

# S.O.P

## *Penyediaan Makanan*

### KESELAMATAN & KEBERSIHAN PEKERJA

---

- BASUH TANGAN DENGAN SABUN SEKURANG-KURANGNYA 20 SAAT SEBELUM, SEMASA, DAN SELEPAS PENYEDIAAN MAKANAN.
- GUNAKAN SARUNG TANGAN DAN PENUTUP KEPALA SEMASA MENGENDALIKAN MAKANAN.
- PEKERJA YANG SAKIT (BATUK, DEMAM, SELESEMA) TIDAK DIBENARKAN MENGENDALIKAN MAKANAN.
- PAKAI PAKAIAN KERJA YANG BERSIH DAN SESUAI.
- PASTIKAN KUKU SENTIASA PENDEK DAN BERSIH.

### PENGURUSAN BAHAN MENTAH

---

- PASTIKAN SEMUA BAHAN MENTAH DITERIMA DARIPADA PEMBEKAL YANG SAH DAN BERKUALITI.
- LABEL SEMUA BAHAN DENGAN TARIKH PENERIMAAN DAN TARIKH LUPUT.
- ELAKKAN PENCEMARAN SILANG DENGAN MENYIMPAN BAHAN MENTAH BERASINGAN DARIPADA MAKANAN SIAP.
- SIMPAN BAHAN MENTAH MENGIKUT KATEGORI BERIKUT:
  - MAKANAN SEJUK BEKU:  $-18^{\circ}\text{C}$  ATAU LEBIH RENDAH.
  - MAKANAN SEJUK (CHILLER):  $0^{\circ}\text{C}$  HINGGA  $4^{\circ}\text{C}$ .
  - BAHAN KERING: DISIMPAN DALAM TEMPAT KERING DAN BERSIH.

## PENYEDIAAN MAKANAN

---

- GUNAKAN PERALATAN YANG BERSIH DAN DISTERILKAN
- PASTIKAN PAPAN PEMOTONG DAN PISAU DIGUNAKAN KHUSUS UNTUK SETIAP JENIS MAKANAN (CONTOH: DAGING, SAYUR, MAKANAN LAUT).
- ELAKKAN MENYENTUH MAKANAN SIAP SEDIA DENGAN TANGAN SECARA LANGSUNG.
- MASAK MAKANAN DENGAN SUHU YANG SESUAI:
  - AYAM & DAGING: 75°C KE ATAS.
  - MAKANAN LAUT: 63°C KE ATAS.
  - SAYUR-SAYURAN: 60°C KE ATAS.

## PENYIMPANAN MAKANAN SIAP

---

- MAKANAN PANAS PERLU DISIMPAN PADA SUHU SEKURANG-KURANGNYA 60°C SEBELUM DIHIDANGKAN.
- MAKANAN SEJUK PERLU DISIMPAN PADA SUHU 4°C ATAU LEBIH RENDAH.
- LABEL MAKANAN SIAP DENGAN TARIKH PENYEDIAAN DAN TARIKH LUPUT
- GUNAKAN SISTEM "FIRST IN, FIRST OUT" (FIFO) UNTUK MEMASTIKAN MAKANAN TIDAK MELEBIHI TEMPOH SELAMAT.

## PENGHANTARAN MAKANAN

---

- GUNAKAN BEKAS MAKANAN YANG BERSIH DAN BERTUTUP.
- PASTIKAN MAKANAN PANAS KEKAL PADA SUHU 60°C KE ATAS SEMASA PENGHANTARAN.
- PASTIKAN MAKANAN SEJUK KEKAL DI BAWAH 4°C SEMASA PENGHANTARAN.
- HANTAR MAKANAN DALAM MASA YANG DITETAPKAN BAGI MENGEKALKAN KUALITI DAN KESELAMATAN MAKANAN.

## PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

---

- BERSIHKAN SEMUA PERALATAN SELEPAS DIGUNAKAN DENGAN AIR PANAS DAN SABUN.
- LAP PERMUKAAN KERJA DENGAN BAHAN PEMBASMI KUMAN SELEPAS SETIAP PENGGUNAAN.
- PASTIKAN LANTAI, DINDING, DAN KAWASAN PENYEDIAAN MAKANAN SENTIASA BERSIH DAN KERING
- PASTIKAN SISTEM SALIRAN BERFUNGSI DENGAN BAIK UNTUK MENGELAKKAN AIR BERTAKUNG.

## KAWALAN KUALITI DAN PEMATUHAN

---

- LAKUKAN PEMERIKSAAN HARIAN TERHADAP KEBERSIHAN PREMIS DAN PERALATAN.
- PASTIKAN SEMUA PEKERJA MENDAPAT LATIHAN KEBERSIHAN MAKANAN SECARA BERKALA.
- REKOD SUHU PENYIMPANAN MAKANAN DAN PEMBERSIHAN PERALATAN SETIAP HARI
- PATUHI GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN YANG DITETAPKAN OLEH KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA (KKM)

## TINDAKAN SEKIRANYA BERLAKU INSIDEN

---

- SEKIRANYA TERDAPAT ADUAN PELANGGAN TENTANG KERACUNAN MAKANAN, HENTIKAN PENYEDIAAN MAKANAN SEGERA.
- SIMPAN SAMPEL MAKANAN YANG DISYAKI UNTUK UJIAN MAKMAL.
- LAPORKAN KEJADIAN KEPADA PIHAK BERKUASA KESIHATAN.
- LAKUKAN PEMERIKSAAN MENYELURUH TERHADAP BAHAN MENTAH, PROSES PENYEDIAAN, DAN PEKERJA YANG TERLIBAT.