

TIPS PENYIMPANAN MAKANAN DALAM PETI SEJUK

1 Jangan simpan daging, ikan, dan ayam di dalam ruang pendingin lebih dari 3 hari.

1

2 Jangan simpan makanan yang telah dimasak lebih dari 3 hari di dalam peti sejuk.

2

3 Simpan makanan masak di bahagian atas dan makanan mentah di bahagian bawah bagi mengelakkan pencemaran.

3

4 Makanan panas hendaklah disejukkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam peti sejuk.

4

5 Jangan simpan makanan terlalu padat dalam peti sejuk.

5

6 Simpan daging, ayam dan ikan dalam bekas yang bertutup atau beg plastik yang kedap udara.

6

