

## SYARAT MENJAMAH MAKANAN



1 TIDAK MENDERITA PENYAKIT MUDAH MENULAR



2 MENUTUP LUKA



3 MENJAGA KEBERSIHAN RAMBUT, KUKU DAN PAKAIAN



4 MEMAKAI CELEMEK DAN TUTUP KEPALA



5 MENCUCI TANGAN



6 MEMAKAI SARUNG TANGAN



7 TIDAK MEROKOK



8 TIDAK BATUK ATAU BERSIN DI HADAPAN MAKANAN



SYARAT !!  
MENJAMAH MAKANAN

INGAT !  
10 HAL



## PERSONAL HYGIENE

UPAYA YANG DILAKUKAN UNTUK MEMELIHARA KEBERSIHAN DAN KESEHATAN SESEORANG BAIK KESEJAHTERAAN FISIK MAUPUN PSIKIS

## PENJAMAH MAKANAN



PENJAMAH MAKANAN ADALAH SESEORANG YANG MENGELOLA MAKANAN SECARA LANGSUNG DARI AWAL SAMPAI AKHIR PROSES PENGOLAH PANGAN

SAFE FOOD MAKES  
HAPPY CUSTOMERS



## PENTINGNYA PERSONAL HYGIENE PADA PENJAMAH MAKANAN

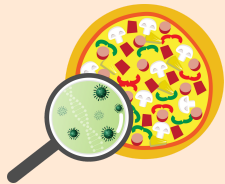


## 5 LANGKAH KEAMANAN MAKANAN



HARUS BERSIH DAN SEHAT

SIMPAN DI SUHU DINGIN ATAU PANAS



JANGAN TERSENTUH KONTAMINAN

CUCI BILAS SANITASI



MASAK ATAU DINGINKAN

## 5 KEAMANAN DAPUR SEHAT



PERALATAN TERPISAH UNTUK MAKANAN MENTAH DAN MAKANAN SIAP SAJI

MENYIMPAN BENDA TAJAM



SEGERA BERSIHKAN TUMPAHAN

KENAKAN SERAGAM YANG SESUAI DAN PERLENGKAPAN PELINDUNG DI DAPUR



BERSIHKAN PERMUKAAN KONTAK MAKANAN SECARA TERATUR

## KENAPA PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN PERLU?



BERPERAN PENTING DALAM MENCEGAH KONTAMINASI MAKANAN DAN MELINDUNGI KESEHATAN KONSUMEN. FOOD HANDLER YANG TIDAK MEMATUHI PRAKTIK KEBERSIHAN PRIBADI YANG BAIK DAPAT MENJADI SUMBER PENULARAN PENYAKIT MENULAR, SEPERTI INFEKSI BAKTERI, VIRUS, ATAU PARASIT KE MAKANAN. KONSUMSI MAKANAN YANG TERKONTAMINASI DAPAT MENYEBABKAN PENYAKIT MAKANAN PADA KONSUMEN

“  
YOU ARE  
WHAT YOU  
EAT  
”