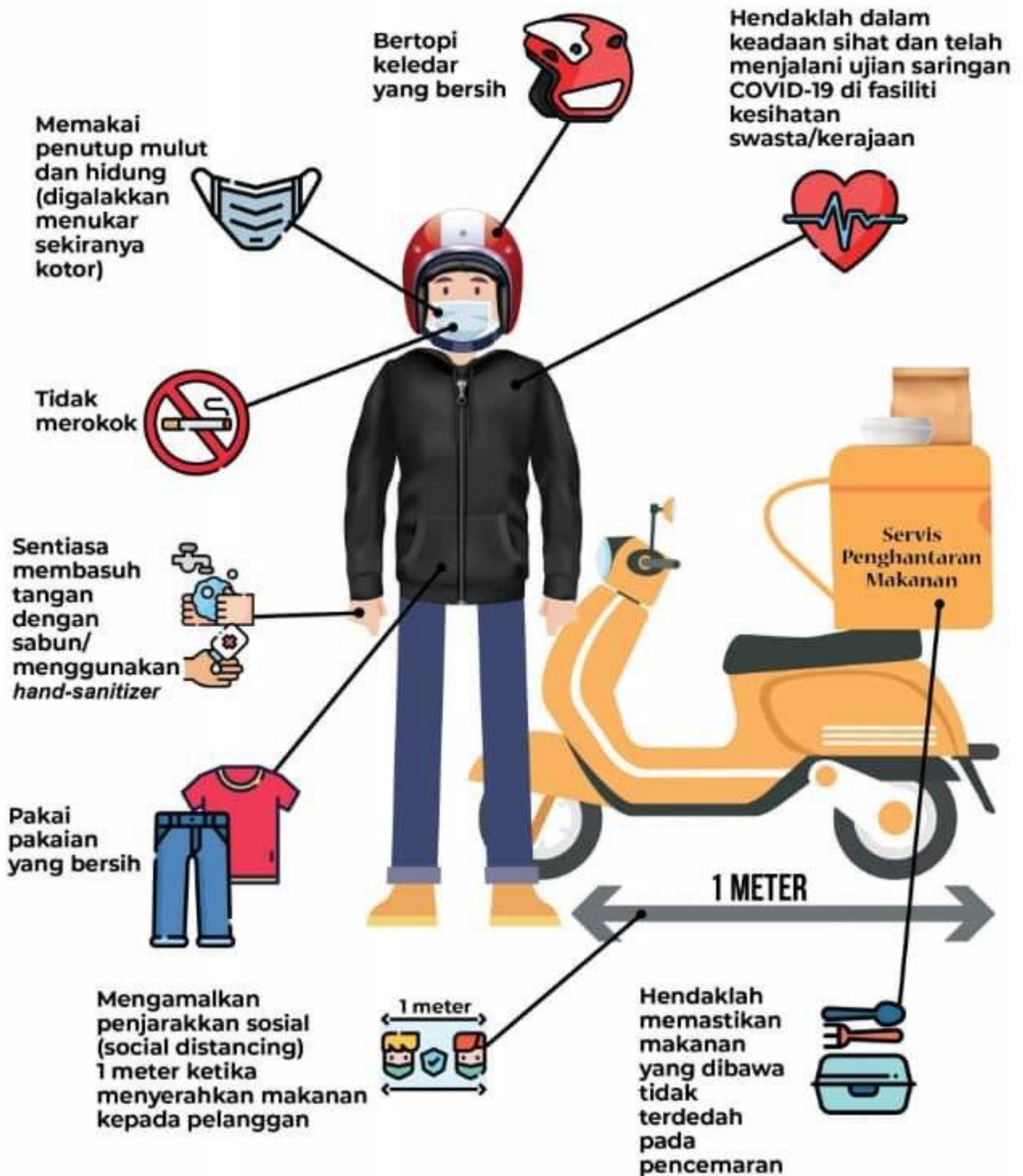


# GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN BAGI PRODUK MAKANAN YANG DIJUAL SECARA DALAM TALIAN (ONLINE) SEPANJANG PERINTAH KAWALAN PERGERAKAN (PKP)



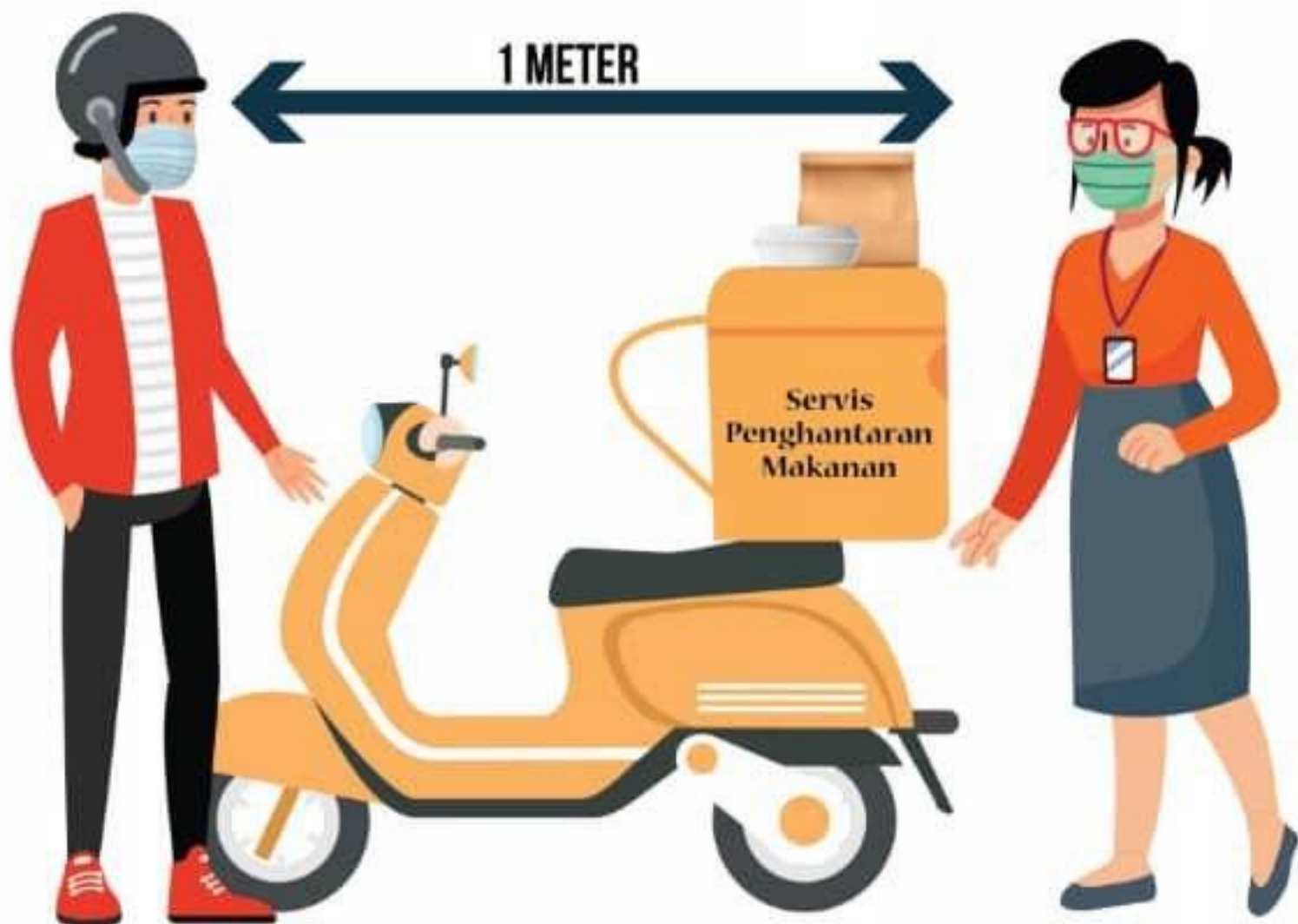
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

## 6.9.5 : Infografik Keperluan Penghantar Makanan





6.9.4 : Infografik Keperluan Semasa Penyerahan Makanan





Messages

Enter to view message content



KEMENTERIAN KESEHATAN MALAYSIA

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

#### 6.9.1 : Infografik Keperluan Kenderaan Penghantaran Makanan





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





6.6 : 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**

6.9.2 : 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