

4 CADANGAN TUALA



i Warna cerah yang berbeza antara ketiga-tiga jenis tuala.



ii Saiz dan bentuk berbeza di antara ketiga-tiga tuala.



iii Tuala lap tangan ada tempat untuk digantung.



iv Tuala mudah serap air.

5 CARA PENGGUNAAN TUALA

Tuala hendaklah diletak di tempat yang bersih dan berasingan di antara satu sama lain untuk mengelakkan daripada berlakunya pencemaran.



Konsep Penggunaan TUALA KHUSUS DI KALANGAN PENGENDALI MAKANAN



1. MAKSUD TUALA KHUSUS

Tuala yang khusus dimaksudkan tuala yang disediakan oleh pengendali makanan untuk kerja-kerja tertentu seperti tuala lap tangan, tuala lap meja dan tuala lap pinggan mangkuk. Setiap tuala tersebut tidak digunakan secara bercampur-aduk bagi kerja-kerja yang berlainan.



2. KEPENTINGAN MENGGUNAKAN TUALA LAP KHUSUS

Untuk mengelakkan pencemaran makanan akibat pencemaran silang disebabkan oleh penggunaan tuala yang tidak khusus iaitu tuala tangan digunakan oleh pengendali untuk mengelap pinggan mangkuk dan sebaliknya.



3. PENGGUNAAN TUALA

a. TUALA LAP TANGAN



i Selepas ke tandas.



ii Sebelum mengendali makanan.



iii Selepas mengendali makanan mentah terutamanya yang berasal dari haiwan seperti ikan dan daging.

b. TUALA LAP PINGGAN MANGKUK



i Selepas peralatan dibasuh.



ii Sebelum menghidangkan makanan.

c. TUALA LAP MEJA



i Mengelap meja untuk membersihkan sisa makanan dan kotoran.