

Pengendalian Buah-buahan yang Betul

பழங்களை சரியாக கையாளும் வழிமுறைகள்



Langkah 1: Buang buah-buahan yang rosak atau sudah busuk.

வழிமுறை 1: அழுகிய அல்லது சேதமடைந்த பழங்களை அகற்றவும்.



Langkah 2: Basuh tangan dan peralatan dengan betul menggunakan sabun dan air sebelum dan sesudah mengendali buah-buahan.

வழிமுறை 2: பழங்களை கையாளுவதற்கு முன் கைகள் மற்றும் உபகரணங்களை முழுமையாக சவுக்காரம் மற்றும் தண்ணீர் கொண்டு கழுவவும்.



Langkah 3: Basuh semua buah-buahan dengan betul di bawah air yang mengalir sebelum mengupas atau memotongnya.

வழிமுறை 3: பழங்களை உரிப்பதற்கு அல்லது வெட்டுவதற்கு முன், பழங்களை ஓடும் தண்ணீரில் நன்றாக கழுவவும்.



Langkah 4: Gunakan sarung tangan yang bersih apabila menyentuh buah-buahan terpotong.

வழிமுறை 4: வெட்டி வைக்கப்பட்ட பழங்களை கையாளுவதற்கு சுத்தமான கையுறைகளை அணியவும்.



Langkah 5: Potong buah-buahan apabila diminta oleh pelanggan kerana kulit buah melindungi isinya dari pencemaran and kerosakan.

வழிமுறை 5: வாடிக்கையாளர் பழங்களை வாங்க கோரிக்கைவிடுக்கும் போது மட்டுமே பழங்களை வெட்டவும். ஏனென்றால் பழத்தின் தோல் அதனை தூய்மைக்கேடு மற்றும் கெட்டுப்போவதிலிருந்து பாதுகாக்கின்றது.



Langkah 6: Simpan buah-buahan yang telah dipotong di dalam peti sejuk dengan segera pada suhu 4°C dan ke bawah. Buang buah-buahan terpotong jika ia dibiarkan pada suhu bilik melebihi 2 jam.

வழிமுறை 6: வெட்டி வைக்கப்பட்ட பழங்களை 4°C நிலை அல்லது அதற்கும் கீழ் உள்ள வெப்பநிலையில் குளிர் வைக்கவும். 2 மணி நேரத்திற்கு மேல் அறை வெப்பநிலையில் வெட்டி வைக்கப்பட்ட பழங்களை வீசிவிடவும்.