

PANDUAN ASAS PENYIMPANAN MAKANAN

Simpanan Sejuk



- Ikan dan daging disimpan dalam bekas plastik kedap udara bagi mengelakkan kekeringan dan bau ikan pada makanan lain
- Jangan simpan ikan dan daging dalam ruang pendingin (chiller) ($0^{\circ}\text{C} - 2^{\circ}\text{C}$) melebihi 3 hari

- Simpan telur dan susu di ruang pendingin (chiller) (suhu $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$) bagi mengelakkan bakteria

- Simpan makanan masak di bahagian atas ruang dingin (chiller) dan makanan mentah di bahagian bawah
- Simpan makanan masak dan makanan mentah disimpan dalam bekas bertutup

- Sayur-sayuran dan buah-buahan dibasuh, dikeringkan dan disimpan dalam ruang sayur dalam peti sejuk

