

PETUA Untuk Pengendalian Makanan Yang Selamat

GUNAKAN AIR DAN BAHAN MENTAH YANG SELAMAT

Pastikan air yang digunakan bersih dan selamat

Pilih makanan yang segar dan bermutu

Pastikan makanan yang dipilih telah dikendalikan dengan cara yang selamat

Cuci buah-buahan atau sayur-sayuran yang dimakan secara mentah dengan sempurna

Jangan makan makanan yang telah tamat tarikh luput

MENGAPA?

- Bahan mentah, termasuk air atau ais mungkin mengandungi kuman yang berbahaya
- Racun mungkin terhasil di dalam makanan yang rosak atau berkulat
- Pemilihan bahan mentah yang segar dan tidak tercemar dapat mengurangkan risiko jangkitan kuman
- Mengendalikan makanan yang mentah dengan cara yang selamat seperti mencuci dan mengupas kulit dapat mengurangkan risiko jangkitan kuman

