

▼
**FOOD SAFETY
IS EVERYONE'S
BUSINESS**



#WorldFoodSafetyDay2022

“

**KESELAMATAN
MAKANAN
TANGGUNGJAWAB
BERSAMA**



WWW.FSQ.MOH.GOV.MY



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm_official



Kementerian Kesihatan Malaysia
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan



#WorldFoodSafetyDay2022

**TIPS
KESELAMATAN
MAKANAN
YANG ANDA PERLU TAHU**



5

KUNCI KESELAMATAN MAKANAN YANG ANDA PERLU TAHU

1



Amalkan kebersihan diri dan kerap cuci tangan

2



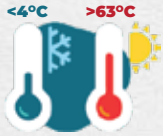
Asingkan makanan mentah dan sudah dimasak

3



Masak dengan cara betul

4



Simpan makanan pada suhu yang selamat

5



Gunakan air dan bahan mentah yang selamat



3 LANGKAH KENALI MAKANAN ROSAK



Lihat

Berlendir • Berbuih • Berkulat • Berubah warna • Tamat tarikh luput • Tin kemek/gelembung/berkarat • Bungkusan bocor/koyak •

Hidu



Berbau tidak enak seperti bau masam/basi/busuk



Rasa

Rasa basi/masam tidak boleh dimakan lagi

Jangan Makan Jika Rosak



PENGENDALI MAKANAN YANG BAIK



Berkuku pendek



Pakai tutup kepala dan apron



Tidak memakai aksesori seperti cincin danjam tangan



Tidak batuk atau bersin ke arah makanan



Tidak meludah dan merokok di tempat penyediaan makanan



Tidak sentuh makanan dengan tangan secara langsung



Guna sarung tangan plastik / senduk ketika membuat kerabu atau acar mentah



Guna papan pemotong plastik ketika memotong bahan mentah