



# PANDUAN SUMBANGAN MAKANAN KERING

BAHAGIAN KESELAMATAN & KUALITI MAKANAN (BKMM)

JABATAN KESIHATAN NEGERI SELANGOR (JKNS)

**PERANAN YANG PERLU DIMAINKAN OLEH;**

KRITERIA	PEMBERI SUMBANGAN				PENERIMA SUMBANGAN
	Semasa Beli	Sekiranya Simpan	Sewaktu Agihan	Semasa Edaran	Semasa Terima
Makanan kering tersebut hendaklah;					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tidak tamat tempoh.</b></li> <li>- Expiry date / Best before date.</li> </ul>	√		√		√
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bungkusan sempurna &amp; bersih.</b></li> <li>- Tin; tidak kemek/ tidak kembung/ tidak berkarat.</li> <li>- Plastik; tidak bocor/ tidak koyak.</li> <li>- Kaca; tidak retak/ tidak sumbing.</li> </ul>	√		√		√
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Handle with care</b></li> <li>- Tidak mengendalikan dengan kasar seperti membaling/ melempar atau melepaskan terus ke lantai. Letak dengan baik.</li> <li>- Tidak menyusun (stacking) muatan berat terlalu tinggi/ banyak. Ini akan menyebabkan bungkusan makanan yang berada di bahagian bawah sekali mudah rosak.</li> </ul>	√	√	√	√	√
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mempunyai logo PJKM</b></li> <li>- Disarankan untuk mendapatkan bekalan yang mempunyai logo Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM) seperti; MeSTI (Makanan Selamat Tanggungjawab Industr), GMP (Good Manufacturing Practice) &amp; HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).</li> </ul>	√				



KRITERIA	PEMBERI SUMBANGAN				PENERIMA SUMBANGAN
	Semasa Beli	Sekiranya Simpan	Sewaktu Agihan	Semasa Edaran	Semasa Terima
Makanan kering tersebut hendaklah;					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Simpan dengan betul.</b>            Sekiranya melibatkan simpanan bekalan bagi satu tempoh masa, simpan;           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pada suhu bilik.</li> <li>- Jauh daripada cahaya &amp; panas matahari.</li> <li>- Tidak diletakkan di atas lantai. Digalakkan simpan atas rak.</li> <li>- Tidak menyusun (stacking) muatan berat terlalu tinggi/ banyak. Ini akan menyebabkan bungkusan makanan yang berada di bahagian bawah sekali mudah rosak.</li> <li>- Terhindar dari ancaman makhluk perosak seperti tikus dll.</li> <li>- Asing daripada bahan kimia seperti bahan pencuci, racun serangga dll.</li> <li>- Stor/ tempat simpanan sentiasa dalam keadaan bersih.</li> </ul> </li> </ul>		√		√	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tempat yang bersih.</b>            - Agihan bekalan makanan ke dalam bungkusan seperti beg plastik/ non-woven perlulah dilakukan di tempat yang di khaskan, bersih dan jauh daripada pencemaran seperti tempat membuang sampah/ tempat simpan bahan kimia dll.</li> </ul>			√		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kenderaan sesuai.</b>            - Menggunakan kenderaan pengangkutan yang tidak terbuka/ terdedah langsung kepada cahaya &amp; panas matahari serta hujan.</li> </ul>				√	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Agihan terus.</b>            - Tidak meninggalkan bekalan di dalam kenderaan pada tempoh masa yang lama tanpa ventilasi dan kawalan suhu. Suhu yang panas di dalam kenderaan tanpa kawalan suhu menyebabkan bekalan makanan lebih mudah rosak.</li> </ul>				√	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Maklumat penyumbang.</b>            Rekodkan butiran penerimaan seperti berikut;</li> </ul>					√

KRITERIA	PEMBERI SUMBANGAN				PENERIMA SUMBANGAN
	Semasa Beli	Sekiranya Simpan	Sewaktu Agihan	Semasa Edaran	Semasa Terima
Makanan kering tersebut hendaklah;					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nama penyumbang &amp; nombor telefon.</li> <li>- Tarikh &amp; masa terima sumbangan.</li> <li>- Jenis makanan, kuantiti &amp; tarikh luput.</li> </ul>					