

Risalah garis panduan ini diterbitkan bertujuan untuk memberi panduan kepada pengendali makanan mengenai keperluan-keperluan kebersihan premis makanan dan kebersihan diri yang harus diamalkan. Garis panduan ini adalah untuk melindungi pengguna daripada risiko keracunan makanan serta menyampaikan mesej kepada pengendali makanan supaya meningkatkan mutu kebersihan premis makanan masing-masing.

Premis makanan yang kotor, penuh dengan sampah-sarap dan yang menggunakan perkakas yang tidak bersih adalah punca pembiakan kuman disamping menggalakkan pembiakan **Lipas, Lalat** dan **Tikus**. Seterusnya, makanan yang disediakan dalam keadaan seumpama ini akan tercemar dan menjadi punca kepada kes keracunan makanan, Hepatitis A, Taun dan Kepialu.

Diharapkan risalah ini berupaya membantu pengendali makanan mengetahui garis panduan yang perlu ada dalam memastikan tahap kebersihan dan proses penyediaan makanan berada di tahap yang memuaskan.



Majlis Perbandaran Klang
Bangunan Sultan Alam Shah
Jalan Perbandaran, 41675 Klang,
Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03 - 3371 6044
Faks : 03 - 3372 2044
www.mpklang.gov.my

Talian Aduan MPK (24Jam) : 03 - 3371 4404



Majlis Perbandaran
KLANG
indah & permai

Garis Panduan Kebersihan Diri & Pengendalian Makanan



Kebersihan Kita, Kesihatan Bersama

Pengendali makanan di premis makanan adalah mana-mana individu yang terlibat dalam penyediaan, penyajian dan penjualan makanan.

Status Kesihatan Diri

- Pengendali makanan hendaklah diakui sihat oleh pegawai perubatan Kerajaan atau pengamal perubatan berdaftar.
- Pengendali makanan hendaklah mempunyai sijil atau kad kesihatan yang disahkan.
- Pengendali makanan yang demam, menghidap cirit-birit, batuk dan berkulid tidak dibenarkan terlibat dalam pengendalian makanan.
- Pengendali makanan yang mengalami luka hendaklah membalut luka tersebut dengan plaster yang kalis air sebelum membuat sebarang kerja pengendalian makanan.
- Pengusaha kedai makanan dan restoran adalah bertanggungjawab menyimpan daftar kesihatan pengendali makanan terkini.
- Pengendali makanan hendaklah menghadiri Kursus Pengendalian Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.



Pakaian

Semasa bertugas semua pengendali makanan hendaklah:-

- Berpakaian sopan, kemas dan sesuai.
- Memakai apron berwarna cerah
- Memakai penutup kepala yang sesuai, bersih serta mudah di basuh.
- Hendaklah memakai kasut semasa mengendalikan makanan di dalam premis (tidak memakai selipar dan seumpamanya)

Amalan Keberihan

Semua pengendali makanan hendaklah :-

- Menjaga kebersihan diri sepanjang masa.
- Mempunyai kuku yang pendek
- Mencuci tangan selepas ke tandas dan sebelum mengendalikan makanan.
- Tidak merokok semasa mengendalikan makanan.
- Tidak batuk dan bersin ke arah makanan
- Menggunakan kain pengelap yang bersih dan berasingan untuk mengelap pinggan, mangkuk, meja dan tangan.
- Memegang sudu, garpu atau pisau atau cawan yang bersih pada tangkainya.
- Menggunakan sudu, garpu atau penyepit semasa memegang makanan yang sudah di masak.
- Tidak meludah merata-rata.



Papantanda Kenyataan

Pihak pengurusan perlulah menyediakan papan kenyataan dan tanda seperti berikut :-

- "KELUAR"
- "DILARANG MEROKOK"
- "JANGAN MELUDAH DI MERATA TEMPAT"
- Dan lain-lain yang sesuai

Semua papan kenyataan di letakkan di tempat yang mudah di lihat.

- Papan menu hendaklah di pameran

Semasa Mengendali Makanan, Pengendali Makanan Hendaklah:-

- Tidak menggaru badan, mengorek sama ada telinga, gigi atau hidung, menjilat jari, mengunyah sيره atau 'chewing Gum'.
- Tidak membungkus, mengalas atau menutup makanan dengan bahan yang tidak bersih, plastik berwarna dan bahan bercetak seperti surat khabar.

