

# PETUA Untuk Pengendalian Makanan Yang Selamat

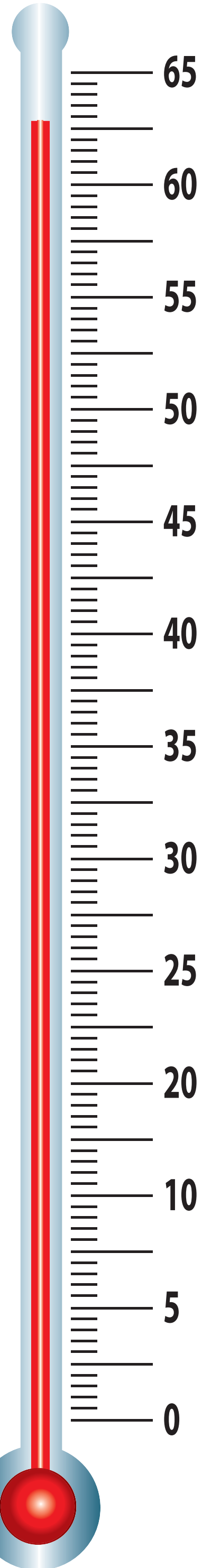
## SIMPAN MAKANAN PADA SUHU YANG SELAMAT

Kekalkan suhu makanan yang dimasak melebihi 60°C sebelum dihidang

**JANGAN** biarkan makanan pada suhu bilik melebihi 2 jam

**JANGAN** nyahbeku makanan pada suhu bilik

Simpan semua makanan yang mudah rosak dalam peti sejuk (suhu di bawah 5°C)



# MENGAPA?

- Kuman boleh membiak dengan cepat pada suhu bilik
- Pada suhu di bawah 5°C atau melebihi 60°C, kuman tidak boleh atau lambat membiak

