



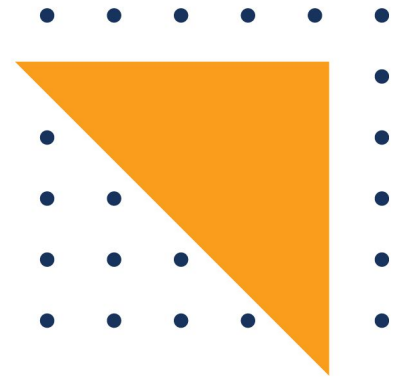
# BKKM

BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN

## **GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN BAGI PRODUK MAKANAN YANG DIJUAL SECARA DALAM TALIAN (*ONLINE*) SEPANJANG PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)**

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

# ISI KANDUNGAN



BIL.	PERKARA	MUKA SURAT
1.	1.0 PENGENALAN	1
2.	2.0 OBJEKTIF	2
3.	3.0 DEFINISI	2
	3.1 <i>Market Place</i>	2
	3.2 Pemilik <i>Market Place</i> /Pentadbir (Admin)/ Penganjur	2
	3.3 Pengusaha Makanan	2
	3.4 <i>Home-based</i>	3
	3.5 Penghantar Makanan	3
	3.6 Pengendali Makanan	3
	3.7 Beg Termal	3
4.	4.0 PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN	4
	4.1 Pengusaha Makanan	4
	4.2 Pengendali Makanan	5
	4.3 Keperluan Tambahan bagi Pengusaha Makanan di Rumah ( <i>Home-based</i> )	8
	4.4 Pemilik <i>Market Place</i> /Pentadbir (Admin)/ Penganjur	9
	4.5 Perkhidmatan Penghantaran Makanan ( <i>Food Delivery</i> )	10
	4.5.1 Keperluan Penghantaran Bahan Mentah	10
	4.5.2 Keperluan Kenderaan	10
	4.5.3 Panduan Pembersihan Beg Termal ( <i>Thermal Bag</i> )	11
	4.5.4 Keperluan Penghantar Makanan Sedia Dimakan dan Makanan Siap Diproses	11
	4.6 Pelanggan	13
5.	5.0 SENARAI SEMAK PENYEDIAAN MAKANAN PENGUSAHA MAKANAN DI RUMAH ( <i>HOME-BASED</i> )	14
6.	6.0 LAMPIRAN INFOGRAFIK	





## **1.0 PENGENALAN**

Garis panduan ini disediakan sebagai panduan keselamatan makanan khusus untuk produk makanan yang dipasarkan secara dalam talian (online) / media sosial (Whatsapp, Instagram, Facebook dan lain-lain) sepanjang arahan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP). Ianya sesuai untuk digunakan sebagai rujukan oleh pemilik market place, pentadbir (Admin), penganjur, pengusaha makanan, pengendali makanan, penghantar makanan dan juga pelanggan yang mendapatkan bekalan makanan secara dalam talian. Garis Panduan ini selaras dengan arahan Majlis Keselamatan Negara (MKN) bagi membendung penularan pandemik COVID-19 di seluruh negara.

Sepanjang PKP, aktiviti mendapatkan bekalan makanan banyak dijalankan secara dalam talian akibat limitasi pergerakan keluar. Ini melibatkan semua jenis makanan seperti produk makanan sedia dimakan (ready to eat - RTE), makanan siap diproses (contoh: biskut, kerepek, bahu) atau minuman. Pemasaran secara dalam talian meliputi semua kategori makanan sama ada yang disediakan di restoran, kiosk, kafe, dapur rumah (home-based), kilang atau dijual di pasar, pasar raya, pasar mini atau ladang.

Justeru itu, adalah penting untuk semua pihak memahami dan mengambil langkah kawalan dalam memastikan makanan yang dibeli atau dipasarkan secara dalam talian memenuhi keperluan keselamatan makanan.



## 2.0 OBJEKTIF

- a) Memastikan makanan yang disediakan untuk jualan secara dalam talian adalah bersih dan selamat.
- b) Memastikan pengendali makanan dan makanan yang disediakan mematuhi perundangan makanan.
- c) Meningkatkan kesedaran tentang kepentingan keselamatan makanan terutamanya kepada pengusaha makanan yang baru.

## 3.0 DEFINISI

### 3.1 *Market Place*

Platform bagi memasarkan produk makanan secara dalam talian (online) / media sosial (Whatsapp, Instagram, Facebook dll)

### 3.2 *Pemilik Market Place/Pentadbir (Admin)/Penganjur*

Mana-mana agensi / persatuan / syarikat / individu yang menyediakan platform bagi memasarkan produk makanan secara dalam talian (online) / media sosial (Whatsapp, Instagram, Facebook, pentadbir aplikasi e-hailing dan lain-lain)

### 3.3 *Pengusaha Makanan*

Pemilik bagi perniagaan makanan seperti kedai makan, restoran, katerer dan pengusaha makanan di rumah (home-based).



### **3.4 *Home-based***

Pengusaha makanan yang beroperasi di rumah bagi tujuan jualan.

### **3.5 Penghantar Makanan**

Individu yang bertanggungjawab menghantar makanan yang dipesan oleh pelanggan.

### **3.6 Pengendali Makanan**

Mana-mana orang yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan; menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan; dan mengendalikan makanan yang dibungkus atau tidak dibungkus, atau perkakas.

### **3.7 Beg Termal**

Bekas atau beg tahan haba / tahan sejuk yang digunakan untuk membawa makanan dipesan oleh pelanggan.



## **4.0 PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN**

### **4.1 Pengusaha Makanan**

- a) Pengusaha perlu menyediakan kemudahan pemeriksaan suhu badan pengendali makanan dan penghantar makanan. Hanya mereka yang **sihat** sahaja dibenarkan berada di premis.



Rajah 1: Kemudahan pemeriksaan suhu badan

- b) Pengusaha perlu menyediakan kemudahan mencuci tangan dengan sabun dan *sanitizer*.
- c) Pengusaha perlu menyediakan tong sampah berpenutup.



Rajah 2: Menyediakan tong sampah berpenutup.

- d) Pengusaha perlu mendapatkan bekalan bahan mentah dari sumber yang bersih dan dipercayai.

## 4.2 Pengendali Makanan

- a) Pengendali makanan hendaklah menjalani latihan dan mempunyai Sijil Latihan Pengendali Makanan dari Institusi yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).
- b) Pengendali makanan hendaklah mendapat pelalian vaksin anti tifoid.
- c) Pengendali makanan hendaklah mematuhi segala amalan kebersihan dan keselamatan makanan yang telah ditetapkan oleh KKM.
- d) Pengendali makanan hendaklah **sentiasa** mencuci tangan dengan sabun sebelum, semasa dan selepas penyediaan makanan atau **selepas ke tandas**.
- e) Pengendali makanan hendaklah memakai apron yang bersih dan berwarna cerah, penutup kepala serta memakai kasut.
- f) Pengendali makanan hendaklah digalakkan memakai penutup mulut dan hidung (mask).



Rajah 3: Pemakaian lengkap pengendali pemakanan



- g) Pengendali makanan hendaklah memastikan bahan mentah seperti ayam, daging, ikan dan lain-lain dalam keadaan baik.
- h) Jangan guna bahan mentah yang berbau atau sudah rosak.
- i) Pengendali makanan hendaklah **mengasingkan** papan pemotong dan pisau bagi bahan mentah dan makanan dimasak.
- j) Pengendali makanan hendaklah memastikan tempat penyimpanan makanan sentiasa bersih dan tiada makhluk perosak seperti semut, lalat, lipas atau tikus.

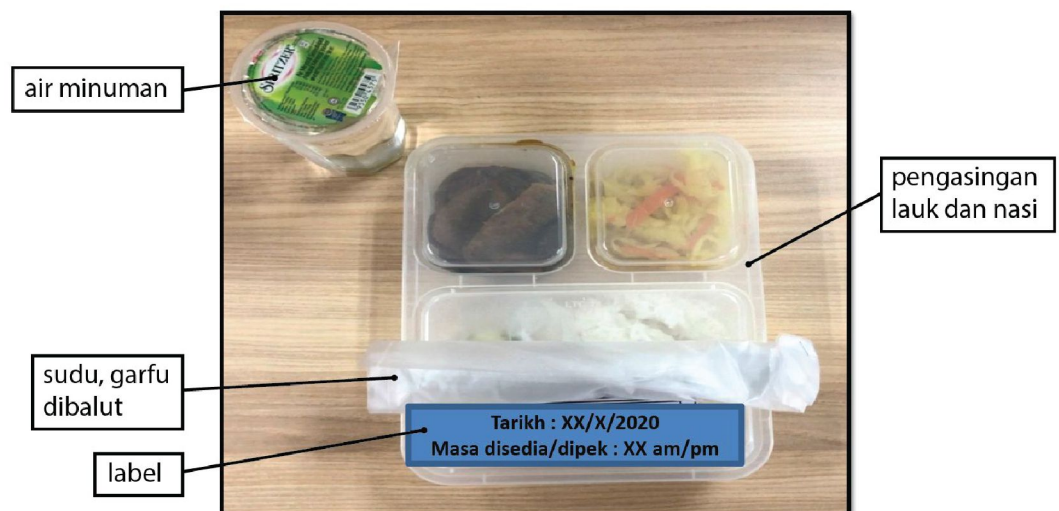


Rajah 4: Tiada haiwan peliharaan dan makhluk perosak

- k) Pengendali makanan hendaklah memastikan haiwan peliharaan seperti kucing tidak boleh berkeliaran di tempat penyediaan makanan.
- l) Pengendali makanan perlu memastikan peti sejuk berkeadaan baik untuk menyimpan bahan mentah.
- m) Pengendali makanan hendaklah memastikan makanan **dimasak dengan sempurna**.

- n) Pengendali makanan perlu membungkus makanan dalam bekas yang bersih dan berasingan. Asingkan makanan dengan sudu dan garfu.
- o) Pengendali makanan hendaklah **melabelkan** perkara berikut pada bungkusan makanan yang sedia dimakan:

**“Masa makanan siap dimasak / dibungkus:.....”**



**Rajah 5:** Makanan dilabel

- p) Pengendali makanan hendaklah memastikan tempat penyediaan makanan **kerap** dibersihkan dan dinyahjangkit (sanitize).
- q) Pengendali makanan perlu sentiasa mengamalkan **penjarakkan sosial (social distancing) sekurang-kurangnya 1 meter**.
- r) Sampah perlu dilupuskan pada setiap hari.
- s) Pengendali dan penghantar makanan hendaklah mematuhi prosedur **‘contactless’** semasa menyerahkan makanan yang dipesan oleh pelanggan kepada penghantar makanan.



### **4.3 Keperluan Tambahan bagi Pengusaha Makanan di Rumah (Home-based)**

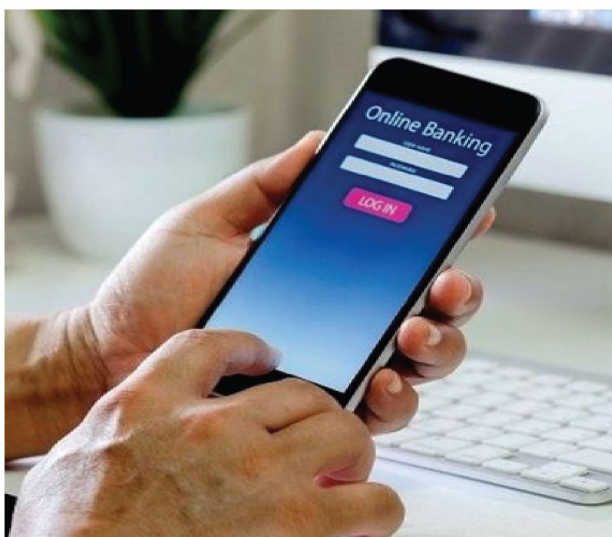
- a) Ahli keluarga yang ingin membantu perlu mematuhi keperluan (4.2) dan mengamalkan kebersihan diri yang baik.
- b) Pengusaha makanan hendaklah mendapatkan bekalan bahan mentah secara harian jika tiada kemudahan penyimpanan.
- c) Pengendali makanan hendaklah memastikan kuantiti makanan yang disediakan bersesuaian dengan kapasiti dapur dan peralatan.
- d) Sekiranya produk adalah makanan diproses perlu memastikan :-
  - i. Memastikan makanan dilabel dan mematuhi perundangan makanan.
  - ii. Tiada tuntutan kesihatan pada iklan di laman sosial.
  - iii. Tidak memasarkan produk yang telah luput tarikh.
- e) Senarai Semak Penyediaan Makanan Pengusaha Makanan di Rumah seperti di Lampiran 1 boleh digunakan sebagai panduan bagi melaksanakan elemen keselamatan makanan.





#### **4.4 Pemilik *Market Place*/Pentadbir (*Admin*)/Penganjur**

- a) Memastikan mematuhi syarat dan panduan keselamatan makanan oleh pihak berwajib.
- b) Utamakan peniaga yang mematuhi syarat dan mempunyai fasiliti penyediaan makanan yang sesuai.
- c) Memastikan pengusaha menyediakan informasi produk makanan yang lengkap.
- d) Memastikan pengusaha tidak memaparkan maklumat yang mengelirukan.
- e) Menyediakan sumber maklumat berkaitan keselamatan makanan kepada peniaga, pelanggan dan penghantar makanan.
- f) Galakkan pengguna membuat pembayaran secara dalam talian menggunakan internet perbankan.



Rajah 6: Galakkan membuat pembayaran secara dalam talian menggunakan internet perbankan.

## **4.5 Perkhidmatan Penghantaran Makanan (*Food Delivery*)**

### **4.5.1 Keperluan Penghantaran Bahan Mentah**

- a) Dapatkan bekalan bahan mentah dari sumber yang bersih.
- b) Periksa dulu bahan mentah seperti ayam, daging, ikan supaya dalam keadaan baik.
- c) Pastikan pembungkusan yang sesuai digunakan mengikut jenis bahan mentah.

### **4.5.2 Keperluan Kenderaan**

- a) Memastikan kenderaan sentiasa dalam keadaan bersih, sempurna dan berfungsi dengan baik.
- b) Memastikan bahan makanan dan bahan mentah diasingkan semasa penghantaran makanan.
- c) Memastikan makanan dipesan dihantar segera kepada pelanggan.
- d) Penggunaan beg termal adalah digalakkan bagi mengekalkan suhu makanan.



Rajah 7: Penggunaan beg termal bagi mengekalkan suhu makanan





#### **4.5.3 Panduan Pembersihan Beg Termal (*Thermal Bag*)**

- a) Memastikan tangan dicuci sebelum membersihkan beg termal.
- b) Menggunakan kain yang bersih.
- c) Sembur cecair sanitasi ke atas kain bersih.
- d) Mulakan mengelap beg termal daripada permukaan dalam dan seterusnya ke permukaan atas.
- e) Proses ini perlu dibuat setiap kali sebelum dan selepas penghantaran makanan.

#### **4.5.4 Keperluan Penghantar Makanan Sedia Dimakan dan Makanan Siap Diproses**

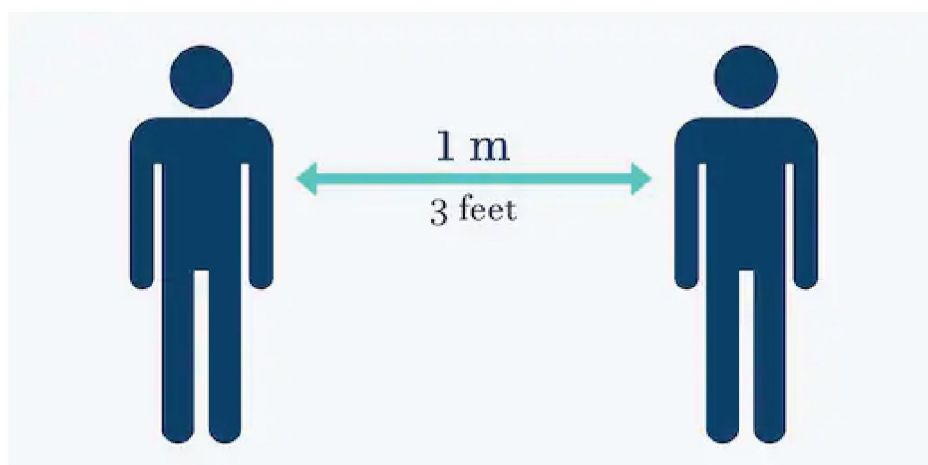
- a) Hendaklah sentiasa dalam keadaan **sihat** dan **telah menjalani ujian saringan COVID-19** di fasiliti kesihatan swasta/kerajaan.
- b) Hendaklah berpakaian bersih.
- c) Hendaklah memakai topi keledar yang bersih.
- d) Kerap mencuci tangan dan menggunakan *sanitizer* sebelum dan selepas menyerahkan makanan kepada pelanggan.
- e) Tidak merokok.



Rajah 8: Penghantar makanan dinasihatkan untuk tidak merokok ketika menghantar makan kepada pelanggan.



- f) Memakai penutup mulut dan hidung (digalakkan menukar sekiranya kotor).
- g) Memastikan beg termal dalam keadaan bersih.
- h) Memastikan bungkusan makanan tidak terbuka atau bocor.
- i) Memastikan label masa makanan siap dimasak ditampal pada bungkusan makanan oleh pengusaha makanan.
- j) Memastikan barang peribadi tidak diletakkan bersama makanan.
- k) Memastikan penutup beg termal ditutup rapi.
- l) Hendaklah memastikan makanan yang dibawa tidak terdedah kepada pencemaran.
- m) Mengelakkan sentuhan semasa penyerahan “*Contactless Delivery*” kepada pelanggan.
- n) Mengamalkan penjarakkan sosial (*social distancing*) 1 meter ketika menyerahkan makanan kepada pelanggan.



Rajah 8: Mengamalkan penjarakkan sosial (*social distancing*) 1 meter



## **4.6 Pelanggan**

- a) Membeli daripada sumber yang dipercayai.
- b) Membuat semakan jika rasa ragu-ragu ke atas produk yang dipasarkan secara dalam talian.
- c) Buat aduan kepada Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia jika terdapat unsur pencemaran pada produk makanan yang dibeli.
- d) Mengamalkan kosep Lihat, Hidu dan Rasa selepas menerima produk makanan yang dibeli.
- e) Menghadkan bilangan individu bagi membuka bungkusan makanan yang diterima.
- f) Memindahkan makanan ke dalam bekas makanan yang bersih secara berasingan.
- g) Makan makanan yang dibeli dalam tempoh pada label yang telah ditampal oleh pengusaha makanan.
- h) Sekiranya makanan tidak habis dimakan dalam tempoh pada label yang ditampal, makanan tersebut perlu dibuang bagi mengelakkan keracunan makanan.
- i) Kerap mencuci tangan dengan sabun.





## 5.0 SENARAI SEMAK PENYEDIAAN MAKANAN PENGUSAHA MAKANAN DI RUMAH (HOME-BASED)

Penyediaan makanan yang selamat adalah tanggungjawab bersama.

BIL	SENARAI SEMAK	(✓Ada / X Tiada)
1	<b>Patuhi syarat asas pengendali makanan:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kursus Latihan Pengendali Makanan.</li> <li>- Suntikan vaksin anti tifoid.</li> </ul>	
2	<b>Amalkan kebersihan makanan yang betul sepanjang mengendalikan makanan:</b>	
	- Kerap cuci tangan dengan sabun.	
	- Guna papan pemotong dan pisau berasingan untuk potong sayur/buah; ayam/daging/ikan; roti..	
	- Memakai penutup kepala	
	- Sentiasa memastikan tempat penyediaan makanan dalam keadaan bersih dan dinyahjangkit	
	- Guna penyepit atau sarung tangan semasa mengendalikan makanan yang telah siap dimasak.	
3	<b>Dapatkan bekalan bahan mentah dari sumber yang bersih:</b>	
	- Periksa dahulu bahan mentah seperti ayam, daging, ikan supaya dalam keadaan baik.	
	- Jangan guna bahan mentah yang berbau atau sudah rosak.	
	- Dapatkan bekalan secara harian jika tiada kemudahan penyimpanan sejuk yang mencukupi.	
4	<b>Sedia dan kendalikan makanan dengan baik:</b>	
	- Masak makanan dengan sempurna.	
	- Basuh bersih bahan mentah sebelum dimasak	
	- Sedia dan masak di bawah pencahayaan yang mencukupi supaya pencemaran senang dikesan.	
	- Elak guna penyembur serangga pada permukaan penyediaan makanan	
	- Sentiasa lupus sampah dan bersihkan kawasan penyediaan makanan untuk elak haiwan perosak.	
5	<b>Bungkus makanan dengan sempurna menggunakan bekas yang berasingan dan sertakan maklumat lengkap:</b>	
	<p><b><u>Makanan sedia dimakan</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guna pembungkus yang sesuai mengikut jenis makanan</li> <li>- Jika makanan adalah berlainan jenis, guna bekas pembungkus makanan yang mempunyai ruang berasingan atau bungkus dalam plastik secara berasingan.</li> <li>- Nyatakan masa makanan siap dimasak / dibungkus</li> </ul> <p><b><u>Makanan yang telah diproses</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guna bekas / pembungkus makanan yang sesuai</li> <li>- Nyatakan maklumat berikut atas label seperti nama produk, senarai ramuan, berat bersih, alamat pengusaha, maklumat pemakanan dan tarikh luput dimana perlu.</li> </ul>	



## 6.0 LAMPIRAN INFOGRAFIK

Semua infografik boleh didapati di laman web: [fsq.moh.gov.my](http://fsq.moh.gov.my)

### 6.1 : Infografik Pengendali Makanan yang Baik

**• PENGENDALI MAKANAN YANG BAIK •**



**• Berkuku pendek**



**• Pakai tutup kepala dan apron**



**• Tidak memakai aksesori seperti cincin dan jam 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**



**KESELAMATAN MAKANAN TANGGUNGJAWAB BERSAMA**

 BKKMHQ  BKKMPutrajaya  bkkm\_official  [fsq.moh.gov.my](http://fsq.moh.gov.my)





6.2 : Infografik 7 Langkah Cuci Tangan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

**Amalkan 7 langkah mencuci tangan sebelum makan dan selepas ke tandas.**



**01**  
Basuh tangan dengan sabun dan air secukupnya



**02**  
Gosok tapak tangan



**03**  
Gosok setiap jari dan celah jari



**04**  
Gosok kuku di tapak tangan



**05**  
Gosok belakang tangan



**06**  
Basuh tangan dengan air bersih secukupnya



**07**  
Keringkan tangan dengan kain bersih



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



## 6.3 : Infografik Pemilihan Bahan Mentah

### • PILIH BAHAN MENTAH YANG BERSIH & SELAMAT •



#### Sayur-sayuran dan buah-buahan

- Segar
- Tidak berkulat atau berulat



#### Ikan

- Isi yang pejal dan anjal
- Mata jernih dan tidak tenggelam
- Insang berwarna merah
- Tidak berbau busuk



#### Daging

- Segar
- Tidak bertendir
- Tidak berbau busuk
- Tidak berubah warna
- Tidak lebam



#### Ayam

- Isi pejal dan anjal
- Kulit cerah dan nampak segar
- Tidak bertendir
- Tidak berubah warna
- Tidak lebam



#### Telur

- Tidak retak atau pecah
- Kulit bersih dan tiada kesan najis



#### Makanan dalam tin atau kotak

- Tidak kemek, koyak atau pecah
- Tidak berkarat
- Tidak mengembang
- Tidak tamat tarikh luput



#### Bahan kering

- Tidak lembab atau basah
- Tidak reput
- Berkilat
- Tiada serangga atau bahan asing



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



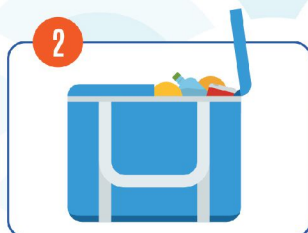


6.3 : Infografik Pemilihan Bahan Mentah

## TIPS MUDAH BELI BAHAN MAKANAN SECARA SELAMAT



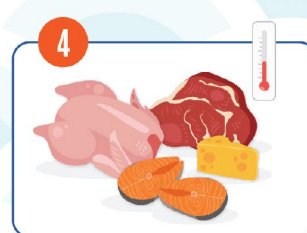
**1**  
Rancang pembelian bahan mentah



**2**  
Sediakan 'cold box' untuk simpan bahan mentah (ayam, ikan, daging)



**3**  
Beli dulu bahan kering (ikan bilis, cili kering, udang kering)



**4**  
Beli bahan mentah (ayam, ikan, daging) atau bahan sejuk/sejuk beku (nugget, ais krim, keju) di akhir pembelian



**5**  
Asing bahan makanan dan bahan bukan makanan dalam beg pembelian yang berbeza



**6**  
Bersih dan potong bahan mentah (ayam dan daging) mengikut kegunaan



**7**  
Simpan bahan mentah dalam peti sejuk







6.3 : Infografik Pemilihan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**

Semasa membeli telur, pilih telur yang bersih dan tidak retak. Simpan dalam peti sejuk dan hanya basuh bila hendak dimasak.



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.3 : Infografik Pemilihan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



-  **Pilih ikan mentah yang mata jernih, tidak terbenam, insang berwarna merah cerah, isi pejal dan anjal.**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



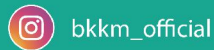


6.3 : Infografik Pemilihan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



- ✓ **Pilih ayam mentah yang tidak lebam, tidak berbau busuk, tidak berlendir, isinya pejal dan anjal.**



**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



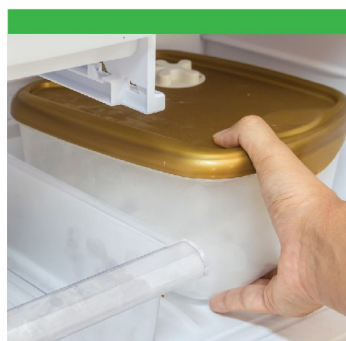


6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

# PANDUAN ASAS PENYIMPANAN MAKANAN

## Simpanan Sejuk Beku

- Simpan makanan sejuk beku seperti daging dan ikan dalam ruang beku secepat mungkin selepas dibeli untuk mengelakkan kerosakan
- Makanan hendaklah disimpan dalam bahagian-bahagian kecil
- Nyah sejuk beku bahagian yang diperlukan sahaja
- Elakkan menyejuk beku semula makanan yang telah dinyah sejuk beku



Simpan makanan yang disejukbeku dalam bekas tidak telap wap air untuk mengelakkan kekeringan



Jangan muatkan makanan dengan padat dalam peti sejuk



Cuci makanan mentah dengan sempurna sebelum disimpan



Selenggara peti sejuk dengan baik



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





## 6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

 Simpan makanan bijirin seperti beras, kacang dan tepung dalam bekas kedap udara di tempat sejuk dan kering.



 Jangan simpan makanan atas lantai dan gunakan pengalas bersesuaian.



 Simpan makanan berasingan daripada racun dan bahan kimia.



 Jangan gunakan bekas bahan kimia untuk menyimpan makanan.



**PANDUAN ASAS PENYIMPANAN MAKANAN**

**Simpanan Kering**

 Makanan hendaklah disimpan jauh dari dinding dan paip. Ruang penyimpanan makanan kering hendaklah:

- Mempunyai pengudaraan yang baik
- Pencahayaan yang mencukupi
- Dinding yang kering



 BKKMHQ  BKKMPutrajaya  bkkm\_official  fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

# PANDUAN ASAS PENYIMPANAN MAKANAN

## Simpanan Sejuk



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN



- 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°C - 2°C) melebihi 3 hari

- Simpan telur dan susu di ruang pendingin (chiller) (suhu 0°C - 4°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



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA





6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN

**SIMPAN BAHAN MAKANAN KERING  
DALAM BEKAS KEDAP UDARA DAN LABELKAN.**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



Apabila menyimpan bahan mentah potong ikut kesesuaian, basuh dan simpan dalam bekas kedap udara.



**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

**Gunakan bekas berpenutup dan berbeza untuk mengasingkan makanan mentah dan yang telah dimasak.**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



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



**MAKSIMUM 3 HARI**







6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

-  **Jangan simpan makanan bertin yang telah dibuka di dalam peti sejuk.**
-  **Sekiranya perlu, pindahkan ke bekas lain yang bertutup.**



BKMMHQ



BKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.4 : Infografik Penyimpanan Bahan Mentah

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



**JANGAN MAKAN** makanan dalam tin yang kemek, berkarat, gelembung dan tamat tarikh luput.



Tin yang kemek



Tin yang karat dan gelembung



Periksa tamat tarikh luput



BKMMHQ



BKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.5 : Infografik Kawalan Penyediaan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



**Cuci bahan mentah sehingga bersih sebelum digunakan**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.5 : Infografik Kawalan Penyediaan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

**Tiga kaedah nyahbeku bahan mentah adalah:**



**1** Letak di bawah air yang mengalir.



**2** Letak di dalam 'chiller'.



**3** Guna microwave (pilih defrost).



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.5 : Infografik Kawalan Penyediaan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



**Asingkan papan pemotong untuk makanan mentah dan yang telah dimasak.**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.5 : Infografik Kawalan Penyediaan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



**Masak dengan sempurna, pastikan makanan berkuah dimasak sehingga mendidih dan isi ayam atau daging tidak berdarah.**



**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.5 : Infografik Kawalan Penyediaan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**

Buang minyak masak yang telah berubah kepada warna gelap, berbuih, likat dan berbau tengik.



Minyak masak yang masih elok



Minyak masak yang sudah tidak elok



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.6 : Infografik Pembungkusan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



Cara yang betul

**JANGAN**  
balut, tutup atau letak makanan terus menggunakan kertas surat khabar.



Cara yang salah





6.6 : Infografik Pembungkusan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN

**Jika beli ais, beli ais yang siap  
dibungkus dan berlabel.**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





## 6.6 : Infografik Pembungkusan Makanan

### PANDUAN ASAS KESELAMATAN MAKANAN UNTUK MAKANAN BERBUNGKUS



- Pastikan makanan diletakkan dalam bekas makanan yang mempunyai sekurang-kurangnya dua (2) bahagian
- Jika bahagian yang ada tidak cukup untuk meletakkan makanan, letakkan makanan di dalam bekas/plastik BERASINGAN dan tidak diletakkan di dalam bekas yang sama



**Bekas tambahan diletakkan di luar bekas utama**



**Tidak meletakkan bekas tambahan di dalam bekas utama, boleh berlaku pencemaran silang**



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.7 : Infografik Kebersihan Peralatan dan Premis

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN

Gunakan perkakasan memasak yang bersih, tidak berkarat dan tidak sumbing.



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



6.7 : Infografik Kebersihan Peralatan dan Premis

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**

**Bersihkan peti sejuk setiap minggu dan elakkan simpan makanan terlampau padat di dalamnya.**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**





6.7 : Infografik Kebersihan Peralatan dan Premis

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**



**Gunakan tuala yang berbeza untuk mengelap tangan, meja dan pinggan mangkuk.**



**Mengelap tangan**



**Mengelap meja**



**Mengelap pinggan mangkuk**





6.8 : Infografik Pengurusan Sisa Bahan Makanan

**TIP MAKANAN BERSIH DAN SELAMAT**

**Pastikan dapur bersih dan buang sampah setiap hari untuk elakkan makhluk perosak (lipas, lalat dan tikus).**



BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN



**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



# GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN BAGI PRODUK MAKANAN YANG DIJUAL SECARA DALAM TALIAN (*ONLINE*) SEPANJANG PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)



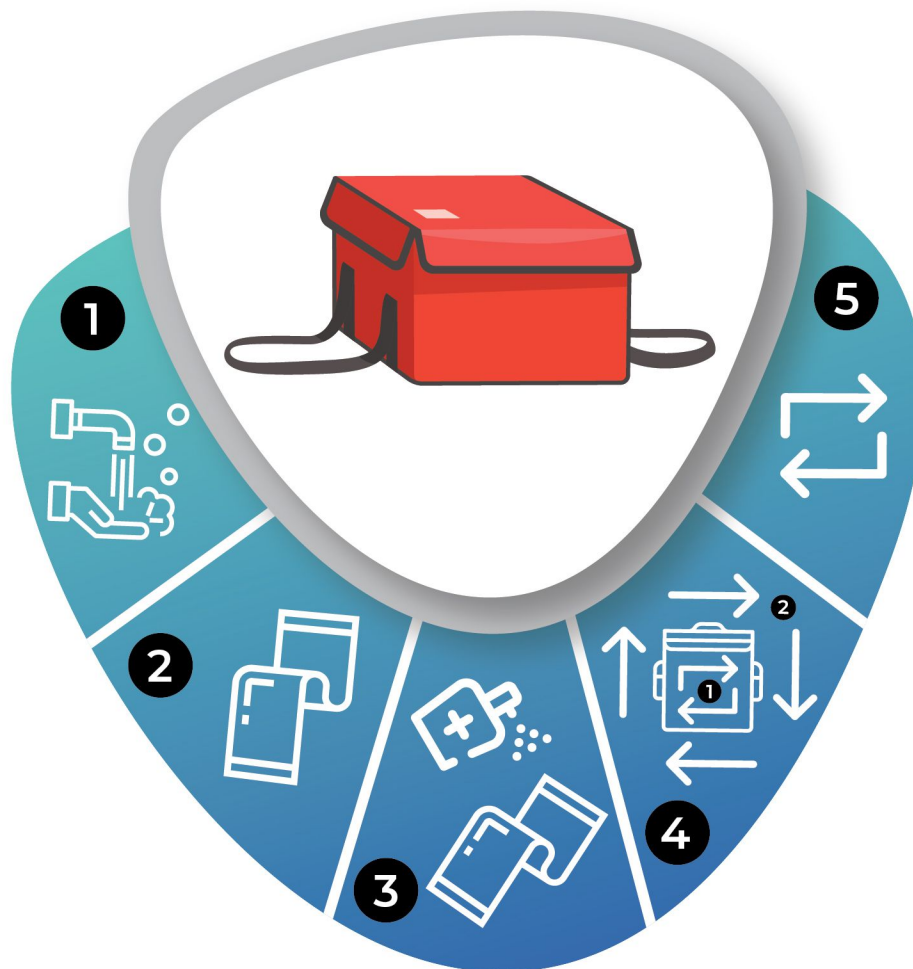
**BKKM**  
BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN

## 6.9 : Infografik Penghantaran Makanan (*Food Delivery*)

### 6.9.1 : Infografik Keperluan Kenderaan Penghantaran Makanan



6.9.2 : Infografik Keperluan Kenderaan Penghantaran Makanan



- 1** CUCI TANGAN SEBELUM MEMBERSIH BEG TERMAL
- 2** GUNAKAN KAIN BERSIH
- 3** SEMBUR CECAIR SANITASI KE ATAS KAIN BERSIH
- 4** MULAKAN MENGELAP BEG DARI PERMUKAAN DALAM DAN SETERUSNYA KE PERMUKAAN LUAR
- 5** LANGKAH INI PERLU DIBUAT SETIAP KALI SEBELUM PENGHANTARAN DIBUAT



6.9.3 : Infografik Keperluan Semasa Penghantaran Makanan



**01**

Pastikan bungkus makanan tidak terbuka atau bocor



**02**

Pastikan Beg Termal dalam keadaan bersih



**03**

Pastikan masa makanan disediakan dinyatakan pada bungkus makanan



**04**

Pastikan barang peribadi tidak diletakkan bersama makanan

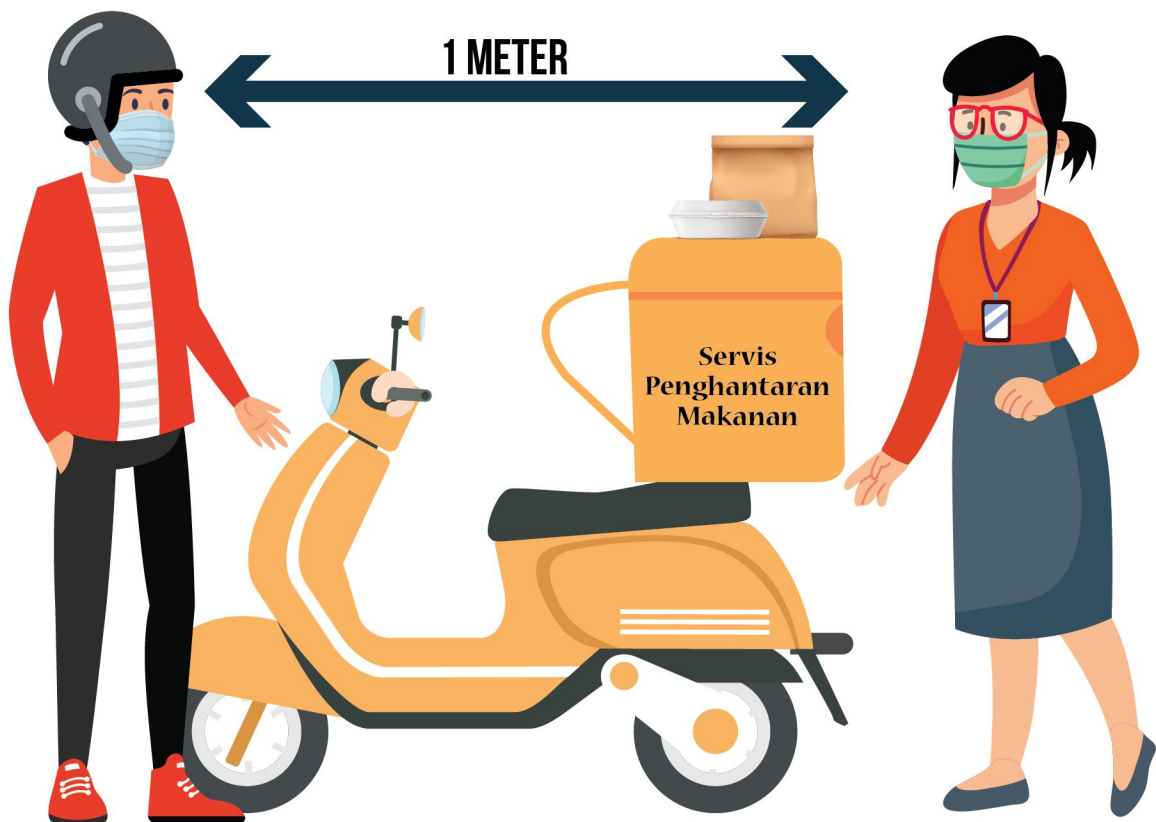


**05**

Pastikan penutup Beg Termal ditutup rapi



6.9.4 : Infografik Keperluan Semasa Penyerahan Makanan



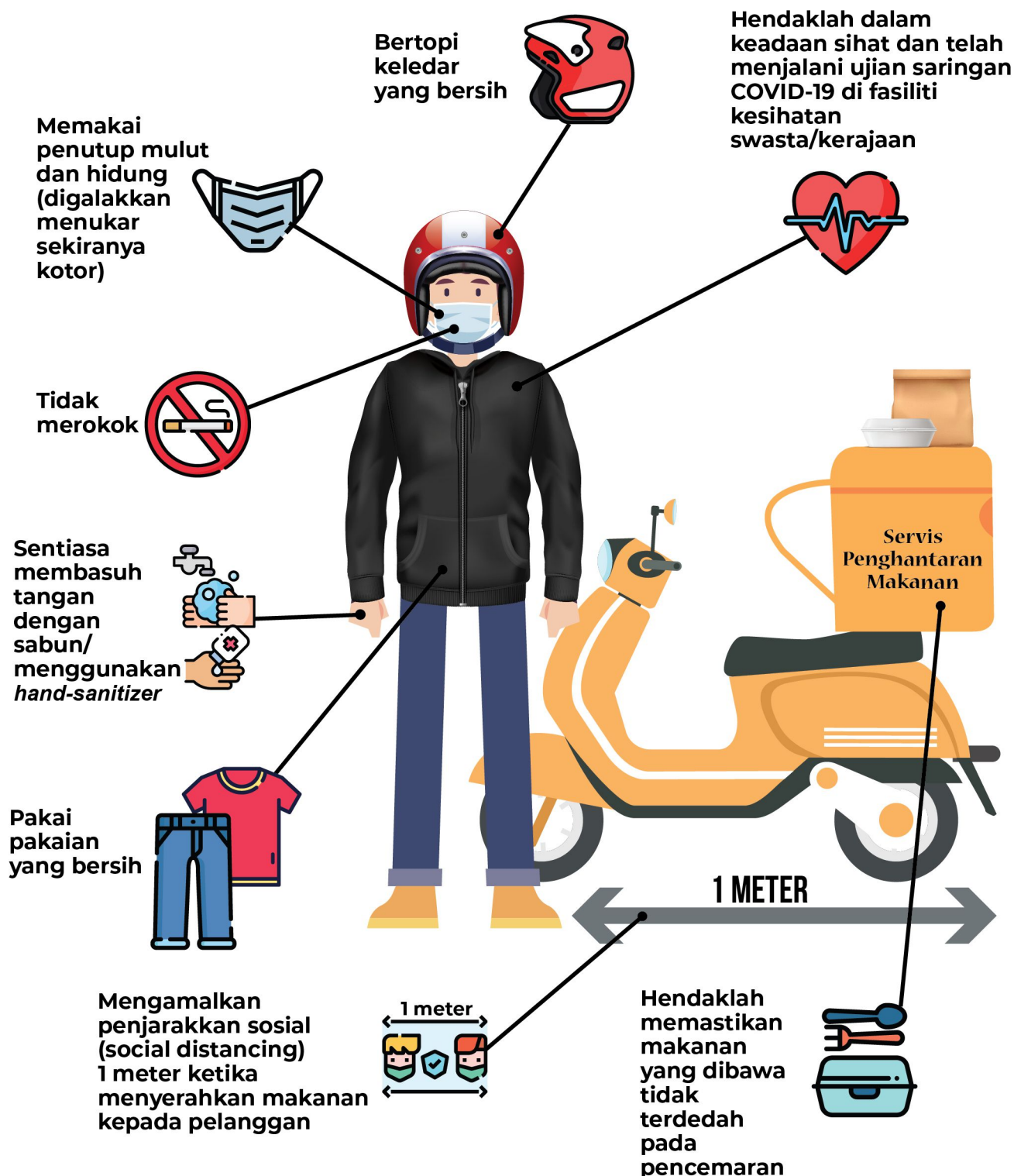


# GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN BAGI PRODUK MAKANAN YANG DIJUAL SECARA DALAM TALIAN (ONLINE) SEPANJANG PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)



**BKKM**  
BAHAGIAN KESELAMATAN DAN  
KUALITI MAKANAN

## 6.9.5 : Infografik Keperluan Penghantar Makanan





7.0 : Saluran Aduan ke Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan

# 6 Cara Menyalurkan Aduan Kepada Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, KKM

Terdapat bendasing di dalam makanan?

Kedai makanan / restoran kotor?

Makanan tamat tarikh luput?

Makanan tercemar?

Aduan kesihatan produk?

Makanan yang di beli rosak?

'Label makanan tidak betul?'



## DATANG KE PEJABAT

Hadir ke Pejabat BKKM atau Jabatan Kesihatan Negeri atau Pejabat Kesihatan Daerah yang berdekatan



## HUBUNGI TALIAN BKKM & 1MOCC

+603 - 8885 0797 (BKKM)  
+603 - 8000 8000 (1MOCC)



## LAMAN WEB SISPA

[moh.spab.gov.my](http://moh.spab.gov.my)



## FACEBOOK BKKMHQ

[facebook.com/BKKMHQ](https://facebook.com/BKKMHQ)



## FAKS

+603 - 8885 0769



## MENULIS SURAT

Alamatkan kepada Pejabat BKKM atau Jabatan Kesihatan Negeri atau Pejabat Kesihatan Daerah yang berhampiran.



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official

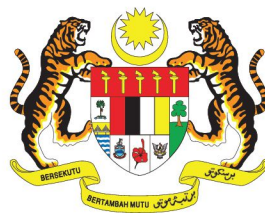


[fsq.moh.gov.my](http://fsq.moh.gov.my)

**KESELAMATAN MAKANAN  
TANGGUNGJAWAB BERSAMA**



**TERBITAN:**



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

***“KESELAMATAN MAKANAN TANGGUNGJAWAB BERSAMA”***



BKKMHQ



BKKMPutrajaya



bkkm\_official



fsq.moh.gov.my