

5 cara menjamin makanan yang selamat untuk dimakan

- 1) Jaga kebersihan= cuci tangan sebelum dan selepas mengendalikan makanan.
- 2) Asingkan makanan mentah dan makanan yang telah dimasak.
- 3) Masak dengan sempurna= suhu didih bagi masakan bersup hendaklah mencapai 70 darjah celsius.
- 4) Simpan makanan pada suhu yang selamat= jangan letak makanan yang telah dimasak lebih dari 2 jam pada suhu bilik.
- 5) Gunakan air dan mentah yang bersih dan selamat.



FOKUS

Kualiti makanan home-made

Kualiti makanan home-made

Apabila kita menyebut tentang kualiti makanan yang diproses daripada rumah atau dikenali sebagai home-made, pasti ramai yang tertanya-tanya tentang aspek kualiti terutama dari segi kebersihan dan keselamatan sepanjang proses pengeluaran makanan tersebut dan isu pemilihan dan pengambilan makanan yang selamat sering dipersoalkan oleh pengguna sebelum mereka membuat keputusan untuk membeli.

Oleh yang demikian menurut kajian yang dijalankan oleh Norlia, Mariam dan Lokman, mereka mengatakan bahawa aspek keselamatan dan kesihatan harus dititikberatkan dalam proses pengeluaran terutamanya dalam pemrosesan makanan yang berkualiti dan terjamin keselamatannya.

Satu temubual telah dijalankan bersama dengan pengasas Café 6425 Puan Shamimi bagi mengetahui aspek kualiti makanan yang dihasilkan oleh beliau.

Beliau mengatakan bahan yang digunakan merupakan bahan premium dan kebanyakannya diimport dari Negara luar. Selain itu makanan yang dihasilkan juga adalah makanan yang baru dan bukan makanan yang dipanaskan semula.

Dari segi keselamatan pula, semua pekerja di café 6425 telah mengambil suntikan typhoid serta menjaga kebersihan diri seperti memakai sarung tangan, apron dan sebagainya walaupun menghasilkan makanan dari rumah sahaja.

Oleh itu, kualiti sesuatu makanan perlu diambil serius oleh para pengendali makanan walaupun tidak mempunyai premis atau beroperasi di rumah sahaja kerana ianya dapat mencegah dari terkena keracunan makanan.

Kesimpulannya, makanan yang selamat itu datang daripada dapur, peralatan dan cara pengendalian makanan yang bersih.



ORIGIN INTELLECT
FOOD TRAINING & CONSULTATION

Kenali Kami

ORIGIN INTELLECT SDN. BHD. Merupakan sebuah syarikat yang menawarkan latihan dan khidmat nasihat professional untuk industry makanan dalam bidang pensijilan makanan, di samping menyediakan perkhidmatan tambahan dalam bidang tertentu yang berkaitan dengan keperluan industri makanan.

Kursus Akan Datang

- **Food Handler Training (7th July 2018)**

Kami diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) untuk mengendalikan kursus pengendali makanan. Kami telah menjalankan kursus asas ini untuk pengendali makanan dari restoran, kafe, hotel, pasar raya besar dan pelbagai lagi. Modul yang kami sediakan berbentuk visual dan menggunakan istilah yang mudah untuk difahami. Hubungi kami untuk mendapatkan maklumat lanjut!

- **Kursus Pengendalian Makanan Patuh Syariah (July 2018)**

Kursus Pengendalian Makanan Patuh Syariah adalah latihan asas yang berkaitan keperluan halal syariah dan keperluan pensijilan halal yang membincangkan pendekatan secara langsung terhadap halal dan patuh syariah. Latihan ini sesuai dijalankan untuk peringkat pengendali makanan, pengusaha yang baru bermula untuk pemahaman dan pensijilan halal. Modul latihan ini dibangunkan dengan kerjasama Institut Penyelidikan dan Pengurusan Halal (IHRAM) dan Origin Intellect Sdn.Bhd.

- **Halal Assurance System & Halal Internal Audit. (July 2018)**

Sistem Jaminan Halal adalah sistem lanjutan dari Halal Awareness yang wajib ditubuhkan oleh industri kategori sederhana. Objektifnya adalah untuk menilai dan mengenal pasti titik kritikal halal dan untuk mengekalkan dan memastikan penghasilan makanan halal tidak akan tercemar dengan bahan tidak halal serta amalan yang tidak sesuai dengan keperluan pensijilan halal. Hubungi kami untuk maklumat lanjut.

Fokus Origin Issue 02 June 2018

Published and Copyright By:



ORIGIN INTELLECT
FOOD TRAINING & CONSULTATION

32-2, Jalan Reko Sentral 4,
Jalan Reko Sentral,
43000 Kajang Selangor
013 9013020 (phone)
originintellect@outlook.com
(email)
www.originintellect.com