

KEBERSIHAN MAKANAN

Tandakan (/) atau (x) tentang berikut untuk menjaga keselamatan makanan sewaktu proses penyediaan makanan:

Pengendali makanan hendaklah cantik dan memakai pakaian mahal sewaktu mengendali makanan.	
Tangan hendaklah dibasuh sebelum dan selepas menyediakan makanan dengan menggunakan sabun lembut dan air bersih.	
Masak makanan hingga ke tahap suhu yang telah ditetapkan untuk membunuh bakteria dan mikro orgaisma lain.	
Gunakan peralatan dapur yang mewah serta mahal.	
Gunakan penyepit, sudu, garpu dan sarung tangan plastik pakai buang semasa menyediakan makanan.	