

PREPARE AND SERVE CATERED MEALS SAFELY

RECEIVING

1. Transfer raw ingredients from crates, cartons and baskets into clean containers before bringing them into your premises.
2. Avoid bringing crates, cartons and baskets used to contain raw ingredients into your premises, as they may harbour pests.
3. Receive raw ingredients at the correct temperature.
4. Do not delay storage of perishable food.



STORAGE

1. Store food at the correct temperature.
2. Store food in clean containers.
3. Practise first-in-first-out principle.
4. Store cooked and ready-to-eat food above raw food.



COOKING

1. Cook food thoroughly with an internal temperature of 75°C.
2. Pack and deliver food within shortest time possible.
3. Keep hot food hot above 60°C and cold food cold below 5°C.



PREPARING

1. Wash hands thoroughly with soap and water.
2. Wear clean disposable gloves when handling ready-to-eat food.
3. Clean work surfaces/utensils before and after every use.
4. Use separate chopping boards, cutlery for raw and cooked/ready-to-eat food.
5. Wash vegetables and fruits thoroughly.
6. Thaw frozen food at the lowest rack of the refrigerator or chiller.



PACKING

1. Pack food in clean and food grade containers with cover.
2. Provide a time-stamp.



DELIVERY

1. Use vehicle with stainless steel interior.
2. Keep vehicle clean.



SETTING-UP AND SERVING

1. Use clean chafing dishes, utensils and crockery etc...
2. Provide sufficient canned fuel.
3. Display time-stamp for everyone to see.
4. Do not provide containers for packing unfinished food.



CLEARING UP

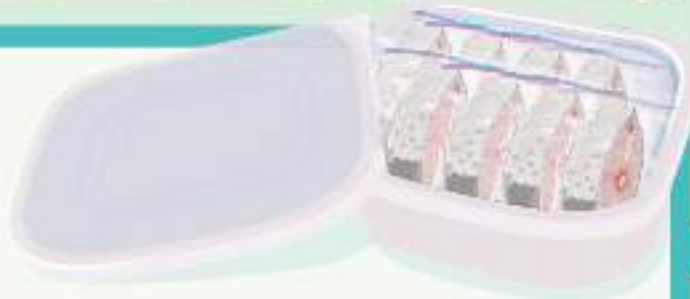
1. Dispose all unfinished food and refuse into plastic garbage bags.
2. Tie garbage bags properly before disposal.
3. Clean and sanitise vehicle after it is used for collecting soiled items and garbage bags.



妥善准备与供应食品的步骤

接收

1. 请将食材从货箱、纸盒和竹筐内移到干净的容器里，然后再送入您的经营场所。
2. 由于盛放食材的货箱、纸盒和竹筐可能携带害虫，因此请勿将其带入您的经营场所。
3. 确保食材在接收时处于适当的温度。
4. 易腐坏的食品应立即储存妥当。



储存

1. 将食材储存在适当的温度下。
2. 食物应存放在干净的容器内。
3. 遵循“先进先出”的储存原则。
4. 把熟食或即可食用的食品摆放在生食以上的隔层。



烹饪

1. 将食物彻底煮熟，确保食物内部温度达到摄氏75度。
2. 尽快包装并运送食物。
3. 熟食应该保存在摄氏60度以上，冷食应该保存在摄氏5度以下。



准备

1. 用肥皂和清水彻底洗净双手。
2. 处理熟食或其它即可食用的食品时应配戴干净的手套。
3. 厨房工作台和餐具必须在使用前后清洗干净。
4. 使用不同的砧板来处理生食和熟食或即可食用食品。
5. 彻底洗净蔬菜和水果。
6. 把冰冻食品放在冰箱的最底一格解冻。



包装

1. 将食物放入干净的食品专用容器内，并盖好。
2. 请附上时效标签。



送货

1. 使用有不锈钢内层的车辆运送食品。
2. 运送车辆应保持清洁。



摆盘食用

1. 使用干净的器皿和餐具。
2. 提供充足的灌装燃料。
3. 将时效标签放在食客可清楚看到的位置。
4. 请勿提供容器，来盛装剩余、未吃完的食物。



清理

1. 将未吃完的食物装入塑料垃圾袋。
2. 丢置前请扎紧垃圾袋。
3. 运送肮脏器皿和垃圾后，应把车辆彻底清洗和消毒。



SEDIAKAN DAN HIDANGKAN SAJIAN KATERING SECARA SELAMAT

MENERIMA

1. Pindahkan bahan-bahan mentah dari kotak dan bakul ke dalam bekas yang bersih sebelum membawa masuk ke kedai makanan anda.
2. Elakkan membawa kotak dan bakul yang digunakan untuk mengangkut bahan-bahan mentah ke dalam kedai makanan anda kerana ia mungkin mengandungi haiwan perosak.
3. Terima bahan-bahan mentah pada suhu yang betul.
4. Simpan makanan yang mudah rosak dengan segera.



SIMPANAN

1. Simpan makanan pada suhu yang betul.
2. Simpan makanan dalam bekas yang bersih.
3. Amalkan prinsip Masuk-Dahulu-Keluar-Dahulu.
4. Simpan makanan yang telah dimasak dan makanan sedia dimakan di atas makanan mentah.



MEMASAK

1. Masak makanan secara menyeluruh sehingga mencapai suhu dalaman sebanyak 75°C.
2. Bungkus dan hantar makanan seberapa segera yang boleh.
3. Simpan makanan panas pada suhu melebihi 60°C dan makanan sejuk pada suhu bawah 5°C.



PENYEDIAAN

1. Basuh tangan dengan menggunakan sabun dan air secara menyeluruh.
2. Pakai sarung tangan pakai buang yang bersih semasa mengendalikan makanan yang sedia dimakan.
3. Bersihkan permukaan / perkakas kerja sebelum dan selepas menggunakannya.
4. Gunakan papan pemotong dan perkakas yang berlainan untuk makanan mentah dan makanan yang sudah dimasak atau makanan sedia dimakan.
5. Basuh sayur-sayuran dan buah-buahan secara menyeluruh.
6. Nyahbeku makanan beku di rak-rak paling bawah di dalam peti ais atau chiller.



MEMBUNGKUS

1. Bungkus makanan di dalam bekas bertutup yang bersih dan khusus untuk makanan.
2. Paparkan cetakan masa.



PENGHANTARAN

1. Gunakan kenderaan yang mempunyai dalaman yang diperbuat daripada keluli tahan karat.
2. Pastikan kenderaan bersih.



PERSEDIAN DAN HIDANGKAN

1. Gunakan bekas dulang hidangan, perkakas, pinggan mangkuk dan sebagainya yang bersih.
2. Sediakan bahan api dalam tin yang mencukupi.
3. Paparkan cetakan masa supaya dapat dilihat oleh semua orang.
4. Jangan sediakan bekas untuk membungkus makanan yang tidak dihabiskan.



MEMBERSIHKAN

1. Buang semua makanan yang tidak dihabiskan dan sampah ke dalam beg sampah plastik.
2. Ikat beg sampah dengan sempurna sebelum dibuang.
3. Bersihkan dan sanitasikan kenderaan selepas menggunakannya untuk mengangkut perkakas yang kotor dan beg sampah.



விநியோக உணவைப் பாதுகாப்பாகத் தயாரித்து பரிமாறுக



பெற்றுக் கொள்ளுதல்

1. சமைக்கப்படாத பச்சை உணவுப்பொருட்களை மரப்பெட்டிகள், அட்டைப்பெட்டிகள், கூடைகள் ஆகியவற்றிலிருந்து சுத்தமான கலன்களில் மாற்றியெடுத்து வைத்து, அதன்பிறகே உங்கள் கடைக்குள் கொண்டு செல்லவும்.
2. சமைக்கப்படாத பச்சை உணவுப்பொருட்களை வைப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட மரப்பெட்டிகள், அட்டைப்பெட்டிகள், கூடைகள் ஆகியவற்றில் பூச்சிகளும் சிறு விலங்குகளும் இருக்கக்கூடும் என்பதால், அவற்றை உங்கள் கடைக்குள் கொண்டு செல்வதைத் தவிர்க்கவும்.
3. சமைக்கப்படாத உணவைச் சரியான வெப்பநிலையில் பெற்றுக் கொள்ளவும்.
4. கெட்டுப்போகக்கூடிய உணவைப் பத்திரப்படுத்தி வைப்பதைத் தாமதிக்கக்கூடாது.

பத்திரப்படுத்தி வைத்தல்

1. உணவைச் சரியான வெப்பநிலையில் பத்திரப்படுத்தி வைக்கவும்.
2. உணவைச் சுத்தமான கலன்களில் பத்திரப்படுத்தி வைக்கவும்.
3. முதலில் பத்திரப்படுத்தும் உணவை முதலில் பயன்படுத்தும் கொள்கையைக் கடைப்பிடிக்கவும்.
4. சமைக்கப்பட்ட உணவையும் உண்பதற்குத் தயாராக இருக்கும் உணவையும் சமைக்கப்படாத பச்சை உணவுக்கு மேலே பத்திரப்படுத்தி வைக்கவும்.

சமைத்தல்

1. உணவை 75 டிகிரி செல்சியஸ் உள்சூட்டுடன் முழுமையாகச் சமைக்கவும்.
2. உணவை முடிந்தவரை குறுகிய நேரத்திற்குள் எடுத்து வைத்து, குறித்த இடத்திற்கு அனுப்பி வைக்கவும்.
3. சூடான உணவை 60 டிகிரி செல்சியஸுக்கு மேலேயும் குளிர்ந்த உணவை 5 டிகிரி செல்சியஸுக்குக் கீழேயும் வைத்திருக்கவும்.



ஆயத்தமாகுதல்

1. கைகளைச் சவர்க்காரமும் தண்ணீரும் கொண்டு நன்றாகக் கழுவவும்.
2. சமைக்கப்பட்ட உணவைக் கையாளும்போது ஒருமுறை உபயோகித்து வீசும் சுத்தமான கையுறைகளை அணியவும்.
3. சமைக்கும் இடப்பரப்பையும் கலன்களையும் ஒவ்வொரு முறை பயன்படுத்துவதற்கு முன்பும் பின்பும் சுத்தம் செய்யவும்.
4. சமைக்கப்படாத உணவுக்கும் சமைக்கப்பட்ட உணவுக்கும் தனித்தனி வெட்டுப் பலகைகளும் கத்தி, கரண்டிகளும் பயன்படுத்தவும்.
5. காய்கறிகளையும் பழங்களையும் நன்றாகக் கழுவவும்.
6. உறைந்த உணவை இளகலாக்கிட, குளிர்ந்த வெட்டியின் ஆகக் கீழுள்ள அடுக்கில் வைக்கவும்.



எடுத்து வைத்தல்

1. உணவைச் சுத்தமான, உணவுத் தரமுள்ள கலன்களில் எடுத்து வைக்கவும்.
2. நேர முத்திரை வழங்கவும்.

சுத்தப்படுத்துதல்

1. மீதமுள்ள உணவையும் குப்பைகளையும் பிளாஸ்டிக் குப்பைப் பைகளில் போடவும்.
2. குப்பைப் பைகளைச் சரியாகக் கட்டியபிறகு வீசவும்.
3. பயன்படுத்திய கலன்களையும் குப்பைப் பைகளையும் ஏற்றுவதற்குப் பயன்படுத்திய வாகனத்தைப் பிறகு சுத்தப்படுத்தி, கிருமி நாசினி பயன்படுத்தவும்.



விநியோகம்

1. துருபிடிக்காத உலோகத்திலான உட்புறம் கொண்ட வாகனத்தைப் பயன்படுத்தவும்.
2. வாகனத்தைச் சுத்தமாக வைத்திருக்கவும்.



அடுக்கி வைத்தலும் பரிமாறுதலும்

1. சூடேற்றக்கூடிய சுத்தமான பாத்திரங்கள், கரண்டிகள் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தவும்.
2. தகரத்தில் அடைத்த எரிபொருளைப் போதிய அளவில் வழங்கவும்.
3. அனைவரும் பார்க்கக்கூடிய வகையில் நேர முத்திரையை வைக்கவும்.
4. மீதமுள்ள உணவைப் பொட்டலம் கட்டுவதற்குப் பொட்டலங்கள் வழங்கவேண்டாம்.

