

pilihlah pengendali
makanan yang
tidak.....



tidak merokok,
makan sereh,
makan atau
minum semasa
mengendalikan
makanan.

tidak bersin
batuk atau
meludah
kearah makanan



tidak menindih
makanan
semasa menghidang



MAJLIS DAERAH LABIS

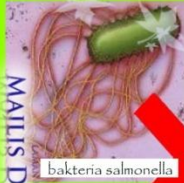


MAJLIS DAERAH LABIS

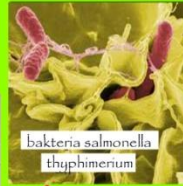


Jaminan
makanan yang
selamat
hanya diperolehi dari
premis makanan
yang bersih

Anda bijak
keranan
memilih premis
makanan yang
bersih



bakteria salmonella



bakteria salmonella
typhimurium



bakteria e-coli

MAJLIS DAERAH LABIS

sekiranya anda
makan di luar,
pastikan diri anda
selamat. Pilihlah premis-
premis seperti ini



Jauh dari jalan raya,
tiada binatang
berkeliraran, talat,
habuk, lipas dan
mempunyai peredaran
udara.



Lengkap dengan
kemudahan asas seperti
bekalan air yang
bersih dan selamat,
elektrik, saliran
longkang, tong sampah
yang bertutup



Peralatan bersih
dan sempurna serta
meja yang bersih



Pengendali yang bersih
memakai apron dan
penutup kepala



Tempat sempurna
untuk menyimpan
makanan mentah
(belum dimasak)



Makanan yang telah
siap dimasak,
mesti ditutup



Mempunyai kawasan
premis yang
bersih

Pilihlah pengendali makanan yang



Berkuku dan
berambut pendek



Menggunakan
penyepit, sudu
atau garpu semasa
mengambil makanan



Rabu

08/062010

Membasuh tangan
selepas ke tandas,
sebelum menyediakan
makanan serta
selepas
mengendalikan
makanan mentah
seperti ayam,
daging, ikan dan
sebagainya



Menudung makanan
yang telah
dimasak



Menggunakan
tuala khusus
untuk mengelap
tangan, meja dan
pinggan mangkuk

