

PETUA Untuk Pengendalian Makanan Yang Selamat

JAGA KEBERSIHAN

Cuci tangan dengan sabun dan air bersih:

- Sebelum mengendalikan makanan
- Semasa menyediakan makanan
- Selepas ke tandas

Cuci peralatan yang digunakan untuk menyediakan makanan

Cuci seluruh tempat permukaan penyediaan makanan

Lindungi kawasan dapur dan makanan daripada lipas, lalat, tikus dan haiwan lain

MENGAPA?

- Kuman (bakteria dan virus) boleh ditemui di tanah, air, pada haiwan dan manusia
- Kuman boleh dibawa melalui tangan dan juga berlaku pencemaran silang melalui peralatan dapur seperti kain pengelap dan perkakas lain

