

Pengendali perlu menggunakan tuala khusus



1 Lap Tangan



2 Lap Meja



3 Lap Pinggan Mangkuk

**JAMINAN MAKANAN
YANG SELAMAT
HANYA
DIPEROLEHI DARI
PREMIS MAKANAN
YANG BERSIH**



Diterbitkan oleh Bahagian Pendidikan Kesihatan, Kementerian Kesihatan Malaysia

**Anda Bijak
Kerana
Memilih
Premis Makanan
Yang Bersih**



Sekiranya anda makan di luar (premis menjual makanan) pastikan diri anda selamat – pilihlah premis-premis seperti ini -

Pilihlah pengendali makanan yang:-



1 Jauh dan jalanraya, tada bimatang berkekoran, lalat habuk, lipas dan mempunyai peredaran udara



2 Lengkap dengan kemudahan asas seperti bekalan air yang bersih dan selamat, elektrik, saliran longkang, tong sampah yang bertutup, tandas, ssa dibuang dalam beg plastik



1 Tidak merokok, makan sirih, makan atau minum semasa mengendalikan makanan



2 Berkuku dan berambut pendek



3 Membasuh tangan selepas ke tandas dan sebelum menyediakan makanan serta selepas mengendalikan makanan mentah seperti ayam, daging, ikan dan sebagainya



3 Perakatan bersih dan sempurna serta meja bersih



4 Pengendali yang bersih, memakai apron dan penutup kepala



4 Tidak bersin, batuk atau meludah ke arah makanan



5 Menggunakan penyepit, sudu, garpu semasa mengambil makanan



6 Menudung makanan yang telah dimasak



5 Makanan yang telah siap dimasak mesti ditutup



6 Tempat sempurna untuk menyimpan makanan mentah (belum dimasak)



7 Tidak menindih makanan semasa menghidang



8 Mempunyai kawasan premis yang bersih



9 Menggunakan tuala khusus untuk mengelap tangan, meja dan pinggan mangkuk