



# PANDUAN KEBERSIHAN DIRI PENGENDALI MAKANAN



Peraturan 33,  
Peraturan-Peraturan  
Kebersihan Makanan  
2009



**\*Peralatan yang bersih**



**\*Premis yang bersih**



**\*Pekerjanya bersih**



**\*Makanannya selamat dan bersih**





## PENGENALAN

Pengendali makanan adalah merupakan di antara penyumbang utama pencemaran makanan.

Oleh itu, pengendali makanan hendaklah sentiasa mengekalkan kebersihan diri.

## OBJEKTIF

Garis Panduan ini disediakan sebagai panduan kepada pihak industri mengenai keperluan kebersihan diri pengendali makanan seperti yang dikehendaki di dalam Peraturan 33, Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009.

## DENDA

Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi peraturan ini adalah melakukan satu kesalahan dan boleh didenda tidak melebihi SEPULUH RIBU RINGGIT (RM10 000) atau penjara tidak melebihi DUA (2) TAHUN.



## Keperluan Kebersihan Diri

Pengendali makanan semasa mengendali, menyediakan, membungkus, membawa, menyimpan, mempamer dan menghidang makanan hendaklah memastikan perkara berikut:-

Basuh Tangan Sebelum Memulakan Kerja, Selepas menggunakan tandas, selepas kendali bahan mentah atau bahan tercemar.

Rambut mestilah kemas dan menutup kepala.

Kuku pendek dan bersih.

Tidak memakai perhiasan. Contoh: Jam, Gelang, Cincin.

Dilarang mengisi apa-apa barang di dalam poket pakaian termasuk apron.

Sentiasa menjaga kebersihan diri.

Menanggalkan baju luar/apron/penutup kepala sebelum ke tandas dan setiap kali keluar dari kawasan pemprosesan makanan.

Tidak menyebabkan pencemaran makanan. Contoh: Bersin, Batuk, Meludah, Menggaru.

Tidak Merokok.

Misai dan janggut dikemas rapi.

