



GERAK CEPAT

SANITASI DALAM PENYEDIAAN
DAN PENYIMPANAN
MAKANAN



BAB 7



NAMA :

KELAS :



Disediakan oleh :

Cikgu Zaharah Binti Ja'afar | Cikgu Norazura binti Abd Talip



1. Padankan ISTILAH mengikut definisi yang diberi.

**PENCEMARAN
MAKANAN**

Sistem kawalan kebersihan awam, termasuk bekalan air bersih, pembuangan sampah dan pembuangan najis.

SANITASI

Pergerakan fizikal atau pemindahan bakteria berbahaya daripada seseorang, objek atau tempat ke tempat lain.

**PENCEMARAN
SILANG**

Kehadiran bendasing ke dalam makanan menyebabkan makanan tersebut tidak selamat dimakan.

**SANITASI DALAM
PERKHIDMATAN
PENYEDIAAN
MAKANAN**

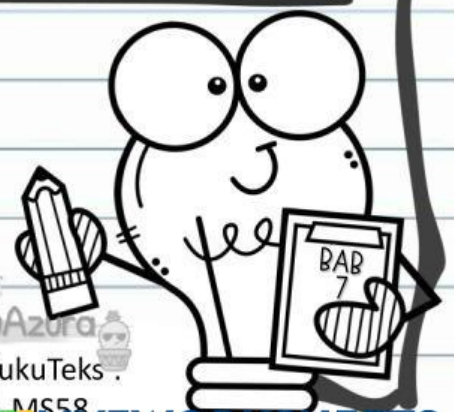
Kesan yang terjadi disebabkan oleh pengambilan makanan yang mengandungi toksin mikrob atau racun kimia.

**KERACUNAN
MAKANAN**

Pengawalan kebersihan dan keselamatan dalam penyediaan dan penyimpanan makanan supaya tidak tercemar.

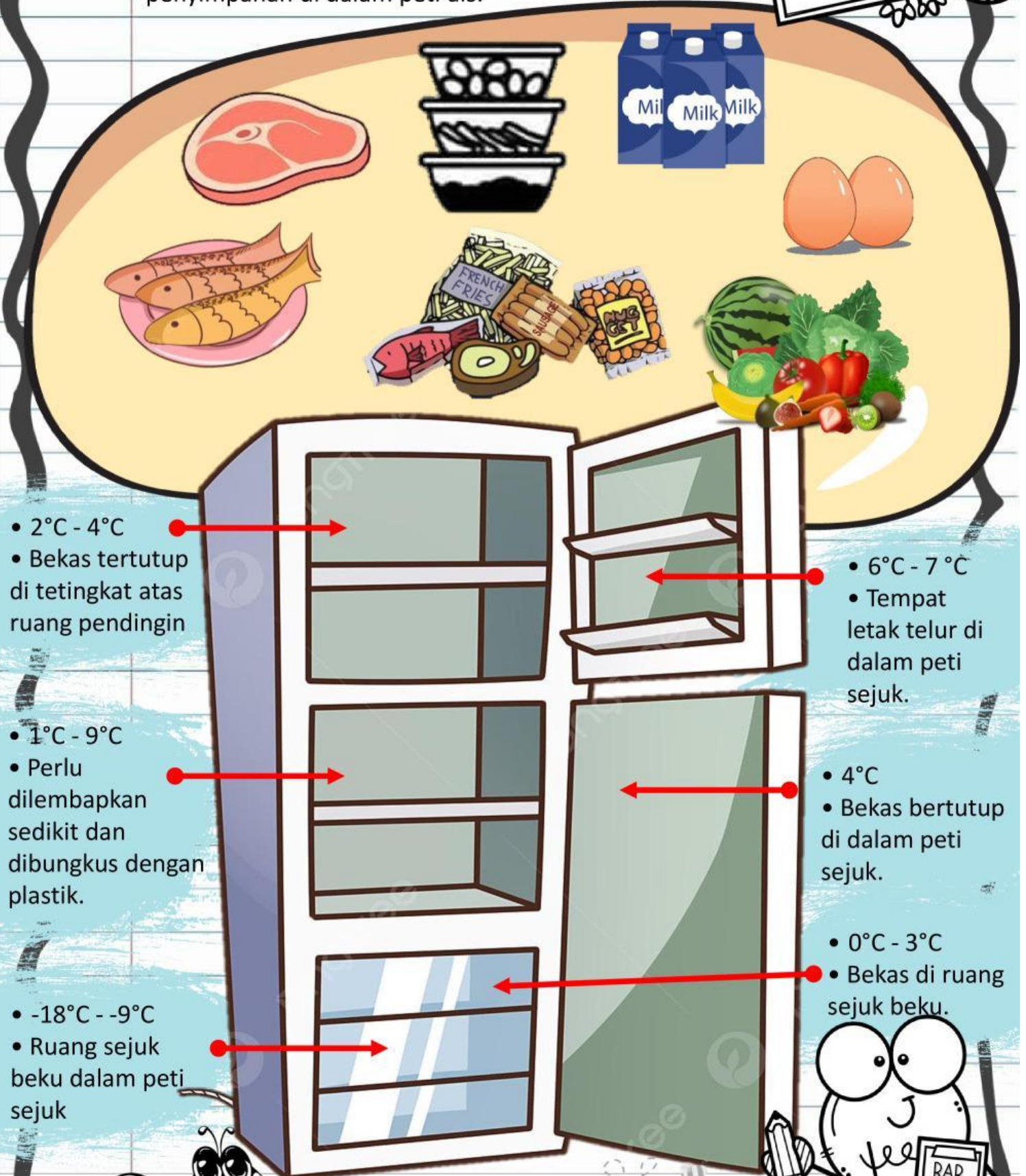


#bycikguAzura
Rujukan BukuTeks
MS40 & MS58



LIVWORKSHEETS

2. Padankan makanan yang diberi dalam ruang penyimpanan di dalam peti ais.



#bycikguAzura

Rujukan BukuTeks :

MS **LIVEWORKSHEETS**

3. Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul dan tepat.

FAKTA

KEPENTINGAN AMALAN SANITASI DALAM PENGENDALIAN DAN PENYEDIAAN MAKANAN

selamat

penyakit

kebersihan

pencemaran

bebas

dikendali

sanitasi

pengusaha

keuntungan

kepialu

- Bahan mentah perlu dengan kaedah yang betul.
- Sayur-sayuran dan buah-buahan dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan bendasing agar selamat dimakan.

**Makanan bersih,
.....
dan berkhasiat
dimakan**

**Mengelakkan
.....
makanan**

- Mengelakkan berjangkit melalui makanan seperti keracunan makanan, demam (*tifoid*) atau taun (*kolera*)

- Pengendali makanan mestilah sentiasa menjaga kebersihan diri dan daripada sebarang penyakit yang boleh berjangkit kepada orang lain semasa penyediaan makanan.

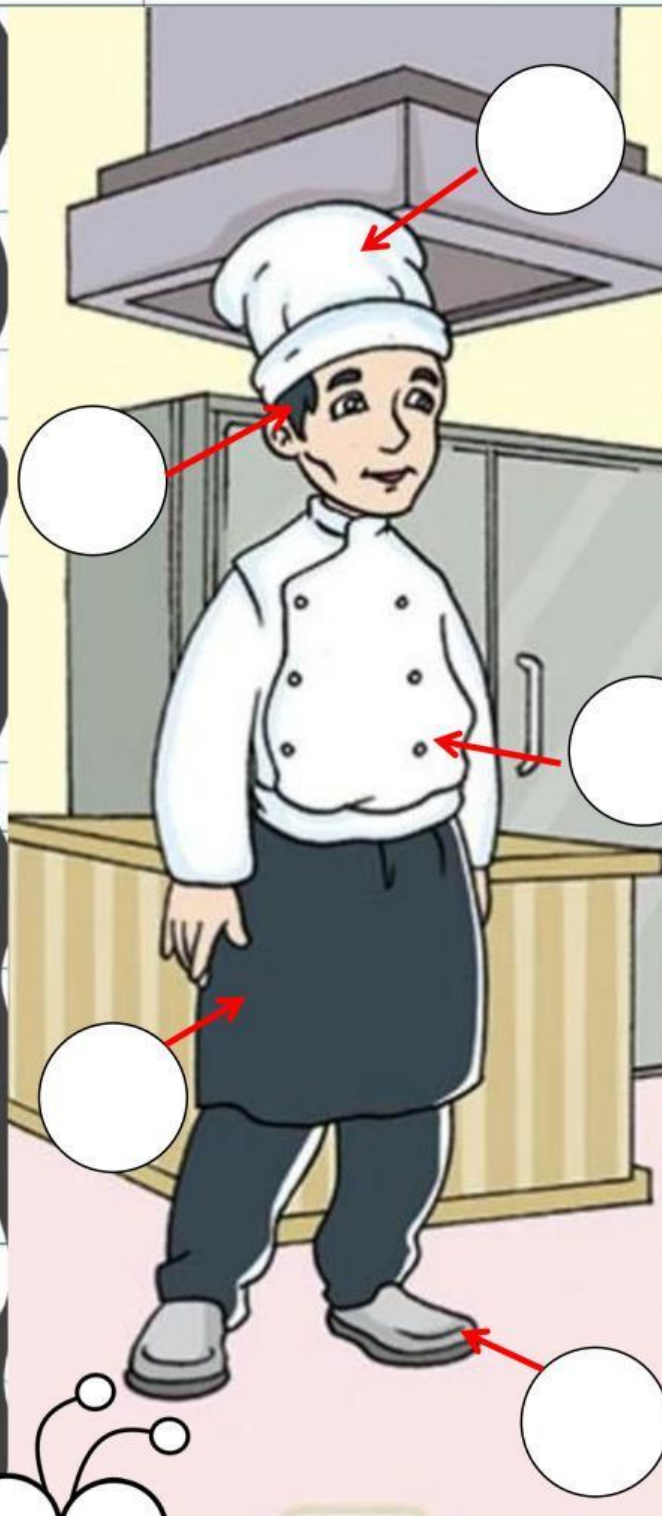
**Tahap
pengendali
makanan**

**Keuntungan
kepada
.....
makanan**

- Amalan yang baik menggalakkan pelanggan untuk datang semula dan turut menyebarkan kepada orang lain.
- Secara tidak langsung akan memberi kepada pengusaha makanan.



4. Tandakan **V** atau **X** bagi etika pemakaian pengendali makanan yang baik dan tidak baik.



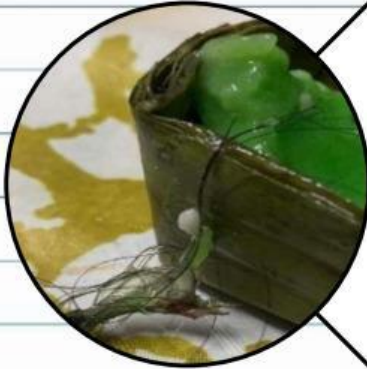
#bycikguAzura

Rujukan BukuTeks :

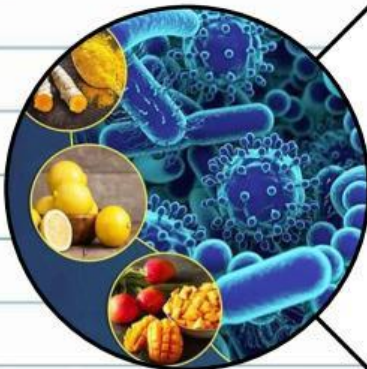
MS  **LIVWORKSHEETS**



5. Nyatakan jenis pencemaran makanan berdasarkan gambar yang diberi.



Blank space for writing the answer to the first question.



Blank space for writing the answer to the second question.



Blank space for writing the answer to the third question.



#bycikguAzura

Rujukan BukuTeks :

MS  **LIVWORKSHEETS**



6. Nyatakan nama bakteria yang menunjukkan cara penyebaran, gejala dan makanan yang dicemari oleh bakteria tersebut.



BAKTERIA	CARA PENYEBARAN	GEJALA	MAKANAN YANG DICEMARI
	Spora	Otot menjadi lemah	Makanan dalam tin
	Sentuhan pencemaran silang	Najis berdarah	Haiwan bercangkerang
	Sentuhan pencemaran silang	Kencing berdarah	Keju lembu
	Toksin	Demam	Sayur-sayuran

! *Escherichia coli* !

! *Clostridium botulinum* !

! *Salmonella* !

! *Shigella* !



#bycikguAzura

Rujukan BukuTeks :

MS **LIVEWORKSHEETS**



7. Padankan perubahan fizikal yang akan terjadi jika makanan berikut tercemar.



Makanan yang basi mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan dan ditumbuhi kulat



Tekstur kulit buah dan sayur kecut kerana hilang lembapan.



Warna daging ayam yang tercemar berubah menjadi lebam dan kering.



Susu dan minuman yang sudah rosak akan berketul-ketul dan berasa masam



Rupa roti berubah apabila ditumbuhi kulat.



8. Cari kata di bawah berkaitan dengan prosedur kawalan stok.

B	U	S	E	R	T	Z	K	M	C	R	W	Y	H	P
A	F	A	J	I	U	W	U	V	H	P	K	L	I	E
H	A	T	I	S	U	Y	A	L	B	E	X	Q	U	R
A	P	E	N	G	H	A	N	T	A	R	A	N	J	I
S	E	M	U	F	C	I	T	A	N	G	K	U	L	U
A	L	O	N	G	Y	X	I	Z	O	E	Q	V	M	K
J	A	J	A	T	U	I	T	B	E	R	U	A	T	U
I	B	A	P	E	N	Y	I	M	P	A	N	A	N	S
W	E	R	C	X	R	M	F	E	A	K	Y	K	E	A
A	L	I	E	I	Y	W	B	Z	G	A	W	M	F	J
R	A	N	B	Z	N	A	F	I	W	N	U	U	S	E
A	N	G	F	U	L	T	G	T	D	S	D	T	Q	L
K	G	T	M	R	D	E	A	U	S	T	M	K	R	O
R	P	I	E	S	O	D	E	K	Y	O	H	O	P	U
S	E	P	U	L	U	H	W	A	I	K	U	D	I	S

1. Bahan perlu direkod dari semasa ke semasa.
2. Stok perlu dilabel dengan maklumat nama pengeluar dan tarikh masuk.
3. Berdasarkan First in, first out dan perlu direkod untuk mengelakkan berlaku masalah limpahan stok, ketiadaan stok atau stok rosak.
4. Disenggera dengan baik dan kenderaan perlu mempunyai kabin simpanan bertutup.
5. Stok sejuk beku dalam peti sejuk julat suhu di bawah -18°C . Stok sejuk dalam julat -1°C hingga 4°C .



#bycikguAzura

Rujukan BukuTeks :

MS  **LIVEWORKSHEETS**

9. Lengkapkan jawapan yang betul pada ruang jawapan yang disediakan .



Mencuci dengan bersih setiap peralatan yang telah digunakan untuk mengelakkan pencemaran silang.

Menggunakan peralatan yang berlainan bagi bahan mentah dan makanan yang telah dimasak.

Buah-buahan dan sayur-sayuran dicuci dengan air yang bersih sebelum digunakan.

Mengasingkan stok bahan mentah daripada makanan yang telah dimasak.

Mengasingkan meja kerja bagi pengendalian bahan mentah dan makanan yang telah dimasak.

Menggunakan penyepit atau sudu yang sesuai untuk merasa atau menyajikan makanan.

LANGKAH-LANGKAH PENCEGAHAN SEMASA PENYEDIAAN MAKANAN DALAM PROSEDUR PENGENDALIAN MAKANAN YANG SELAMAT.



1

2

3

4

5

6



