidak terletak di tepi jalanraya dan tempat pembuangan sampah kecuali premis makanan yang bertutup dan berhawa dingin.



Faedah makan di premis makanan bersih



- Terhindar daripada penyakit-penyakit bawaan air dan makanan seperti kolera, tifoid, keracunan makanan, cirit-birit dan hepatitis A.
- Menikmati makanan dalam suasana yang selesa, bersih dan terjamin dari segi keselamatan makanan.

PILIH LAH PREMIS MAKANAN YANG BERSIH

PILIH MAKANAN YANG SELAMAT



Pastikan Makanan Anda:

- Dimasak dengan sempurna.
- Masih panas dan segar.
- Ditutup dengan sempurna.
- Diambil dengan peralatan seperti sudu, garpu dan senduk yang bersih.
- Dibungkus dengan bahan yang bersih dan kalis air.



**Kebersihan Makanan
Menjamin Kesehatan**

Ditertbitkan oleh Bahagian Pendidikan Kesihatan, Kementerian Kesihatan Malaysia. T/P&P:19/2001, Butiran 5 : 100.000 (BM)

