



# **GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN DI SEKOLAH**

**Disediakan oleh:  
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia**

**Tahun 2020**

# GARIS PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN DI SEKOLAH

## PENGENALAN

Garis panduan ini disediakan sebagai tambahan kepada Garis panduan Pengurusan Pembukaan Sekolah oleh Kementerian Pendidikan Malaysia(KPM) dan Garis panduan Penyediaan Makanan Bersih dan Selamat di Kantin dan Dapur Asrama oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Garis panduan ini mengariskan keperluan tambahan kawalan keselamatan makanan disediakan kepada murid di sekolah. Pengabaian langkah kawalan keselamatan makanan ke atas pengendalian makanan boleh menyumbang kepada kejadian keracunan makanan.

## SKOP

Garis panduan ini boleh digunapakai oleh pihak pengurusan sekolah, pengusaha makanan dan murid sekolah.

## OBJEKTIF

- a) Memastikan makanan yang disediakan di kantin dan dapur asrama adalah bersih dan selamat.
- b) Memastikan pengendali makanan mematuhi perundangan makanan dan mengamalkan kebersihan diri yang baik.
- c) Meningkatkan tahap pengetahuan dan amalan pihak pengurusan sekolah, pengusaha makanan dan murid mengenai pengendalian makanan yang selamat bagi mengelakkan berlakunya kejadian keracunan makanan.
- d) Memastikan segala SOP dipatuhi bagi membendung penularan wabak COVID-19

## 1.0 PELAKSANAAN

### 1.1 Pihak Pengurusan Sekolah

- 1.1.1 Memastikan meja tempat makan dibersihkan dengan cecair pencuci / pensanitasi (*sanitizer*) setiap kali selepas makan.
- 1.1.2 Memastikan sisa makanan di meja dan lantai dibersihkan sejurus selepas makan.
- 1.1.3 Menyediakan *hand sanitizer* (berasaskan alkohol) di tempat yang dikhaskan.
- 1.1.4 Memastikan penjarakan sosial 1 meter dalam semua aktiviti semasa sesi persekolahan.

- 1.1.5 Memastikan semua pekerja di kantin/dapur asrama melakukan saringan suhu badan.

## **1.2 Pengusaha Kantin dan Dapur Asrama/ Pengendali Makanan**

- 1.2.1 Memastikan pengendali makanan memakai pelitup muka (*face mask*)
- 1.2.2 Memastikan makanan disediakan tidak terlalu awal dari waktu rehat atau waktu makan dengan mengambil kira tempoh penghidangan tidak lebih 4 jam selepas memasak.
- 1.2.3 Memastikan makanan yang disediakan dimasak dengan sempurna dan selamat untuk dimakan.
- 1.2.4 Memastikan penggunaan bahan pembungkus yang sesuai digunakan. Digalakkan mengasingkan lauk, nasi dan ulaman.
- 1.2.5 Sekiranya makanan dibungkus perlu melabelkan makanan dengan maklumat berikut:
  - a) Pernyataan berkenaan "*Makan serta-merta/ Eat Immediately*"
  - b) Tarikh dan masa disediakan
- 1.2.6 Jika makanan berbungkus dibekalkan oleh pihak ketiga, pengusaha bertanggungjawab sepenuhnya ke atas makanan yang diambil dan perlu memastikan keperluan **para 1.2.4** dan **1.2.5** dipenuhi.
- 1.2.7 Membuat garisan dengan jarak 1 meter antara satu sama lain di lantai depan kaunter bayaran/ pengambilan makanan, laluan ke sinki basuh tangan dan memastikan murid beratur mengikut garisan.
- 1.2.8 Membuat penandaan arah masuk dan arah keluar ditandakan secara sehala dan dilekatkan di lantai kantin dan dewan makan untuk tujuan kawalan murid.
- 1.2.9 Memastikan kantin dan dapur asrama adalah bersih dan pengendali makanan mengamalkan kebersihan diri serta mematuhi Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

### **1.3 Murid**

- 1.3.1 Makanan yang dibeli atau dibawa dari rumah perlulah di makan serta-merta atau dalam masa 4 jam dari waktu penyediaan.
- 1.3.2 Membasuh tangan dengan kerap menggunakan sabun sekurang-kurangnya 20 saat sebelum dan selepas makan dan amalkan penggunaan cecair pensanitasi (*sanitizer*) bagi menyahjangkit kuman.
- 1.3.3 Mengamalkan konsep Lihat, Hidu, dan Rasa sebelum makan.
- 1.3.4 Digalakkan membawa dan menggunakan sudu dan garfu sendiri/ pakai buang ketika makan.
- 1.3.5 Tidak berkongsi makanan dan peralatan makan.
- 1.3.6 Tidak menyimpan baki makanan yang dimakan.
- 1.3.7 Memastikan sisa makanan dan bungkusannya yang telah digunakan dibuang didalam tong sampah khas (berpenutup) yang disediakan oleh pihak pengurusan sekolah.

**Disediakan oleh:**

**Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia**

**Tahun 2020**