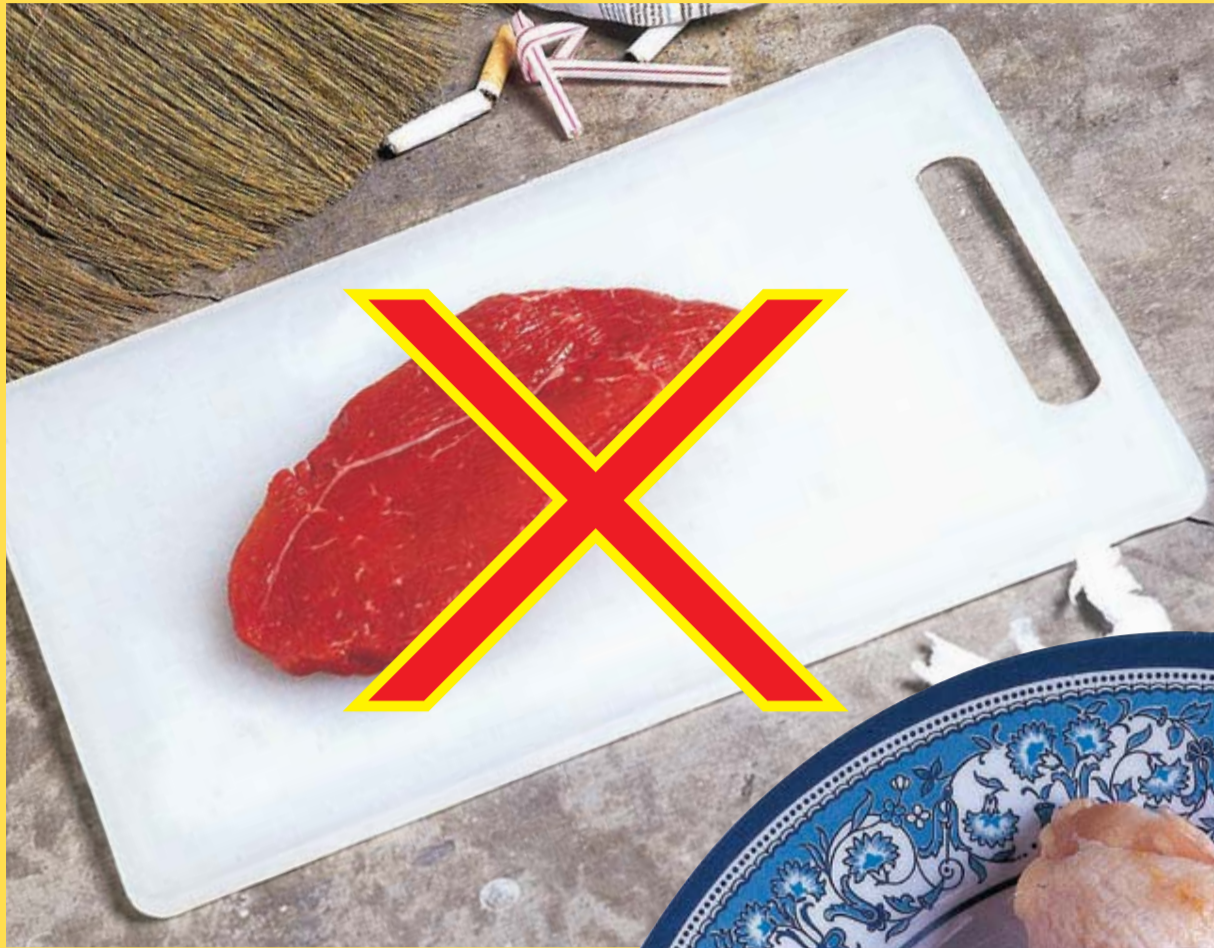
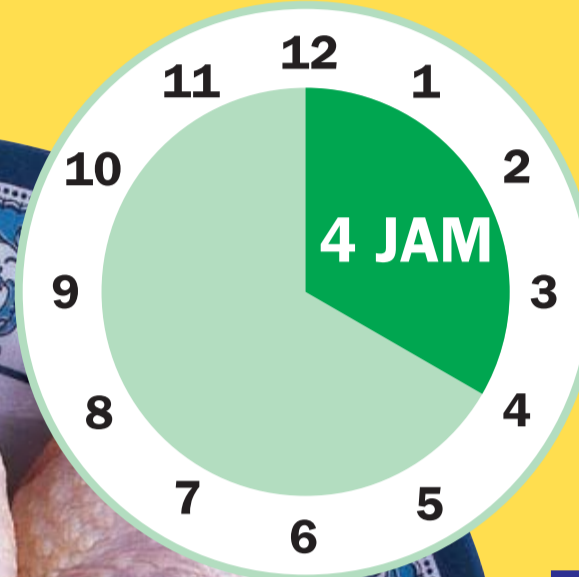




# Cara-Cara Penyimpanan Makanan Yang Selamat



Jangan meletak makanan mentah di atas lantai



Makanan yang mudah rosak mestilah disimpan di dalam peti sejuk

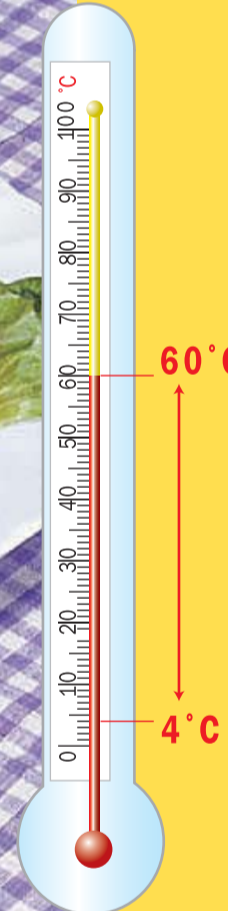


Tidak membiarkan makanan yang dimasak terdedah lebih dari 4 jam pada suhu bilik



Tidak menyimpan makanan secara terdedah

Menyimpan makanan yang telah dimasak pada suhu yang selamat iaitu dibawah  $4^{\circ}\text{C}$  atau melebihi  $60^{\circ}\text{C}$ , jika tidak disaji dengan segera



Tidak menggunakan bekas simpanan bahan kimia untuk menyimpan makanan



## Pilihlah Makanan Yang Bersih Dan Selamat

Kementerian Kesihatan Malaysia

