

# MEMILIH MAKANAN BERKALENG (DALAM TIN)



KAWALAN MUTU MAKANAN  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

**MEMILIH MAKANAN  
BERKALENG  
(Dalam Tin)**

## MAKANAN BERKALENG

---

- Pemrosesan makanan berkaleng adalah merupakan salah satu cara pemrosesan makanan yang selamat.
- Walaubagaimanapun makanan berkaleng boleh menjadi rosak dan tidak selamat disebabkan oleh kesilapan di dalam pemrosesan.
- Kadang kala, makanan berkaleng menjadi rosak secara tidak sengaja semasa pengendalian di rumah atau di kedai yang mengakibatkan pencemaran berlaku kepada isi kandungannya.
- Pekedai yang cuai boleh menyebabkan kebocoran pada makanan berkaleng semasa membuka kotak yang berisi makanan berkaleng.
- Pengguna juga boleh merosakkan makanan apabila kaleng terjatuh dan kerosakan pada kelim kaleng tersebut berlaku tanpa disedari, kerana kelim terlindung di bawah label.

contoh sebahagian dari  
makanan berkaleng



## **BAGAIMANAKAH ANDA BOLEH MENGETAHUI APABILA MAKANAN BERKALENG MUNGKIN TIDAK SELAMAT LAGI UNTUK DIMAKAN?**

SEBELUM MEMBELI makanan berkaleng di kedai, periksa dengan teliti dahulu bahagian luar kaleng.

### **TANDA-TANDA YANG DICURIGAI:**

- Kemek yang teruk.
- Karat atau kakisan yang meluas.
- Bonjol/Mengelembung.
- Bocor.
- Tanda atau tompok kotor.

Jangan beli makanan berkaleng yang terdapat tanda-tanda tersebut/seperti di atas tetapi lapurkan kepada pengurus kedai atau pasaraya yang berkenaan supaya makanan tersebut dapat diberhentikan serta merta daripada terus dijual. Jika anda masih tidak berpuas hati dengan reaksi oleh pengurus kedai atau pasaraya, laporkan kepada pengilang atau laporkan kepada Pejabat Kesihatan yang berdekatan.



Jika semasa anda membuka kaleng dan isi kandungan memancut keluar, jangan makan atau merasa makanan tersebut. Pemancutan boleh disebabkan oleh pencemaran oleh bakteria. Laporkan kepada Pejabat Kesihatan yang berdekatan.



SEBELUM MAKAN, periksa isi kandungan kaleng

**TANDA YANG DICURIGAKAN:**

- Kelihatan . berbuih  
                  . pekat atau berdadiah (curdled)  
                  . berkulat
- Berbau . busuk  
          . masam  
          . seperti telur busuk
- Rasa . tengik  
      . berlainan daripada rasa biasa (off flavour)  
      pahit

(Rasa makanan hanya jika makanan 'kelihatan' dan 'berbau' seperti biasa).

Isi kandungan kaleng yang menunjukkan tanda-tanda tersebut di atas mungkin telah dicemari oleh bakteria dan mengandungi toksin (bahan beracun yang dikeluarkan oleh bakteria). **Jangan makan makanan tersebut.** Bawa isi kandungan dan penutup yang mempunyai tanda kod kepada Pejabat Kesihatan yang berhampiran.



**INGAT**, sentiasa simpan penutup yang mempunyai tanda kod. Tanda ini dicetak pada bahagian bawah atau atas kaleng oleh pengilang untuk menentukan lot dan tarikh di mana ia diproses. Maklumat ini penting di dalam proses penarikan semula makanan berkaleng yang di dapati menyebabkan keracunan makanan.

Simpan makanan berkaleng yang belum dibuka di tempat yang sejuk dan kering (cool and dry). Pastikan penandaan tarikh pada makanan berkaleng belum tamat sebelum memakan makanan tersebut bagi makanan yang memerlukan penandaan tarikh. Makanan berkaleng yang telah dibuka mesti disimpan di dalam peti sejuk. Pindahkan makanan berkaleng selepas dibuka ke dalam bekas lain sebelum disimpan di dalam peti sejuk. Jika dibiarkan di dalam kaleng, isi kandungan akan bertindakbalas dengan lapisan tin pada kaleng apabila ianya terdedah kepada udara.

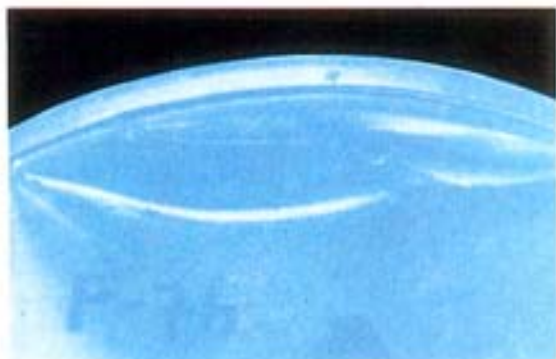
Makanan berkaleng tidak sepatutnya disejukk Bekukan. Sekiranya kaleng disejukk Bekukan secara tidak sengaja dan kemudian dinyahbekukan, periksa bagi tanda-tanda yang dicurigai terutama kebocoran. Proses pembekuan akan mengakibatkan perubahan di dalam suhu dan pengembangan pada isi kandungan. Keadaan ini mungkin memberi tekanan pada kaleng dan merosakkan kelim. **Jangan makan isi kandungan di dalam kaleng sekiranya tanda-tanda yang disebutkan tadi kelihatan. Jika makanan masih baik, makan seberapa segera.**

Jika anda mengesyaki makanan berkaleng yang anda makan telah menyebabkan keracunan makanan, berjumpalah dengan doktor dan laporkan dengan segera kepada Pejabat Kesihatan Daerah yang berdekatan. Jika boleh, simpan baki makanan di dalam peti sejuk dan simpan kaleng berserta dengan label dan penutup yang mempunyai tanda kod bagi memudahkan siasatan mencari punca penyakit serta proses penarikan semula sekiranya diperlukan.



**TANDA-TANDA KEROSAKAN YANG BOLEH  
MENCEMARKAN KANDUNGAN  
DI DALAM KALENG**

---



**KEMEK DI BADAN  
DAN KELIM**

**KEMEK DI BADAN  
DAN KELIM  
BESERTA DENGAN  
TANDA RETAK**





**KELIM YANG TERBUKA**

**RETAK PADA KELIM**



**PECAH DI KELIM**





**RETAK DAN KEMEK  
PADA KELIM**

**KEMEK PADA  
KELIM TEPI**

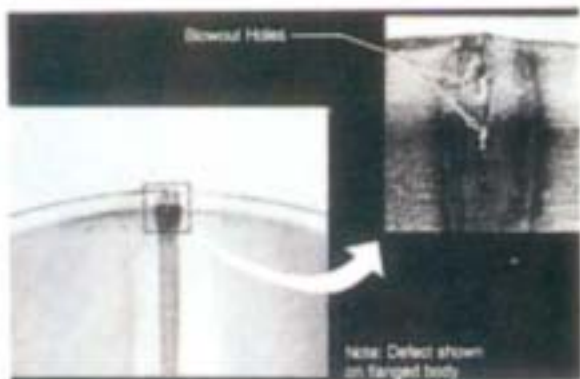


**KELIM YANG RETAK  
DAN BERLUBANG**



**KELIM TIDAK SEMPURNA**

**SAMBUNGAN KELIM YANG ROSAK DAN BOCOR**

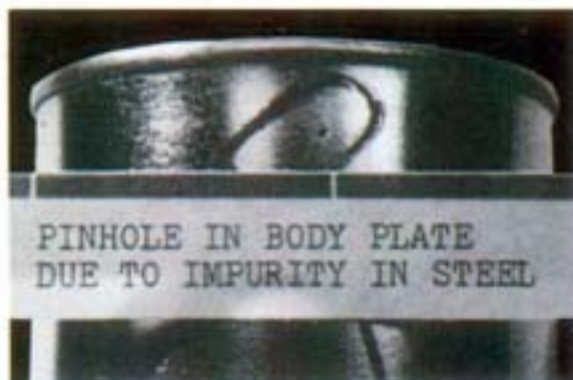


**RETAK DI PENUTUP**



**BERLUBANG**

**LUBANG HALUS**



**PENUTUP YANG  
KOYAK**



**KOYAK**



**KARAT**



**MENGELEMBUNG  
DISEBABKAN  
PENGELUARAN  
GAS OLEH  
BAKTERIA**



**Jika anda ragu-ragu tentang  
keselamatan makanan  
berkaleng yang anda beli,  
JANGAN MAKAN  
MAKANAN TERSEBUT.**

**Mintalah nasihat  
Pejabat Kesehatan Daerah yang berdekatan.**

