

HOW TO SERVE FOOD HYGIENICALLY

Good Personal Hygiene



Keep hair neat and tidy. Long hair should be tied up.



Wear clean and proper attire.



Keep fingernails short and clean.



Do not wear jewellery at work.



Do not touch your hair/face when handling food.



Do not work if you are unwell.



Cover cuts and sores completely with brightly coloured waterproof dressing.



Wash hands thoroughly with soap and water:

- after using the toilets;
- before and after serving food;
- after clearing the table; and
- after handling rubbish.

Food Handling and Serving Practices



Use tongs, ladles or spoons to handle cooked/ready-to-eat food.



Use a food tray when serving food/drinks. Use a different tray to collect used utensils.



Provide serving spoons to patrons who are sharing dishes.



Handle crockery and utensils by the base or handle.



Wear clean disposable gloves to clear table. Wash your hands thoroughly with soap and water after clearing/cleaning the table.



Keep the dining environment clean and do not sweep crumbs or remnants onto the floor.



Do not use crockery and utensils that are chipped, broken or cracked.



Ensure fingers are not touching the food.

招待顾客时的卫生须知

保持良好的个人卫生习惯



保持头发整洁，并把长发扎起来。



确保衣着干净、整洁。



把指甲剪短，并保持指甲干净。



请勿在工作时佩戴任何首饰。



在处理食物时，请勿触碰自己的头发/脸部。



如果您感到身体不适，请不要工作。



用颜色显眼的防水胶布把伤口完全盖好。



请在以下情况用肥皂和清水彻底清洗双手：
- 上完厕所后
- 处理食物前后
- 清理餐盘和桌面后
- 处理垃圾后

食物处理和端送须知



使用食品夹或勺子来处理熟食和即可食用食物。



端送食物和饮料时，应使用食品托盘。用不同的托盘回收用过的餐具。



为共同享用餐食的顾客提供公用勺子或夹子。



在端送食物时，应用手撑托盘底部或握着餐具的手柄。



配戴干净的手套来清理餐盘和桌面。清理完成后，用肥皂和清水彻底清洗双手。



保持用餐环境的整洁，请勿把食物残渣扫到地上。



请勿使用破裂或有缺口的餐具和器皿。



确保手指不要触碰到食物。

BAGAIMANA MENGHIDANGKAN MAKANAN SECARA BERSIH

Kebersihan Diri Yang Baik



Pastikan rambut sentiasa bersih dan kemas. Rambut yang panjang hendaklah diikat.



Jangan pakai barang kemas semasa bekerja.



Pakai pakaian yang bersih dan kemas.



Jangan sentuh rambut/muka semasa mengendalikan makanan.



Pastikan kuku sentiasa pendek dan bersih.



Jangan bekerja jika anda tidak sihat.



Balut luka dan kudis dengan menggunakan balutan yang berwarna cerah dan kalis air.



Cuci tangan dengan seluruhnya dengan menggunakan sabun dan air:

- Selepas menggunakan tandas;
- Sebelum dan selepas menghidangkan makanan;
- Selepas membersihkan meja; dan
- Selepas mengendalikan sampah.

Amalan - amalan - Mengendalikan dan Menghidangkan Makanan



Gunakan penyepit, senduk atau sudu untuk mengendalikan makanan yang sudah dimasak dan makanan sedia dimakan.



Gunakan dulang makanan semasa menghidangkan makanan/minuman. Gunakan dulang yang berlainan untuk mengangkat perkakas yang telah digunakan.



Sediakan sudu hidangan berasingan kepada pengguna yang berkongsi makanan.



Pegang sudu, garpu dan perkakas makanan pada pangkalnya atau pada pemegangnya.



Pakai sarung tangan pakai-buang yang bersih untuk membersihkan meja. Basuh tangan dengan teliti dengan menggunakan sabun dan air selepas membersihkan meja.



Pastikan sekitaran kawasan makan bersih dan jangan sapu sisa makanan ke bawah/lantai.



Jangan gunakan sudu, garpu dan perkakas makanan yang sudah sumbing, pecah atau retak.



Pastikan jari anda tidak menyentuh makanan yang dihidangkan.

உணவைச் சுகாதாரமான முறையில் பரிமாறுவது எப்படி நல்ல சுய சுகாதாரம்



தலைமுடியைச் சீராக வைத்திருக்கவும்.
நீளமான தலைமுடியைக் கட்டி
வைத்திருக்கவேண்டும்.



வேலை செய்யும்போது நகைகள்
அணிந்திருக்கக்கூடாது.



சுத்தமான, முறையான ஆடை
அணிந்திருக்கவும்.



உணவைக் கையாளும்போது உங்கள்
தலைமுடியை/முகத்தைத்
தொடக்கூடாது.



விரல் நகங்களைக் கட்டையாகவும்
சுத்தமாகவும் வைத்திருக்கவும்.



உங்களுக்கு உடல் நலமில்லாவிட்டால்
வேலை செய்யக்கூடாது.



வெட்டுக்காயங்களையும் புண்களையும்
பளபளப்பான நிறத்திலான நீர்ப்புகா
பிளாஸ்தரால் முழுமையாக மூடி
வைத்திருக்கவும்.



சவர்க்காரமும் தண்ணீரும் கொண்டு கைகளை
நன்றாகக் கழுவவேண்டும்:
- கழிவறையைப் பயன்படுத்திய பிறகு;
- உணவு பரிமாறுவதற்கு முன்பும் பரிமாறிய பிறகும்;
- மேசையைச் சுத்தம் செய்த பிறகு; மற்றும்
- குப்பைகளைக் கையாண்ட பிறகு.

உணவைக் கையாளும், பரிமாறும் நடைமுறைகள்



சமைக்கப்பட்ட, உண்பதற்குத்
தயாராக இருக்கும் உணவைக்
கையாள இடுக்கிகள் அல்லது
கரண்டிகள் பயன்படுத்தவும்.



உணவு/பானங்கள் பரிமாறும்போது
உணவுத் தாம்பாளத்தைப்
பயன்படுத்தவும். பயன்படுத்தப்பட்ட
கரண்டி தட்டுகளை எடுத்து
வைப்பதற்கு வேறு தாம்பாளம்
பயன்படுத்தவும்.



பதார்த்தங்களைப் பகிர்ந்து
கொள்ளும் வாடிக்கையாளர்களுக்குப்
பரிமாறுவதற்கான கரண்டிகள் தரவும்.



கரண்டி தட்டுகளின் அடிப்பகுதியை
அல்லது கைப்பிடியைப்
பிடித்துக்கொண்டு கையாளவும்.



ஒருமுறை பயன்படுத்தியவுடன் வீசிவிடும்
கையுறைகளை அணிந்துகொண்டு
மேசையைச் சுத்தம் செய்யவும்.
மேசையிலிருந்து தட்டுகளை
எடுத்தபிறகு/மேசையைச் சுத்தம்
செய்தபிறகு சவர்க்காரமும் தண்ணீரும்
கொண்டு கைகளை நன்றாகக் கழுவவும்.



விருந்துண்ணும் இடத்தைச்
சுத்தமாக வைத்திருக்கவும்.
சிந்திய அல்லது மீந்துபோன
உணவைத் தரையில்
தள்ளிவிடக்கூடாது.



தெறித்துப்போன, உடைந்துபோன
அல்லது கீறல் விழுந்திருக்கும்
கரண்டி தட்டுகளையும்
பாத்திரங்களையும்
பயன்படுத்தக்கூடாது.



விரல்கள் உணவில் படாதிருப்பதை
உறுதிப்படுத்தவும்.