



5 KUNCI KESELAMATAN MAKANAN

YANG ANDA PERLU TAHU

1



**JAGA
KEBERSIHAN**

2



**ASINGKAN
MAKANAN MENTAH
DARI MAKANAN
YANG SUDAH DIMASAK**

3



**MASAK DENGAN
CARA YANG BETUL**

4



**SIMPAN MAKANAN
PADA SUHU
YANG SELAMAT**

5



**GUNAKAN AIR
DAN BAHAN MENTAH
YANG SELAMAT**

daripada ladang ke meja makan,
pastikan ianya selamat...

DISEDIAKAN OLEH:

**BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
JABATAN KESIHATAN NEGRI PERAK**

Tel: 05-245 6000 • Fax: 05-255 0740
<http://fsq.moh.gov.my>

