



Jumlah
selera di
tempat yang
mengutamakan
kebersihan
makanan

Elakkan keracunan makanan

*Pilihlah premis makanan yang
bersih di mana:*

- Pengendali makanan berpakaian kemas dan mengamalkan kebersihan.
- Alat/perkakas bersih digunakan.
- Makanan yang tersedia sentiasa ditutup.
- Makanan yang baru dimasak disajikan.
- Bahan pembungkus makanan adalah bersih dan kalis air.
- Tiada lipas, lalat, tikus dan binatang berkeliaran.

Pesanan daripada
Kementerian Kesihatan Malaysia

