



# Bazar Ramadhan & Anda .....





✓ Amalkan Kebersihan diri yang betul semasa mengendalikan makanan:

- Kuku pendek dan bersih
- Tidak bersin dan batuk ke arah makanan
- Luka di tangan hendaklah dibalut sebaiknya

✓ Gunakan pakaian pelindung seperti apron dan penutup kepala yang bersih.



**“Utamakan Amalan Kebersihan Dalam Penyediaan Makanan. Pengendali Makanan Yang Bijak Mengutamakan Kebersihan”**

✓ Amalkan Pengendalian makanan yang bersih.

✓ Gunakan peralatan yang sesuai dan bersih seperti sarung tangan plastik atau penyepit makanan.

✓ Pastikan makanan yang dijual sentiasa ditutup menggunakan penutup yang sesuai bagi mengelak pencemaran.

✓ Gunakan pakaian pelindung seperti apron dan penutup kepala yang bersih.



# MAKANAN BERISIKO TINGGI UNTUK TERCEMAR



46%



30%



32%



40%



30%



30%



9%



7%



46%



6%

# PERATUS PERLANGGARAN SAMPEL MAKANAN

Kumpulan Makanan	Peratusan Perlanggaran ( % )
Makanan Berasaskan Kerabu	46 %
Air Tebu	40 %
Cendol	32 %
Kuih Digaul Kelapa @ Santan	30 %
Makanan Selain di atas	21 %
Minuman Selain di atas	18 %
Sayur dan hasilan sayur	14 %
Ikan & Hasilan Ikan	11 %
Air Soya	9 %
Daging & Hasilan Daging	7 %
Kerang & Hasilan Kerang	7 %
Telur & Hasilan Telur	7 %