



KEMENTERIAN KESIHATAN
MALAYSIA

MODUL KEBERSIHAN DAN KESELAMATAN MAKANAN DI PRA SEKOLAH



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

Hak cipta terpelihara. Tidak dibenarkan mengeluarkan ulang mana-mana bahagian artikel, gambar dan isi kandungan modul ini dalam apa-apa jua bentuk dan apa-apa jua cara sama ada elektronik, fotokopi, mekanikal, rakaman atau cara lain sebelum mendapat izin bertulis daripada Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia.

Diterbitkan oleh:

**BAHAGIAN KESELAMATAN & KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

Aras 4, Menara Prisma

**No.26, Jalan Persiaran Perdana, Presint 3, 62675 Wilayah Persekutuan
Putrajaya.**

Tel: +03-8885 0797

Laman Web: <http://fsq.moh.gov.my>

Tahun: 2023

KANDUNGAN MODUL

1



Pengenalan

2



Premis Makanan
Yang Bersih Dan
Selamat

3



Pengendali
Makanan

4



Pengendalian
dan Penyediaan
Bahan Mentah

5



Penyediaan dan
Penghidangan
Makanan

6



Peralatan dan
Perkakas

7



Pembersihan dan
Penyelenggaraan

8



Panduan
Keselamatan
Bekal Makanan
Pelajar

Bahagian 1

PENGENALAN





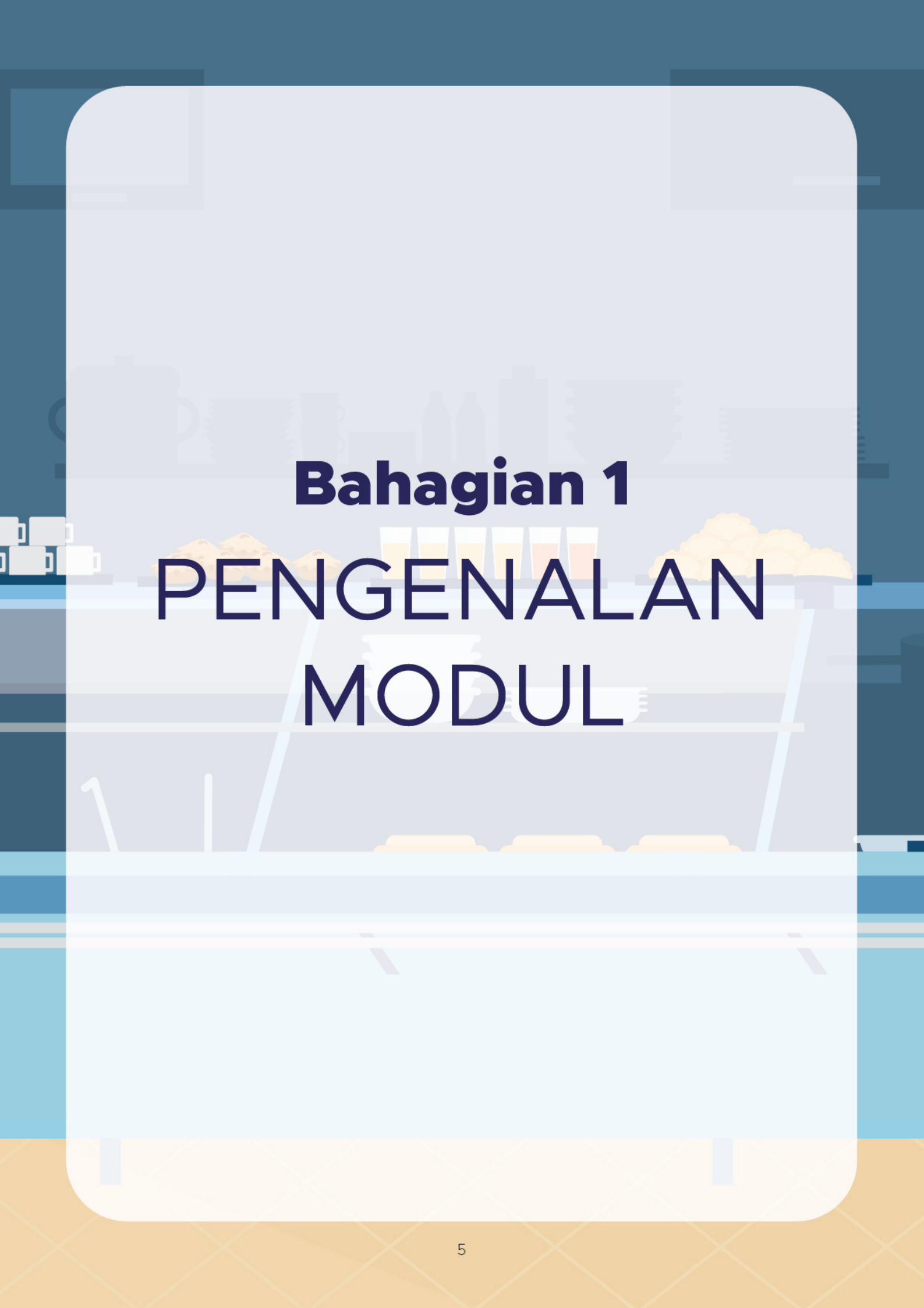
KANDUNGAN BAHAGIAN 1

1 .0: Pengenalan Modul

- a) Objektif Modul
- b) Skop Modul

2.0 : Pengenalan Kejadian Keracunan Makanan (KRM)

- a) Apa itu Keracunan Makanan
- b) Punca Keracunan Makanan
- c) Tanda dan Gejala Keracunan Makanan
- d) Langkah Pencegahan untuk Mengurangkan Risiko Kejadian Keracunan Makanan :
 - i) 5 Kunci Keselamatan Makanan
 - ii) Amalkan Lihat, Hidu, dan Rasa



Bahagian 1

PENGENALAN

MODUL

OBJEKTIF MODUL



01



Mematuhi Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009)



02



Meningkatkan tahap pengetahuan dan amalan penyedia, pengendali makanan serta pengusaha/ pengurusan pra sekolah dalam penyediaan makanan yang bersih dan selamat



03



Mengurangkan risiko kejadian keracunan makanan di kalangan murid pra sekolah

SKOP MODUL

Sebagai panduan kepada **kumpulan sasaran** bagi mematuhi kehendak PPKM 2009 dalam penerimaan bahan mentah, penyimpanan, pengendalian, penyediaan dan penghidangan makanan supaya makanan yang disediakan bersih dan selamat.

Kumpulan Sasaran

Penyedia, pengendali makanan, pengusaha dan pengurusan pra sekolah, tadika, tabika atau mana-mana individu atau pihak yang menyediakan makanan untuk murid pra sekolah



Bahagian 1

2.0 PENGENALAN KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN

Apa itu keracunan makanan?



Penyakit yang disebabkan oleh pengambilan makanan atau minuman yang tercemar, rosak atau bertoksik



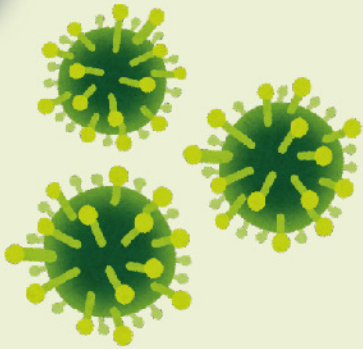
Lazimnya berlaku dalam tempoh masa **1 hingga 36 jam** selepas memakan makanan yang tercemar, rosak atau bertoksik



PUNCA KERACUNAN MAKANAN

Punca utama berlakunya keracunan makanan adalah dengan memakan makanan atau meminum minuman yang:

1



Tercemar oleh kuman yang berbahaya

2



Tercemar oleh bahan-bahan kimia

3



Mengandungi toksin atau racun semulajadi seperti sesetengah jenis cendawan dan makanan laut

4



Tercemar oleh bahan-bahan /bendasing

TANDA DAN GEJALA KERACUNAN MAKANAN



01

MUAL



02

**SAKIT DAN
KEKEJANGAN
ABDOMEN**



03

DEMAM



04

MUNTAH-MUNTAH



05

CIRIT-BIRIT



06

**SAKIT KEPALA DAN
SELURUH TUBUH
MENJADI LEMAH**

(dalam kes yang
luar biasa
kelemahan boleh
menyebabkan
kesukaran
bernafas)

LANGKAH PENCEGAHAN UNTUK MENGURANGKAN RISIKO KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN

5 KUNCI KESELAMATAN MAKANAN



1



Amalkan
Kebersihan diri &
Kerap cuci tangan

2



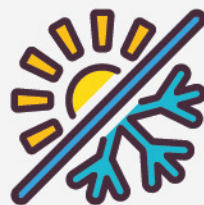
Asingkan makanan
mentah dan sudah
dimasak

3



Masak dengan
cara yang betul

4



Simpan makanan
pada suhu yang
selamat

5



Gunakan air yang
bersih & bahan
mentah yang
selamat

AMALKAN!



LIHAT

HIDU



RASA

“Lihat, Hidu dan Rasa”
boleh diamalkan sebelum seseorang
mengambil sesuatu makanan

Bahagian 2

PREMIS MAKANAN YANG BERSIH DAN SELAMAT





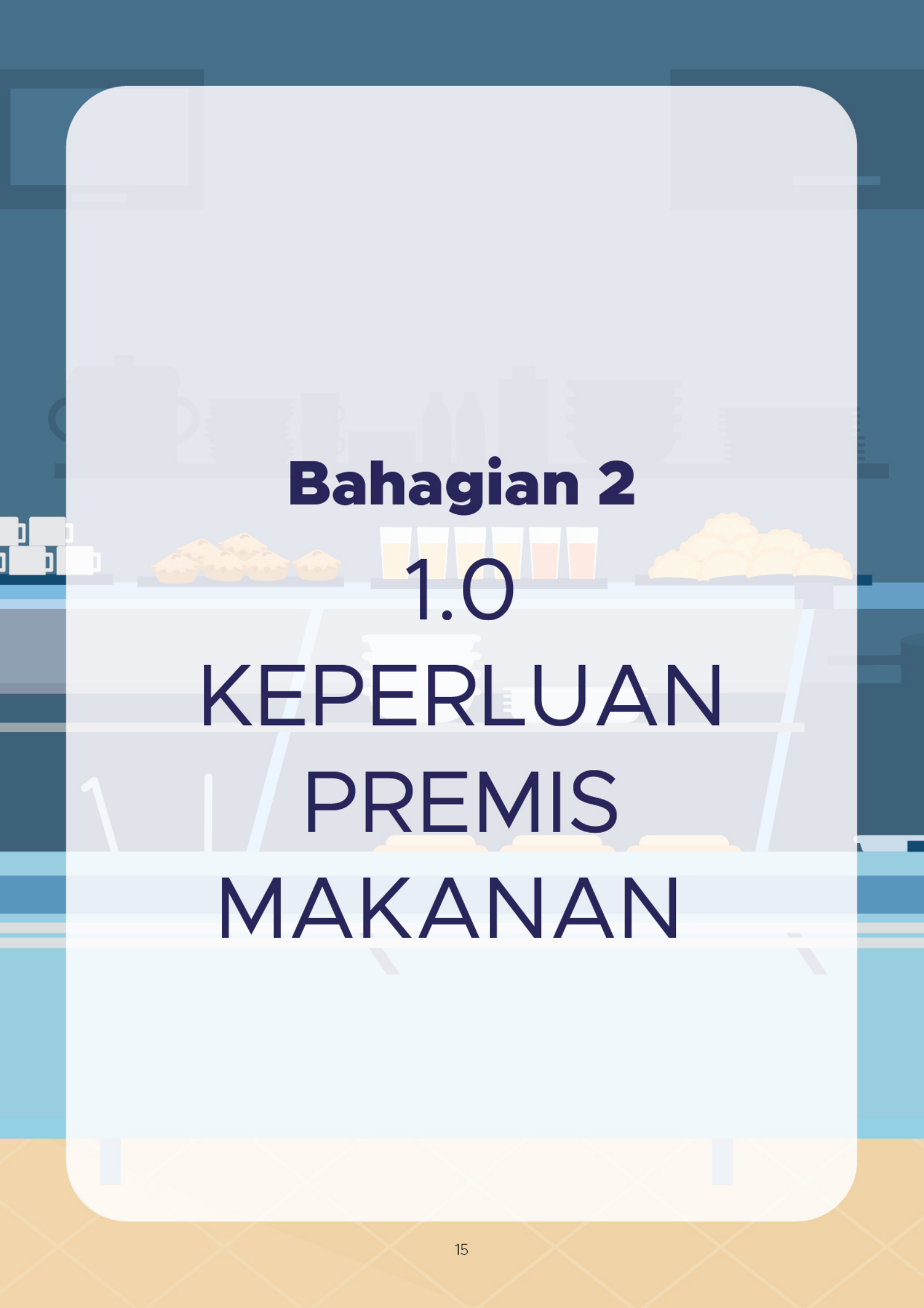
KANDUNGAN BAHAGIAN 2

1.0 : Keperluan Premis Makanan Yang Bersih dan Selamat

- i) Lantai, Dinding dan Siling
- ii) Tingkap, Pintu dan Jaring
- iii) Bekalan Air dan Ais
- iv) Saliran dan Perparitan

2.0 : Keperluan Kemudahan Sanitasi di Premis Makanan

- i) Kemudahan Bilik atau Ruang Persalinan
- ii) Kemudahan Tandas
- iii) Kemudahan Mencuci Tangan



Bahagian 2

1.0

KEPERLUAN PREMIS MAKANAN

LANTAI, DINDING, SILING



Lantai :

bersih, tidak licin, tidak telap air dan tidak rosak

Dinding dan Siling :

bersih daripada habuk, sawang dan tidak rosak

Tiada ruang terbuka, lubang atau retakan bagi mengelakkan kemasukan makhluk perosak



Siling retak



Dinding kotor

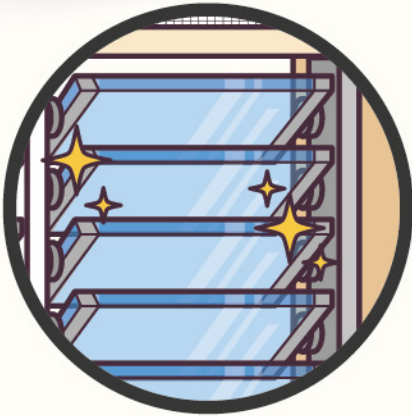


Lantai kotor



Lantai pecah

TINGKAP, PINTU, JARING



Tingkup dan Pintu : Perlu dari bahan yang mudah dibersihkan dan berkeadaan baik



Jaring :
Bersih daripada habuk, sawang dan tidak rosak

BEKALAN AIR DAN AIS



Bekalan Air yang digunakan:

- ▶ Telah dirawat dan bersih
- ▶ Tiada rasa dan berbau asing
- ▶ Jika bekalan air paip keruh, gunakan penapis air



Bekalan Ais yang digunakan:

- ▶ Diperolehi dari sumber air minuman yang selamat
- ▶ Ais yang dibeli mestilah dari premis yang berdaftar dan berlesen oleh Kementerian Kesihatan Malaysia

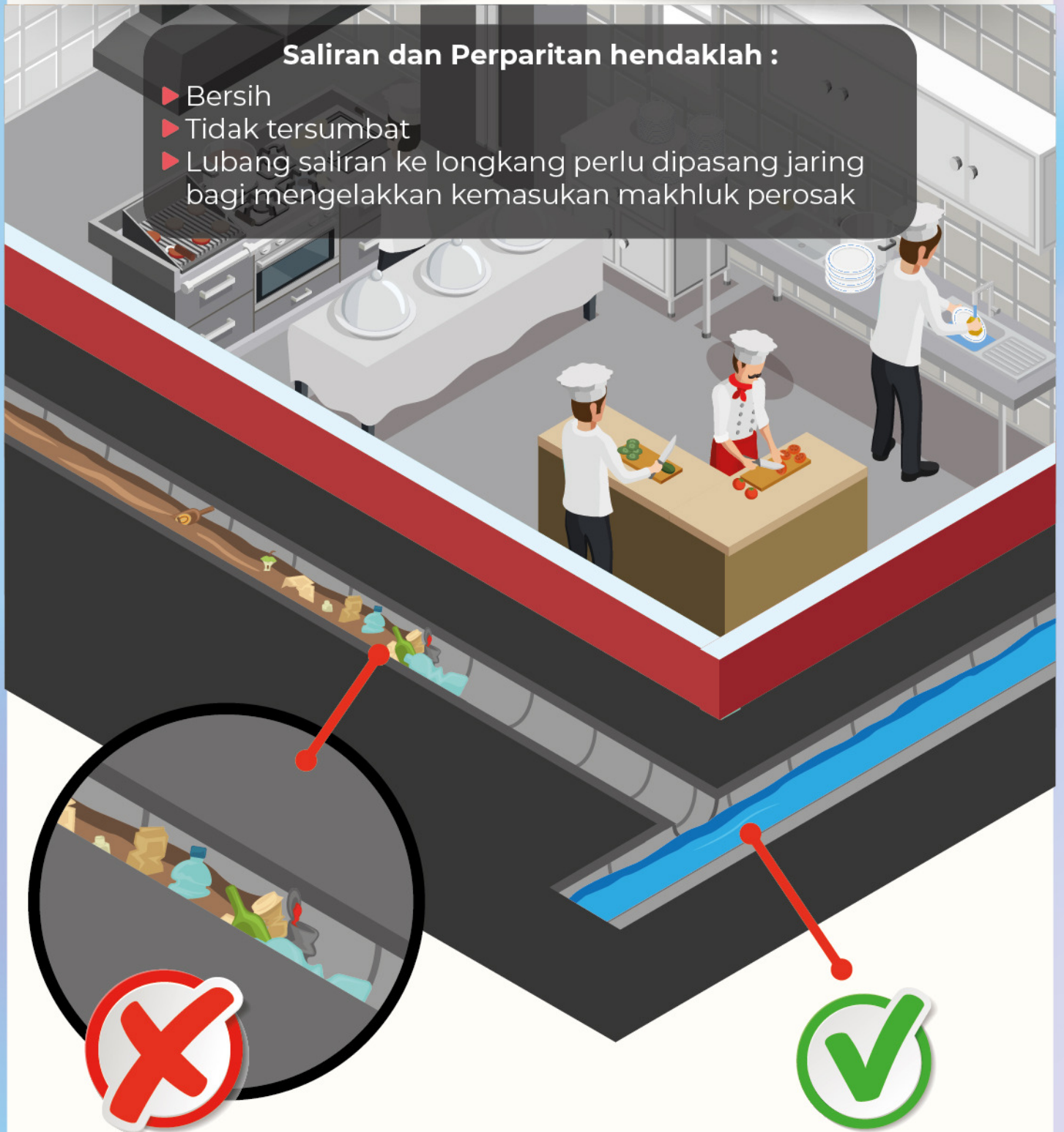


Penggunaan sambungan getah adalah dilarang bagi kegunaan terus untuk penyediaan makanan

SALIRAN DAN PERPARITAN

Saliran dan Perparitan hendaklah :

- ▶ Bersih
- ▶ Tidak tersumbat
- ▶ Lubang saluran ke longkang perlu dipasang jaring bagi mengelakkan kemasukan makhluk perosak



**Saliran kotor
dan tersumbat**

**Saliran bersih dan
tidak tersumbat**

Bahagian 2

2.0

**KEPERLUAN
KEMUDAHAN
SANITASI
DI PREMIS
MAKANAN**

KEMUDAHAN BILIK ATAU RUANG PERSALINAN



Menyediakan rak kasut yang berlainan bagi kasut kotor (kasut dari rumah) dan kasut bersih



Sinki mencuci tangan dan sabun untuk mencuci tangan sebelum masuk ke kawasan dapur



Menyediakan *locker* berkunci untuk menyimpan barang-barang peribadi pengendali makanan



Menyediakan pakaian pelindung seperti apron, penutup kepala dan kasut bertutup

KEMUDAHAN TANDAS



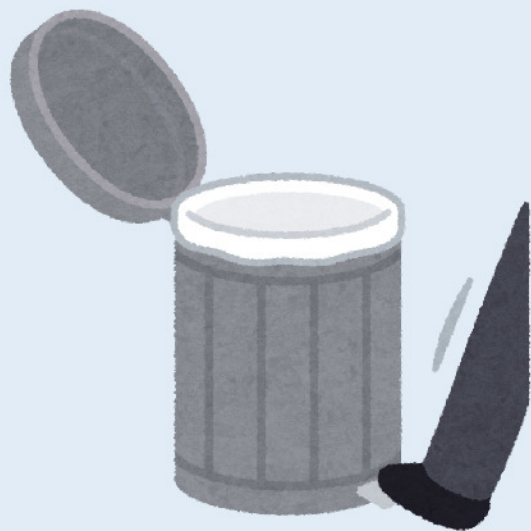
Menyediakan sabun cecair
yang sesuai di dalam bekas
dispenser



Dilengkapi dengan Sinki
Cuci Tangan



Menyediakan tuala kertas
untuk mengeringkan
tangan



Menyediakan tong sampah
berpenutup

KEMUDAHAN TANDAS



Tandas hendaklah:

- ▶ Bersih
- ▶ Tidak berbau busuk
- ▶ Berfungsi dengan baik



Tandas tidak terbuka
secara terus kepada
kawasan dapur atau
penghidangan makanan

KEMUDAHAN MENCUCI TANGAN



Menyediakan sabun cecair yang sesuai di dalam bekas *dispenser*



Menyediakan tuala kertas untuk mengeringkan tangan



Sebaiknya dilengkapi dengan paip dioperasikan tanpa tangan



Menyediakan tong sampah berpenutup dioperasikan tanpa tangan

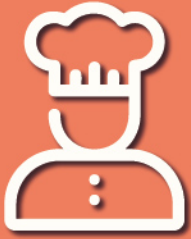


Sinki mencuci tangan tidak bertakung dan tidak tersumbat

Bahagian 3

PENGENDALI MAKANAN

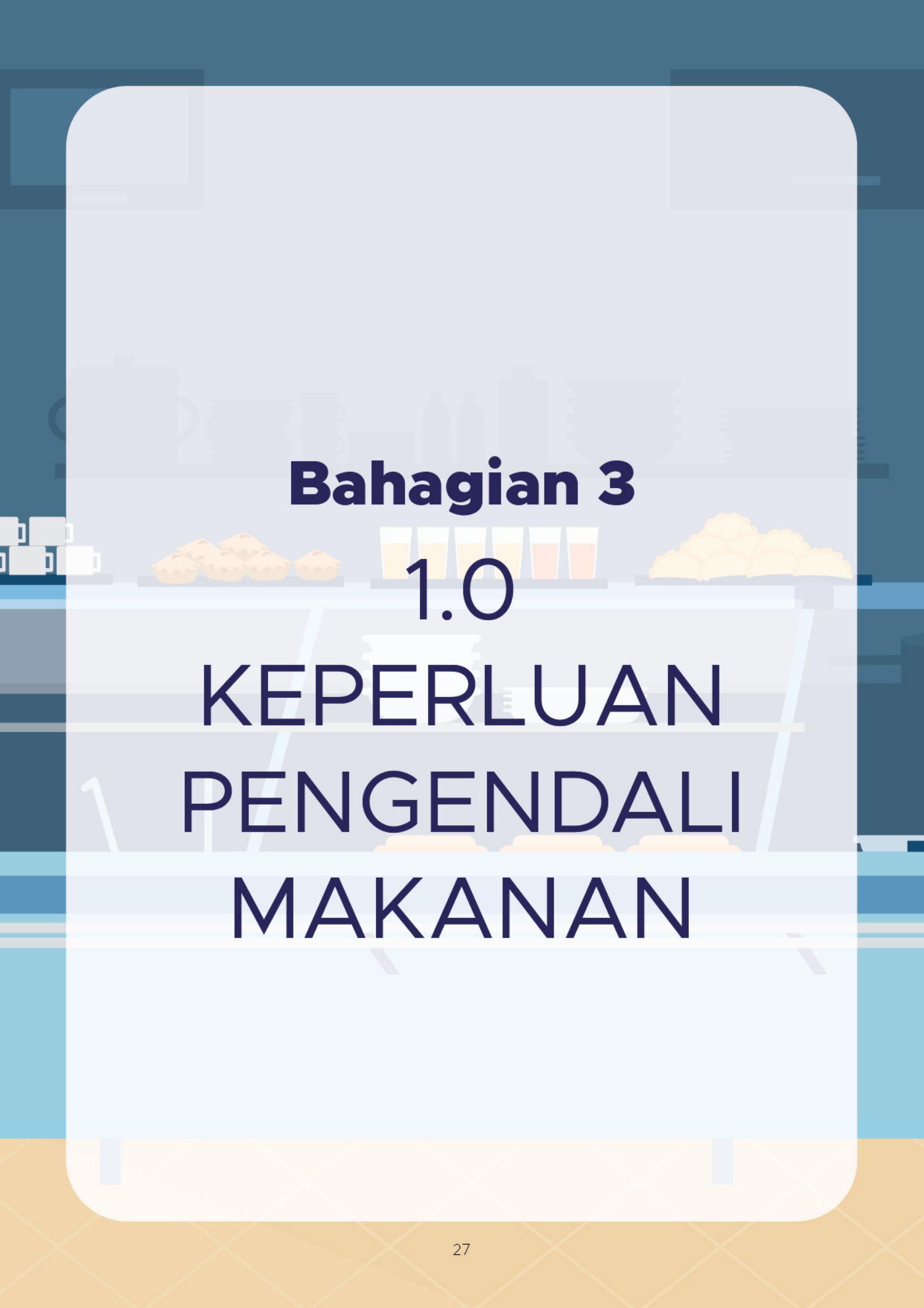




KANDUNGAN BAHAGIAN 3

1.0 : Keperluan Pengendali Makanan

- a) Kesihatan Diri Pengendali Makanan
- b) Latihan Pengendali Makanan (LPM)
- c) Amalan Kebersihan Diri Pengendali Makanan
- d) Amalan Baik Pengendali Makanan
- e) Amalan Buruk Pengendali Makanan



Bahagian 3

1.0

KEPERLUAN PENGENDALI MAKANAN

KESIHATAN DIRI PENGENDALI MAKANAN



Pemeriksaan Kesehatan



Vaksinasi anti-tifoid

LATIHAN PENGENDALI MAKANAN (LPM)



Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) telah mewajibkan semua pengendali makanan menjalani Latihan Pengendali Makanan (LPM) di mana-mana institusi yang diiktiraf oleh KKM melalui Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (PPKM) 2009.



SLPM Yang Diiktiraf

Pastikan SLPM (Sekolah Latihan Pengendali Makanan) yang menjalankan kursus diiktiraf oleh KKM

<http://fsq.moh.gov.my>



Tenaga Pengajar

Pastikan tenaga pengajar yang menjalankan kursus diiktiraf oleh KKM

<http://fsq.moh.gov.my>



Bayaran Yang Dikenakan

Yuran adalah sebanyak RM 50.00 untuk seorang



Tempoh Masa

Tempoh masa kursus adalah minimum 3 Jam



Jumlah Peserta

Setiap sesi kursus bilangan peserta tidak melebihi 30 orang.

AMALAN KEBERSIHAN DIRI PENGENDALI MAKANAN



KEPALA

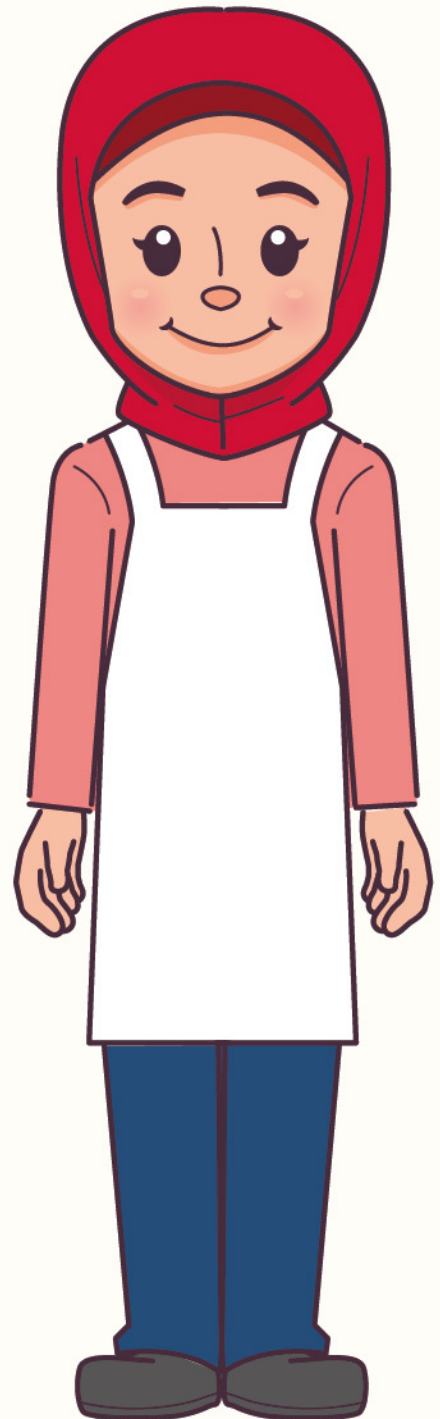
Penutup kepala hendaklah menutup rambut dan telinga sepenuhnya

BADAN

Pakaian pelindung menutupi paras dada hingga lutut dan berwarna cerah (contohnya apron). Elakkan apron yang berpoket

TANGAN

Sarung tangan pakai buang (sekiranya perlu) dan dilarang memakai aksesori seperti cincin dan gelang



CONTOH PAKAIAN PENGENDALI MAKANAN

AMALAN BAIK PENGENDALI MAKANAN



**Berpakaian bersih
dan kemas**



**Menggunakan penyepit
untuk mengambil
makanan**



**Mencuci makanan dan
peralatan di sinki**

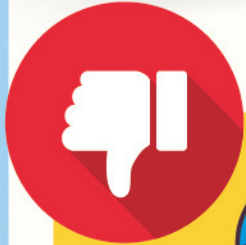


**Mencuci tangan setiap kali
sebelum dan selepas
mengendalikan makanan**

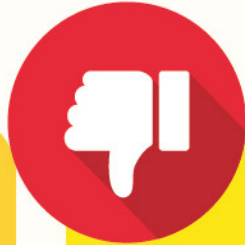


**Berkuku pendek
dan bersih**

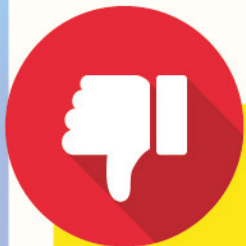
AMALAN BURUK PENGENDALI MAKANAN



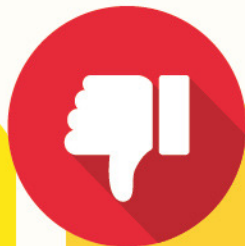
Merokok



**Batuk atau bersin
ke arah makanan**



**Berkuku panjang, memakai
barang kemas dan
pewarna kuku**



Kuku kotor

Bahagian 4

PENGENDALIAN DAN PENYEDIAAN BAHAN MENTAH





KANDUNGAN BAHAGIAN 4

1.0: Pengendalian dan Penyediaan Bahan Mentah

a) Pemilihan dan Penerimaan Bahan Mentah

- i) Bahan Mentah Sejuk Beku
- ii) Bahan Mentah Sejuk Dingin
- iii) Bahan Mentah Kering

b) Penyimpanan Bahan Mentah

- i) Simpanan Sejuk Beku
- ii) Simpanan Sejuk Dingin
- iii) Simpanan Kering

Bahagian 4

1.0

PENGENDALIAN DAN PENYEDIAAN BAHAN MENTAH

PEMILIHAN DAN PENERIMAAN BAHAN MENTAH



Selamat, Segar dan Berkualiti



Berlabel dan Mempunyai tarikh luput



Mempunyai pembungkusan baik, tidak kemek dan tidak berkarat



Bahan Mentah diterima pada suhu yang sesuai :

i) Bahan Mentah Sejuk Beku ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)

ii) Bahan Mentah Sejuk Dingin (0°C hingga 4°C)

iii) Bahan Mentah Kering



Simpan resit dan sediakan rekod kebolehesanan bagi bahan mentah yang dibeli atau diterima. Contoh : resit pembelian dan maklumat pembekal



SUHU PENYIMPANAN BAHAN MENTAH



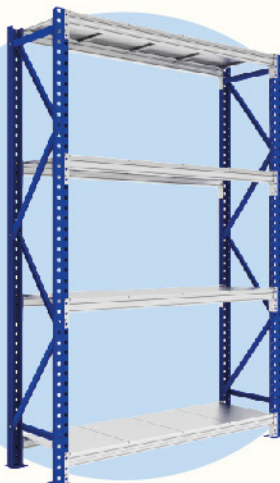
SEJUK BEKU

Suhu $\leq -18^{\circ}\text{C}$



SEJUK DINGIN

Suhu 0°C hingga 4°C .



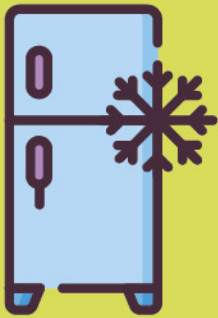
KERING

Pengudaraan yang baik, pencahayaan yang mencukupi dan dinding yang sentiasa kering

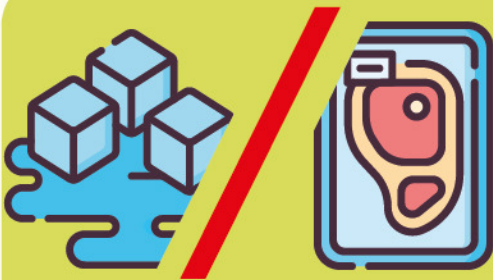
PENYIMPANAN SEJUK BEKU



Bahan mentah basah seperti ikan dan daging hendaklah dibersihkan dengan sempurna sebelum disimpan ke dalam bekas berpenutup



Tidak menyimpan makanan sejuk beku melebihi muatan maksimum



Bekalan ais disimpan secara berasingan daripada bahan mentah

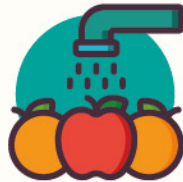


Diselenggara dengan baik dan berfungsi dengan sempurna.

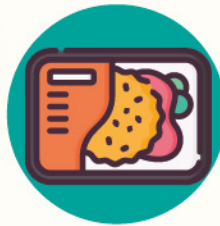
PENYIMPANAN SEJUK DINGIN



Pastikan sayur dan buah yang telah dibersihkan dan dipotong disimpan dalam ruang sejuk dingin



Sayuran dan buah-buahan perlu dibasuh, dikeringkan dan kemudian disimpan di ruang bekas sayur



Gunakan bekas berpenutup, berbeza dan berlabel untuk mengasingkan makanan mentah dan yang telah dimasak



Produk tenusu, bahan ramuan dikisar, tauhu dan makanan mudah rosak disimpan pada suhu 0-4°C



Letakkan makanan mentah yang menitis dalam bekas bertutup yang sesuai dan letakkan di tingkat bawah dalam ruangan pendingin



MAKSIMUM 3 HARI

Jangan simpan makanan yang telah dimasak di dalam peti sejuk lebih dari tiga hari

PENYIMPANAN KERING

1



Makanan kering seperti beras, kacang, tepung, gula, garam dan rempah ratus disimpan di dalam bekas kedap udara

2



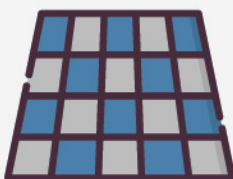
Labelkan bekas penyimpanan makanan kering beserta tarikh penerimaan dan tarikh luput

3



Bahan mentah perlu disimpan mengikut sistem *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO)

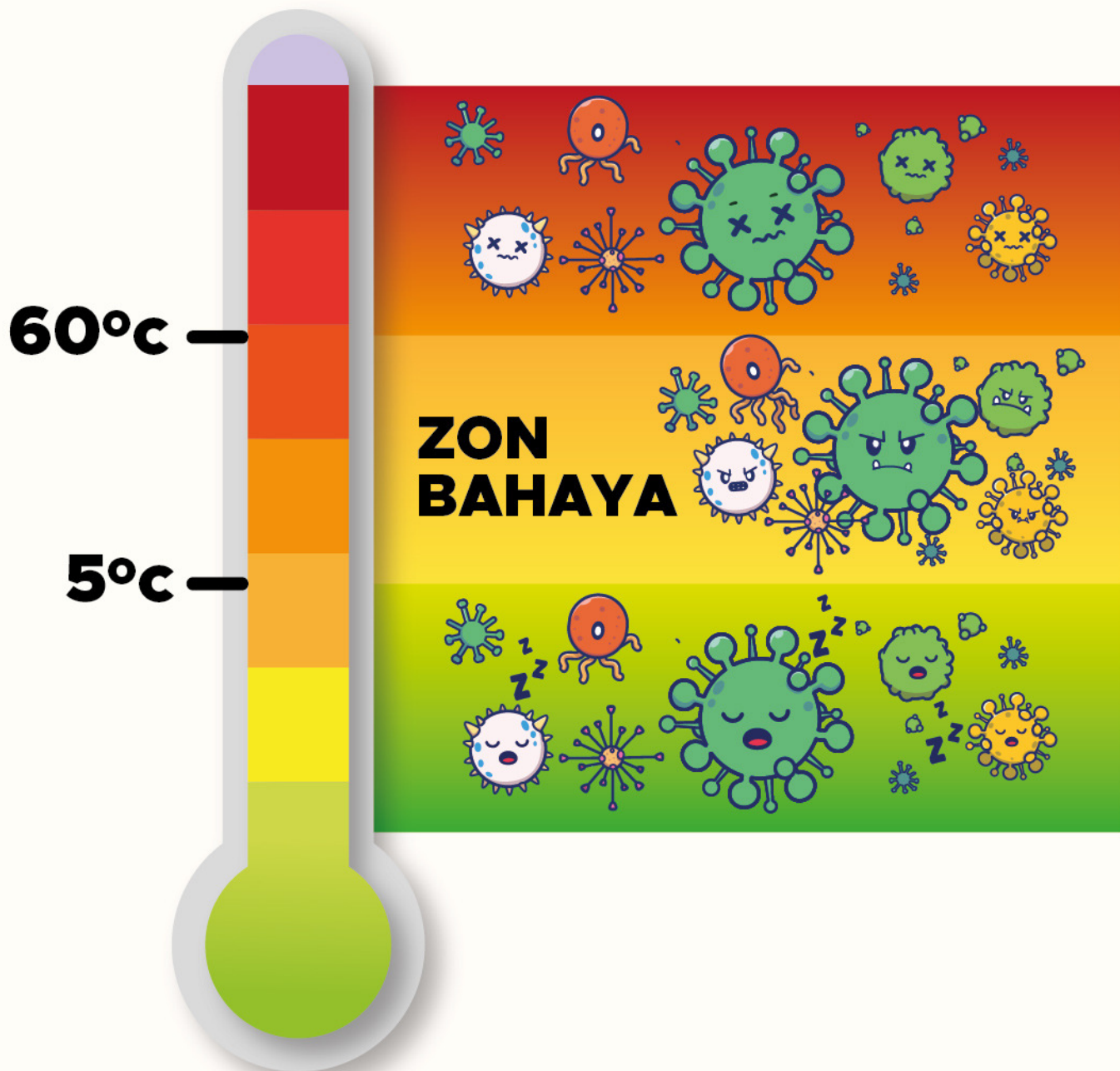
4



Tidak boleh meletakkan bahan mentah di atas lantai.



SIMPAN MAKANAN PADA SUHU YANG SELAMAT



Keracunan makanan boleh berlaku sekiranya makanan tidak disimpan pada suhu dan tempat yang sesuai kerana bakteria boleh membiak dan mencemari makanan

Bahagian 5

PENYEDIAAN DAN PENGHIDANGAN MAKANAN





KANDUNGAN BAHAGIAN 5

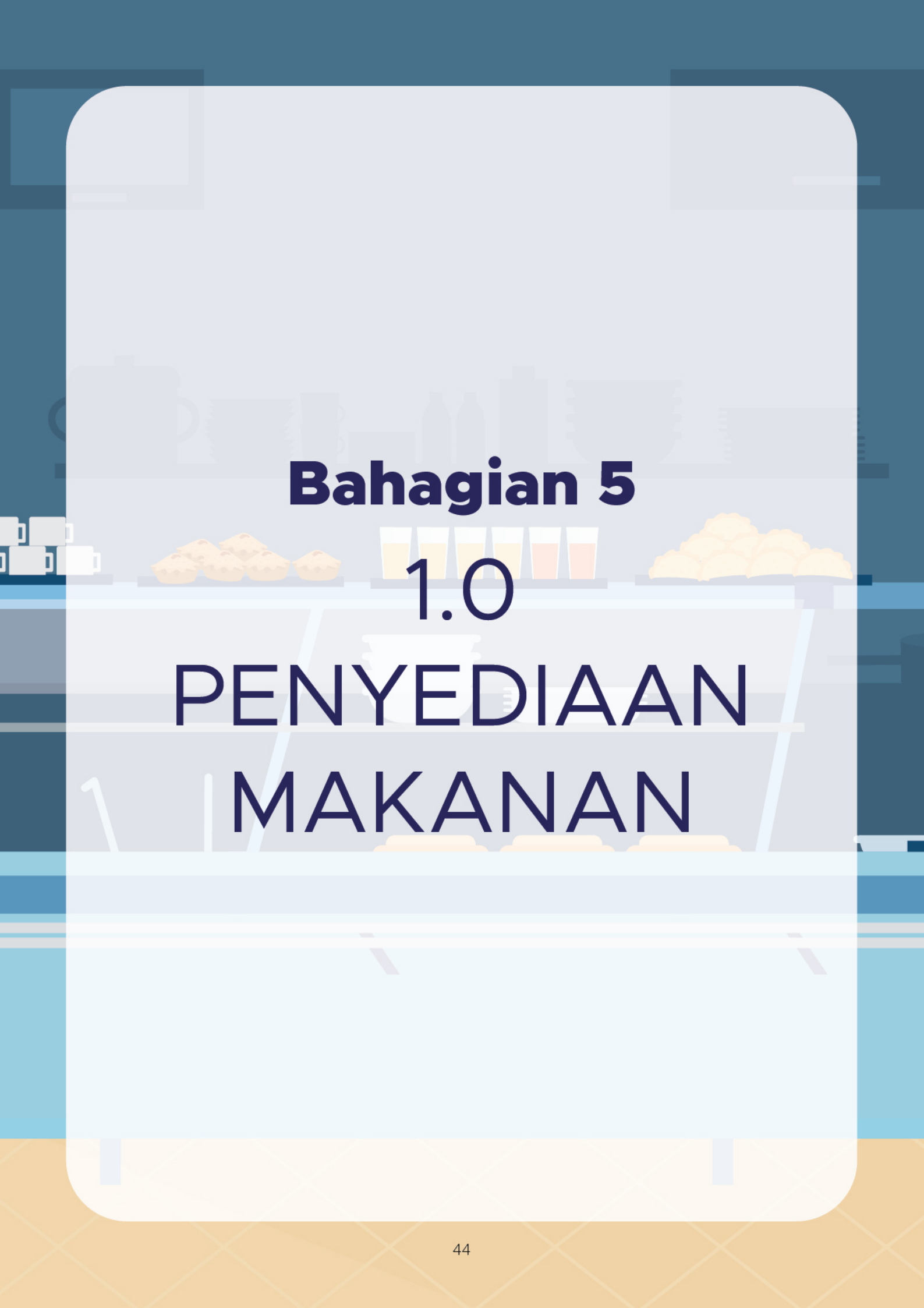
1.0 : Penyediaan Makanan

- a) Proses Nyahbeku
- b) Proses Memasak
- c) Proses Penyejukan Untuk Penyimpanan

2.0 : Penghidangan Makanan

3.0 : Pembekal Luar

- a) Pemilihan Pembekal Luar
- b) Pengangkutan Makanan



Bahagian 5

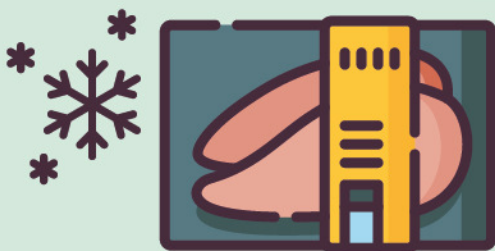
1.0

PENYEDIAAN MAKANAN

PROSES NYAHBEKU

Daging / Ayam / Ikan (mentah) sejuk beku perlu dinyahbeku dengan sempurna untuk mengelakkan pertumbuhan bakteria

Peti Sejuk Dingin:



Simpan dalam peti sejuk dingin semalaman. Pastikan titisan air / darah (*drip*) dialirkan keluar.



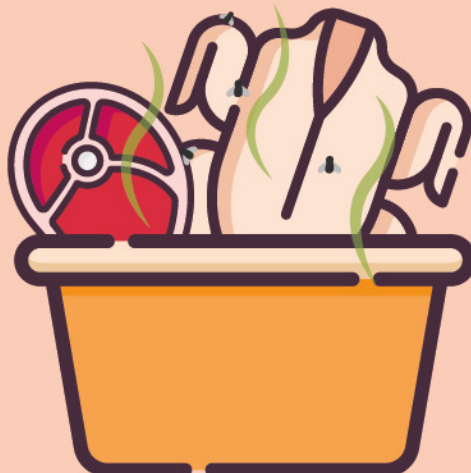
Air Mengalir:

Masukkan bahan mentah dalam bekas, rendam dan letak di bawah air paip yang mengalir tidak lebih 2 jam

Jangan nyahbeku bahan mentah (Daging / Ayam / Ikan) :



Menggunakan air yang tidak mengalir



Dilakukan di atas lantai

PROSES MEMASAK



Masak dengan sempurna



Penggunaan peralatan yang betul



Tidak masak terlalu awal

PROSES MEMASAK

Menggoreng & Merebus



Pastikan minyak/air rebusan mencapai suhu lebih 80°C

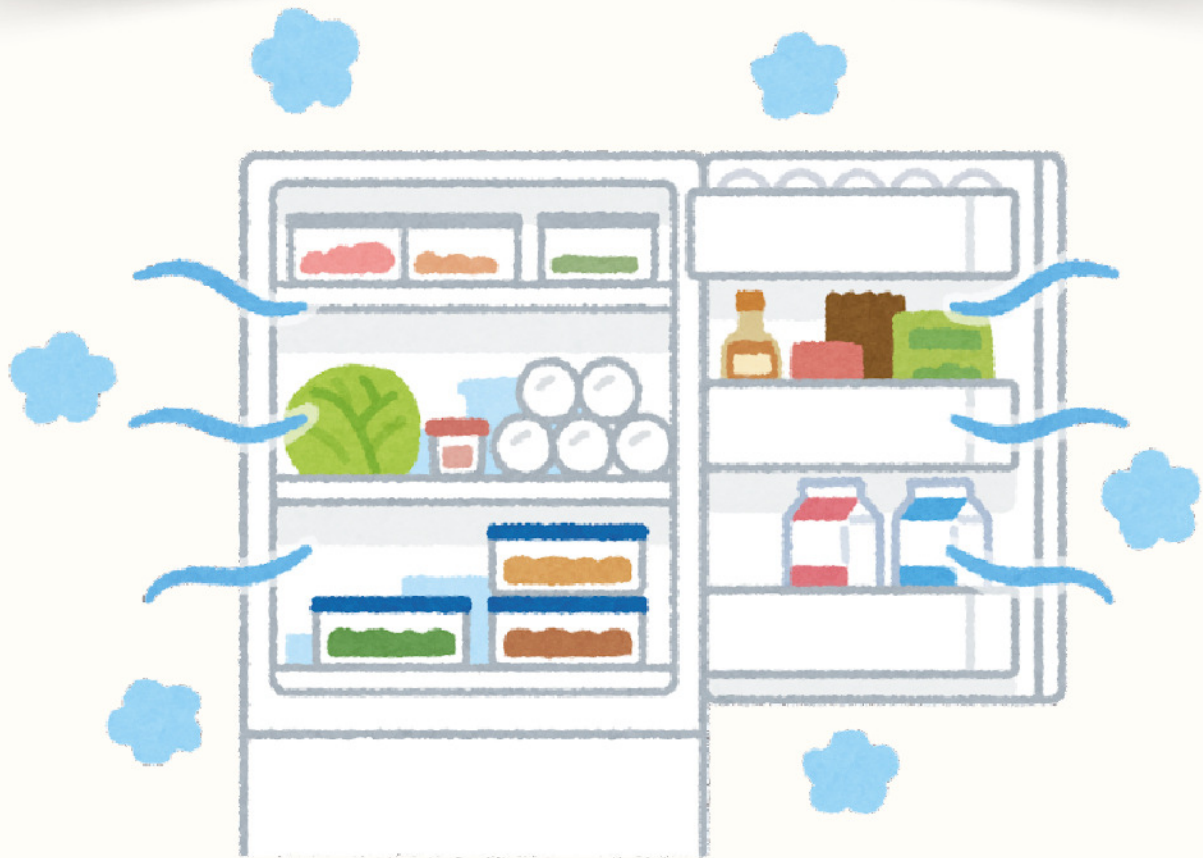


Pastikan bahan mentah terendam sepenuhnya di dalam minyak/air rebusan



Pastikan bahagian tengah ayam/daging/ikan masak dengan sempurna iaitu tiada darah

PROSES PENYEJUKAN UNTUK PENYIMPANAN



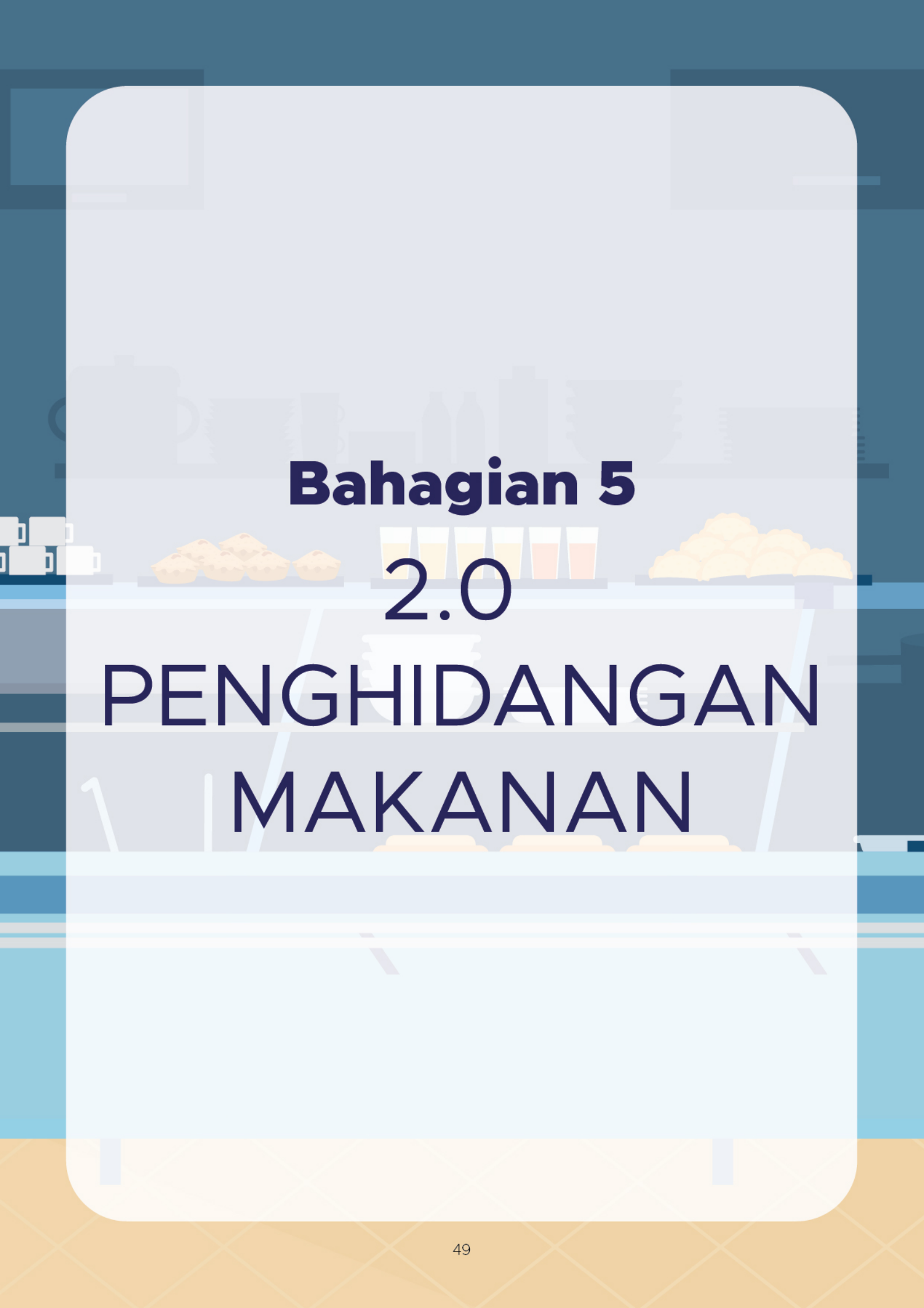
Makanan panas perlu disejukkan sebelum dimasukkan ke dalam peti sejuk



Pastikan makanan disejukkan terlebih dahulu pada kadar segera



Gunakan bekas yang lebar dan cetek (*shallow*) untuk mempercepatkan proses penyejukan

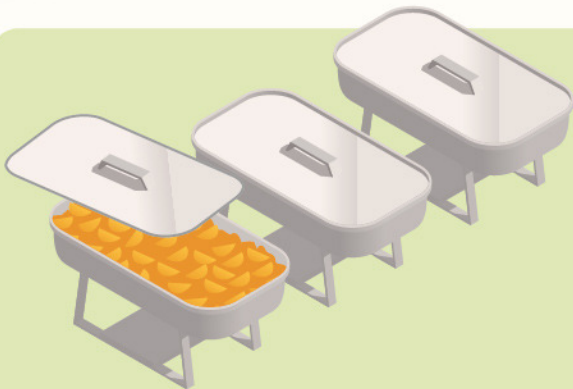


Bahagian 5

2.0

PENGHIDANGAN MAKANAN

PENGHIDANGAN MAKANAN



Makanan hendaklah sentiasa ditutup.



Jangan sentuh makanan dengan tangan



Suhu makanan yang telah dimasak hendaklah dikekalkan pada suhu lebih 60°C sebelum dihidang



Jangan hidang makanan secara bertindih



Makanan hendaklah dimakan dalam masa 4 jam setelah dimasak



Selepas waktu makan, pastikan semua lebihan makanan pelajar dilupuskan dan tidak boleh dipanaskan semula atau dibawa balik

PENGHIDANGAN MAKANAN

Pastikan pelajar mencuci tangan sebelum dan selepas makan mengikut 7 langkah berikut.

7 Langkah Mencuci Tangan Yang Betul



Basahkan tangan dan ratakan sabun dengan sempurna



Gosok kedua-dua tapak tangan



Gosok setiap jari dan celah jari



Gosok kuku di tapak tangan



Gosok belakang tangan dan celah jari



Basuh tangan dengan air bersih secukupnya



Keringkan tangan dengan tisu yang kering dan bersih

Bahagian 5

3.0

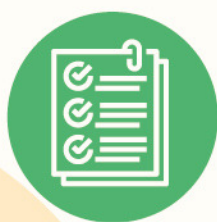
PEMBEKAL

LUAR

PANDUAN PEMILIHAN PEMBEKAL LUAR

Makanan dari pembekal luar adalah makanan yang tidak disediakan di dapur pra sekolah, tadika dan tabika.

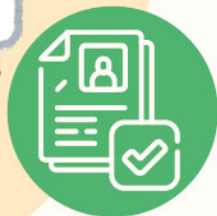
Pembekal luar yang membekalkan makanan untuk pelajar pra sekolah, tadika dan tabika:



Hendaklah mematuhi Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (PPKM) 2009



Mempunyai lesen perniagaan



Berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)



Mempunyai premis yang tetap

PANDUAN PEMILIHAN PEMBEKAL LUAR

Pengusaha dan pengurusan pra sekolah, tadika dan tabika perlu memastikan maklumat pembekal luar direkodkan.

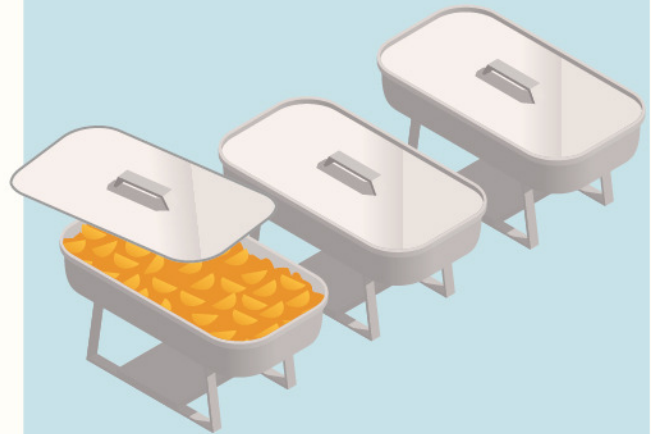
Merekod maklumat pembekal luar bertujuan untuk kebolehsesanan bagi makanan yang dibeli atau diterima.

[illegible]

PENGANGKUTAN MAKANAN PEMBEKAL LUAR



Kendaraan bersih dan berfungsi dengan baik



Makanan tidak terdedah



Makanan diletakkan di atas lantai kendaraan



Makanan terdedah

Bahagian 6

PERALATAN DAN PERKAKAS



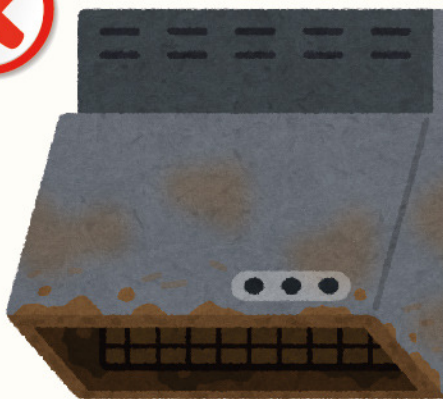
KEPERLUAN PERALATAN DAN PERKAKAS



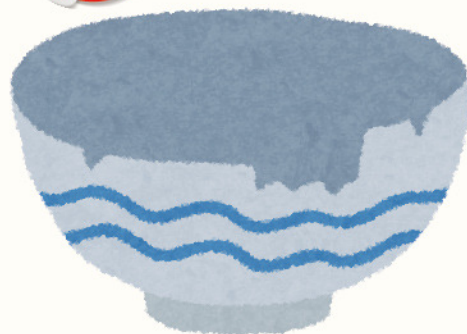
Gunakan peralatan dan perkakas yang bersih, tidak berkarat dan tidak sumbing



Penggunaan peralatan kayu tidak digalakkan kerana kayu sukar dibersihkan dan mudah reput.



Peralatan berkarat



Peralatan sumbing

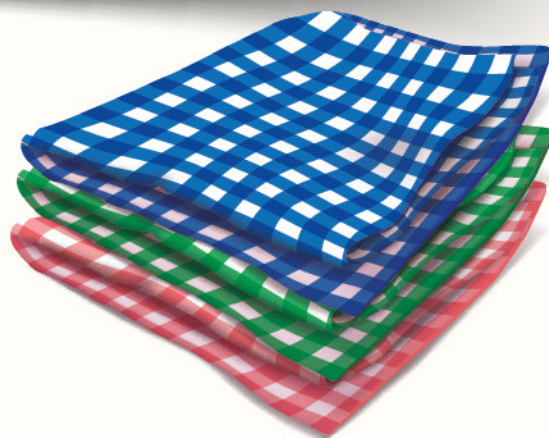
ASINGKAN PERALATAN YANG DIGUNAKAN



PENGUNAAN KAIN PENGELAP YANG BERBEZA



Mengelap Tangan



Mengelap Meja



Mengelap Pinggan mangkuk



PENCUCIAN PERALATAN DAN PERKAKAS

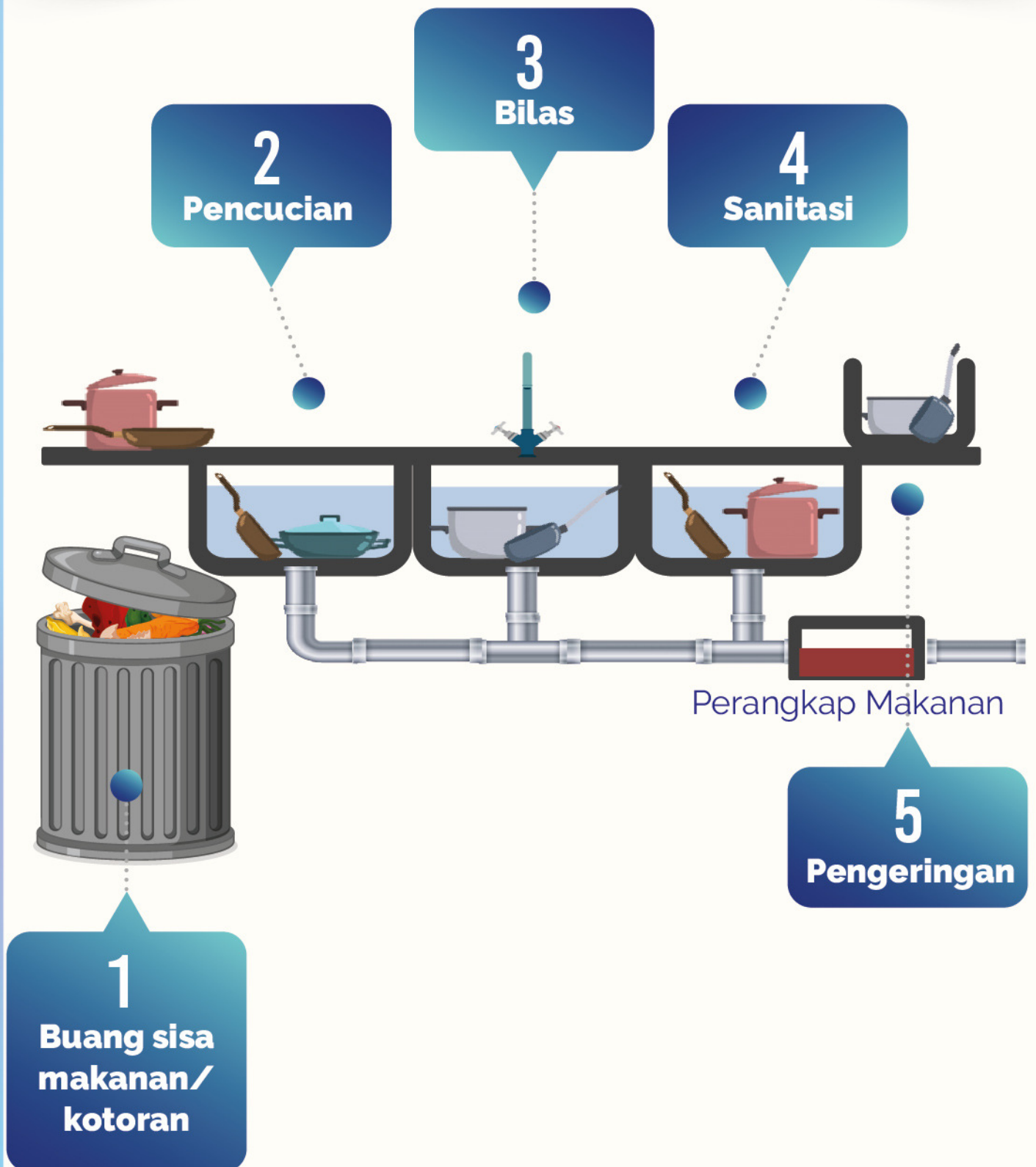


**Pencucian hendaklah
menggunakan air dari sumber
yang bersih dan selamat**



**Pencucian tidak
boleh dilakukan
di atas lantai**

5 LANGKAH ASAS PENCUCIAN PERALATAN



Bahagian 7

KEBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN





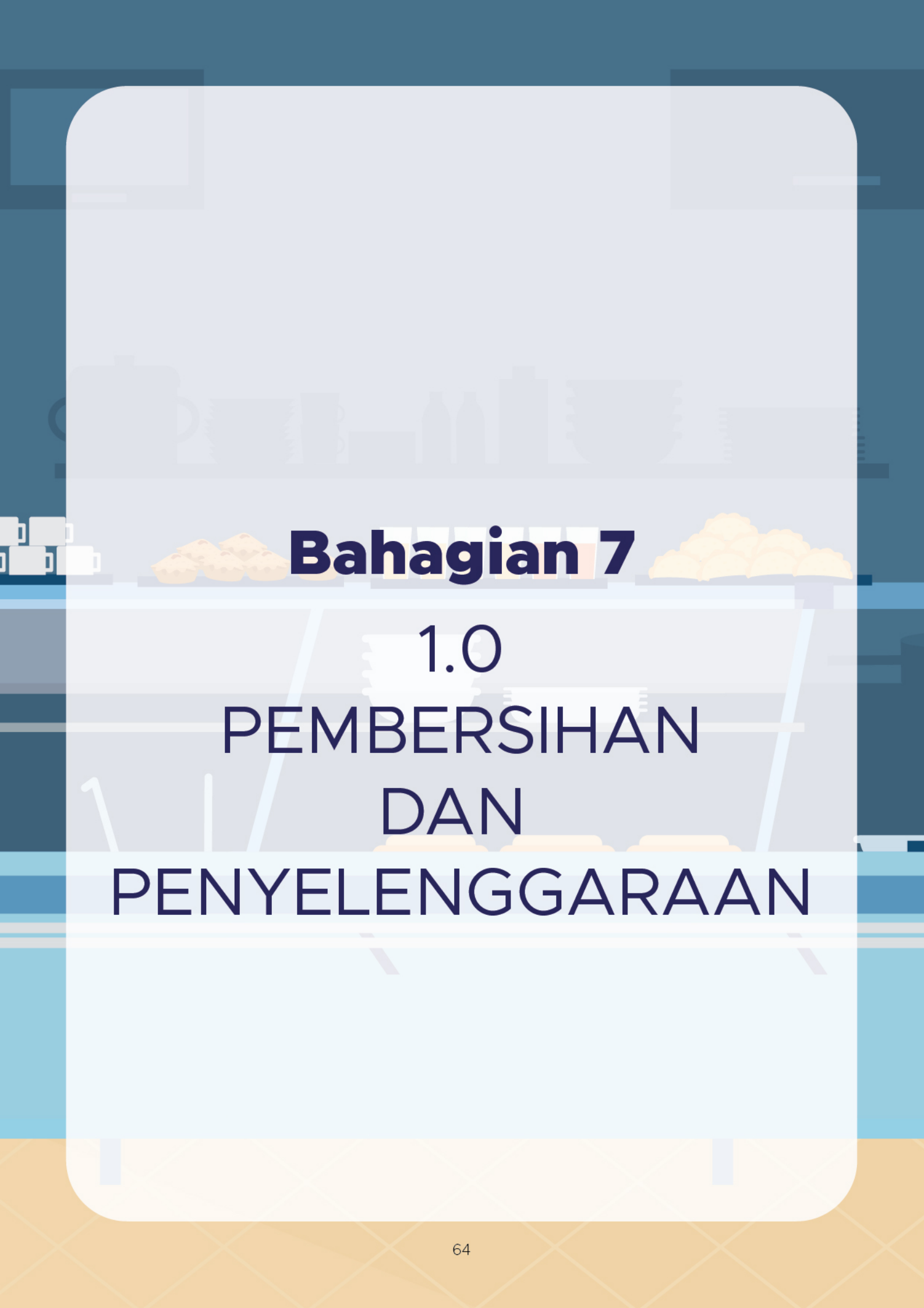
KANDUNGAN BAHAGIAN 7

1.0: Pembersihan dan Penyelenggaraan

- a) Premis
- b) Peralatan dan perkakas

2.0: Pelupusan Sampah dan Sisa Makanan

3.0: Kawalan Makhluk Perosak



Bahagian 7

1.0

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

PEMBERSIHAN PREMIS



Premis hendaklah kekal dalam keadaan baik, bersih dan kemas pada setiap masa



Sampah dan barang-barang yang tidak digunakan perlu dikeluarkan dari premis



Premis perlu dibersihkan sekurang-kurangnya sekali sehari



PEMBERSIHAN PERALATAN DAN PERKAKAS



PERALATAN MEMASAK

Setiap hari selepas memasak



PETI SEJUK BEKU

Apabila perlu jika lapisan ais tebal atau sekurang-kurangnya setiap bulan/minggu

PETI SEJUK DINGIN

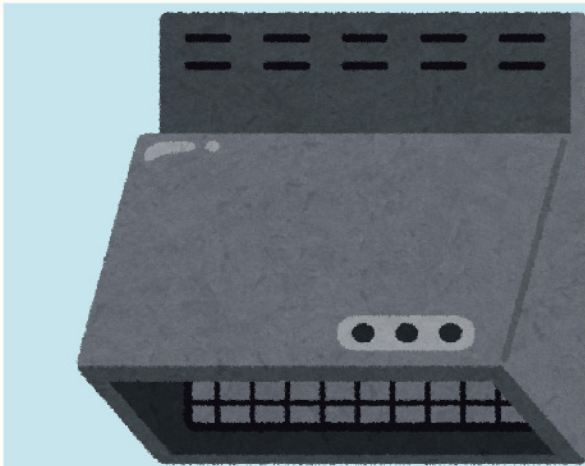
Sekurang-kurangnya setiap bulan/minggu

PENYELENGGARAAN PERALATAN DAN PERKAKAS



PETI SEJUK BEKU DAN SEJUK DINGIN

Diselenggara 1 Tahun
Sekali

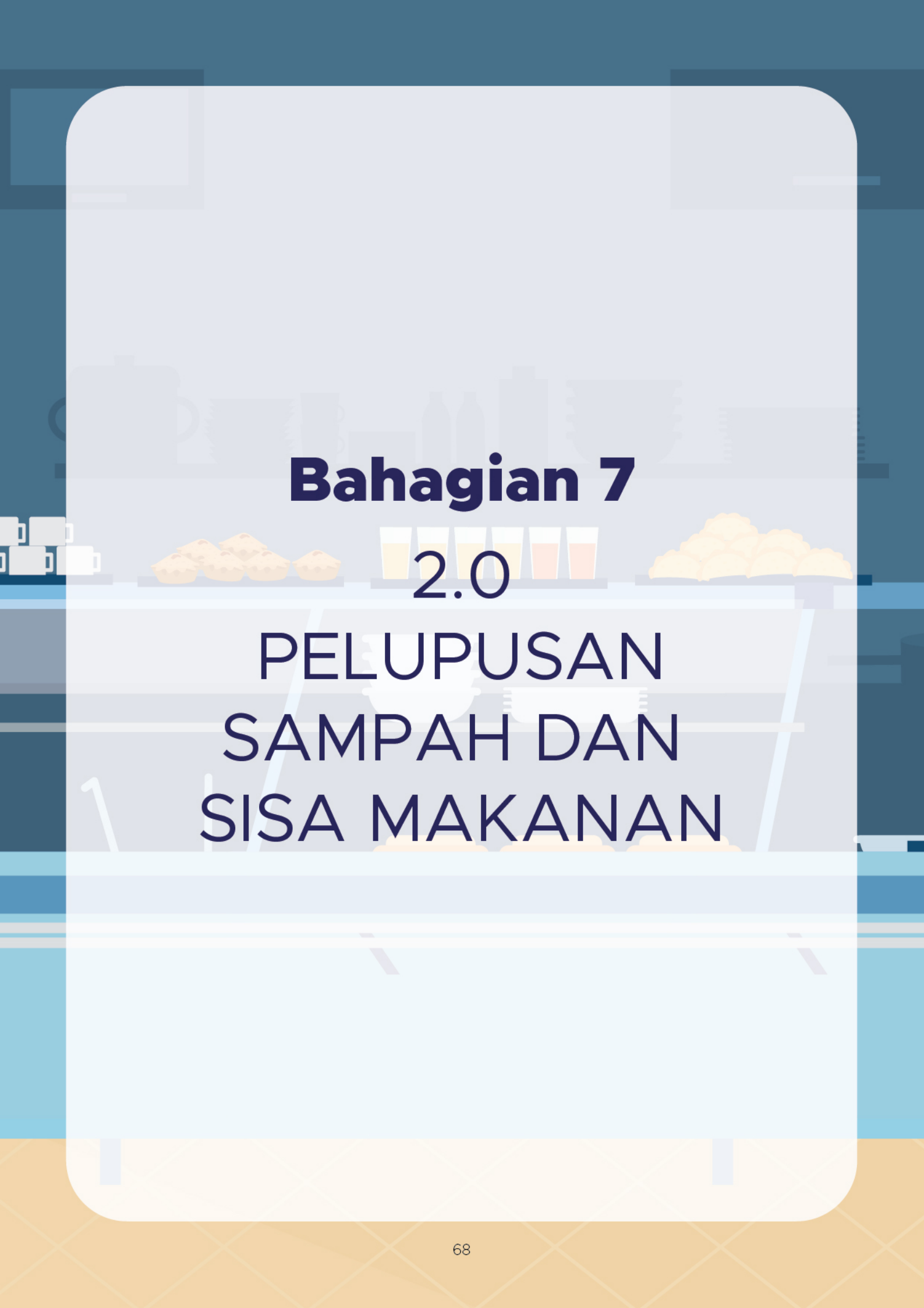


DAPUR MEMASAK DAN KITCHEN HOOD

- Diselenggara mengikut jadual
- Sekurang-kurangnya setahun 2 kali



Tujuan penyelenggaraan
adalah untuk memastikan
peralatan dan perkakas
berfungsi secara optimum



Bahagian 7

2.0

PELUPUSAN SAMPAH DAN SISA MAKANAN

PELUPUSAN SAMPAH DAN SISA MAKANAN



01

Tong sampah hendaklah dilapik dengan karung plastik dan sentiasa ditutup.

02

Tong sampah perlulah dari jenis yang dibuka dengan menggunakan kaki (*foot operated*).

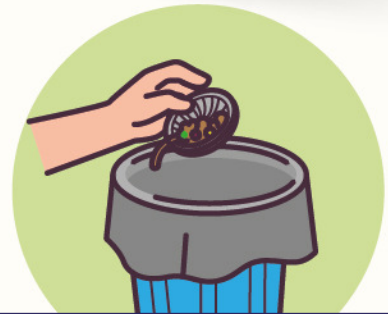
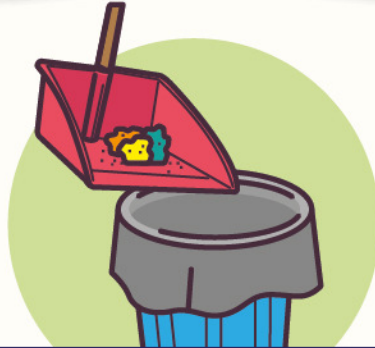
03

Sampah perlu dibuang setiap kali tong sampah penuh.

04

Dibersihkan setiap hari.

KAEDAH PELUPUSAN SAMPAH DAN SISA MAKANAN



1 Sisa makanan atau sisa buangan perlu dimasukkan ke dalam plastik



2 Plastik tersebut perlu diikat dengan kemas



3 Bungkusan plastik perlu dibuang ke dalam tong sampah yang bertutup



Bahagian 7

3.0

KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

MAKHLUK PEROSAK



Lipas



Lalat



Anjing



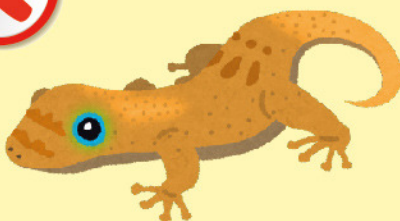
Tikus



Burung



Kucing



Cicak



Semut

KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

Memastikan premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih.

Memastikan tiada bukaan atau lubang pada premis makanan untuk mengelakkan kemasukan makhluk perosak.

Memastikan longkang serta saliran tidak tersumbat dan dalam keadaan yang baik.

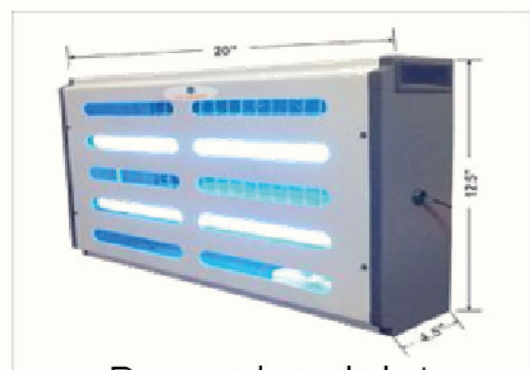
Memastikan tong sampah sentiasa bertutup dan diikat rapi.

Rawatan kawalan makhluk perosak boleh dijalankan menggunakan ejen kimia, fizik atau biologi yang sesuai tanpa menimbulkan ancaman kepada keselamatan makanan

Menggunakan perkhidmatan syarikat kawalan makhluk perosak bagi menguruskan sistem kawalan makhluk perosak dalam premis makanan



Tampered Resistant Bait Station
(Perangkap tikus) diletakkan
diluar premis

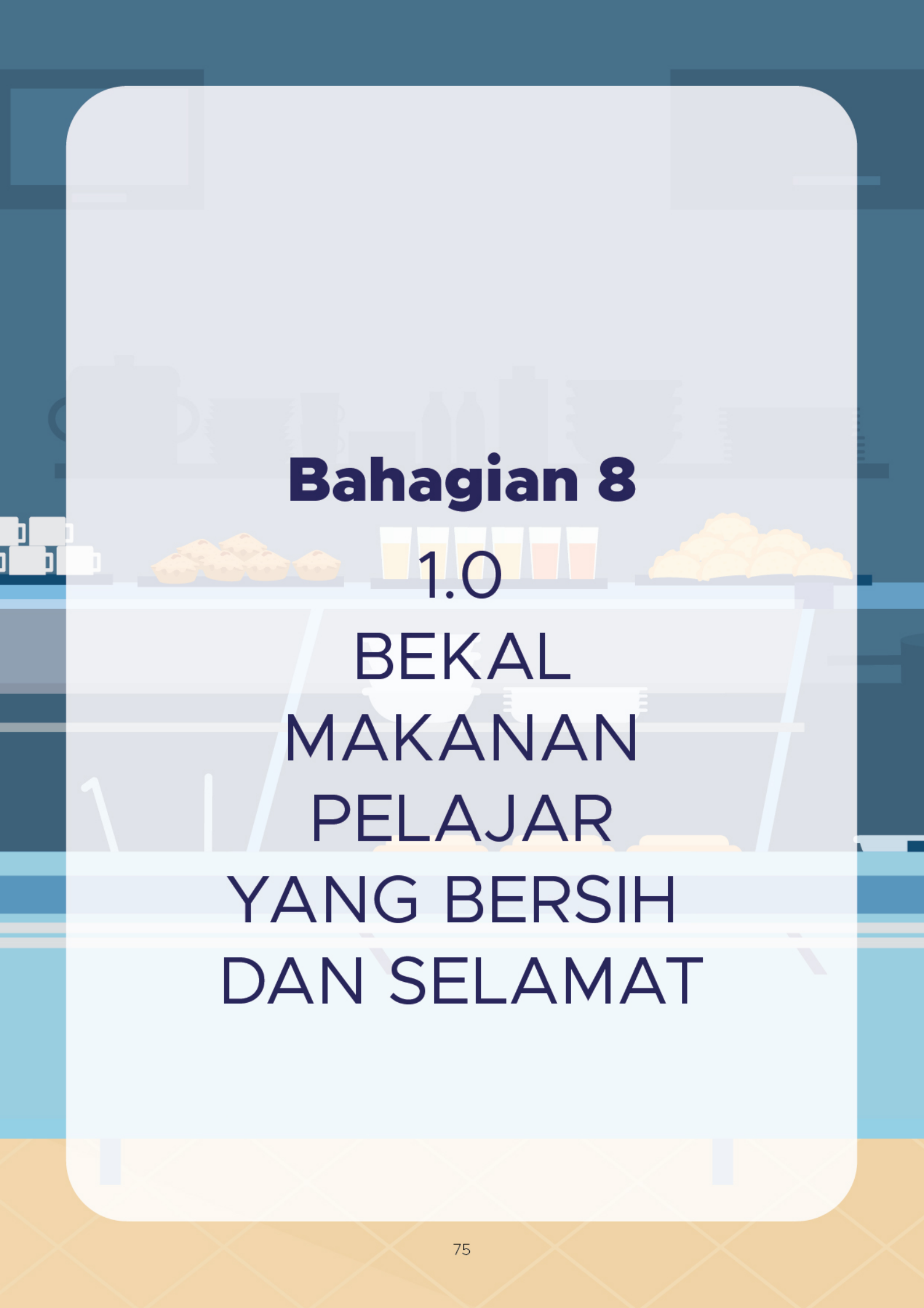


Perangkap lalat

Bahagian 8

PANDUAN KESELAMATAN BEKAL MAKANAN PELAJAR OLEH IBU BAPA/ PENJAGA





Bahagian 8

1.0

BEKAL MAKANAN PELAJAR YANG BERSIH DAN SELAMAT

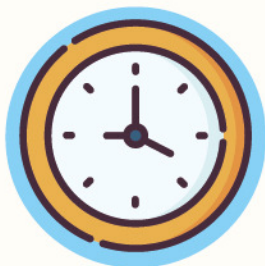
PANDUAN PENYEDIAAN BEKAL MAKANAN PELAJAR YANG BERSIH DAN SELAMAT



Cuci tangan dengan air dan sabun dengan sempurna sebelum dan selepas menyediakan makanan



Pastikan makanan dimasak dengan sempurna



Penyediaan makanan tidak terlalu awal



Elakkan menyediakan makanan yang berisiko tinggi seperti makanan bersantan



Gunakan bekas makanan yang bersih dan asingkan sudu dan garfu

PANDUAN MAKANAN SIAP DIMASAK UNTUK BEKAL PELAJAR



Pastikan makanan terproses yang dibeli untuk bekal pelajar mempunyai label dan belum tamat tempoh.



Jika bekal makanan dibeli dari luar pastikan beli dari premis yang bersih.



Elakkan bekal makanan yang berisiko tinggi seperti makanan bersantan.

RUJUKAN

- 1. Peraturan- Peraturan Kebersihan Makanan 2009**
- 2. Manual Program Keselamatan Makanan (ProKEM)**
Terbitan 2019
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia
- 3. Modul Pengajaran Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM)**
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia

PENGHARGAAN

Penasihat : Puan Norrani Binti Eksan
Pengarah Kanan

Pengerusi : Encik Mahamad Sukor Bin Senapi
Pengarah Pematuhan dan Pembangunan
Industri

Pasukan Pembangun Modul:

Encik Amran Bin Hasan @ Che Hasan
Timbalan Pengarah Cawangan Pre-Market Approval

Cik Nur Anis Binti Mohd Sani

Puan Norliza Binti Ismail

Cik Nurrul Atikah Binti Mohd Nasir

Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia ingin merakamkan sekalung penghargaan kepada semua yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam pembangunan modul ini.



KEMENTERIAN KESIHATAN
MALAYSIA

