

Tarik jawapan yang betul ke ruang yang disediakan.

<p>Akhir sekali, jangan makan makanan yang sudah tamat tarikh luputnya. Jika dimakan, kita mungkin akan mengalami keracunan makanan.</p>	<p>Antaranya, kita perlu membasuh tangan sebelum dan selepas memasak.</p>	<p>Makanan juga perlu dimasak dengan sempurna dan sihat. Proses memasak yang sempurna ini akan mematikan bakteria yang terdapat dalam makanan tersebut.</p>
<p>Seterusnya, makanan hendaklah diasingkan mengikut jenisnya dan cara memasak. Gunakan bekas yang sesuai untuk menyimpan makanan.</p>	<p>Kesimpulannya, kita mestilah mematuhi keselamatan makanan dan perlu dijadikan amalan dalam kehidupan seharian.</p>	<p>Keselamatan makanan perlu diutamakan oleh semua orang. Terdapat pelbagai cara yang harus dilakukan.</p>

Makanan Selamat

Hadif dan kawan-kawannya mencari maklumat tentang keselamatan makanan di perpustakaan.

Pendahuluan

- ✓ keselamatan makanan perlu diutamakan
- ✓ pelbagai cara harus dilakukan

Isi 1

- ✓ basuh tangan
- ✓ cuci peralatan dapur



Isi 2

- ✓ asingkan makanan
- ✓ gunakan bekas yang sesuai



Isi 3

- ✓ masak dengan sempurna
- ✓ membunuh bakteria



Isi 4

- ✓ jangan makan makanan tamat tarikh luput
- ✓ keracunan makanan



Penutup

- ✓ patuhi keselamatan makanan
- ✓ menjadi amalan dalam kehidupan