

03 Februari 2020

Nasihat Sanitasi dan Kebersihan untuk Perniagaan Makanan

1 Setakat ini, Kementerian Kesihatan telah mengesahkan beberapa kes jangkitan 2019 Koronavirus Novel (2019-nCoV). Memandangkan keadaan tersebut, Agensi Sekitaran Kebangsaan (NEA) dan Agensi Makanan Singapura (SFA) sangat-sangat menggesa semua pihak berkepentingan untuk mengambil langkah berjaga-jaga bagi mengekalkan tahap sanitasi dan kebersihan diri yang tinggi untuk meminimumkan penularan Koronavirus Novel.

2 Para pengendali perniagaan makanan dinasihatkan agar mengekalkan tahap kebersihan yang tinggi demi melindungi kesihatan awam dan memupuk keyakinan pada pelanggan yang menjamu selera di premis tersebut. Ini juga dapat meyakinkan orang ramai, apabila mereka mengetahui bahawa pengendali dan pekerjaanya amat mengutamakan standard kebersihan yang baik.

3 SFA dan NEA mencadangkan agar **amalan baik berikut dilaksanakan dengan segera:**

a) Kebersihan Diri

Pekerja perlu diingatkan untuk:

- Memantau suhu mereka secara tetap.
- Melaporkan kepada penyelia mereka, berjumpa dengan doktor dan jauhi diri daripada rakan sekerja jika mereka tidak sihat.
- Menggunakan penutup muka dan hidung jika mereka batuk atau mempunyai selesema.
- Menutup mulut mereka dengan menggunakan kertas tisu apabila batuk atau bersin dan membuang kertas tisu yang telah digunakan ke dalam tong sampah dengan segera. Cuci tangan dengan bersih menggunakan sabun dan air.
- Menutup semua luka di tangan dengan plaster kalis air.
- Mengamalkan tabiat menggunakan tandas dengan baik (cth, mengepam tandas selepas menggunakannya).
- Mengamalkan kebersihan diri yang baik (cth, selepas pembersihan dijalankan, selepas mengendalikan sampah atau barang-barang kotor lain dan selepas keluar dari tandas)
- Menggunakan sarung tangan apabila menjalankan kerja-kerja pembersihan dan apabila mengendalikan sampah.
- Menggunakan sarung tangan apabila membuang sampah yang ditinggalkan di atas meja seperti kertas tisu terpakai dan pencungkil gigi.
- Mengelak daripada menyentuh bahagian badan mereka yang terdedah seperti muka dan lengan dengan sarung tangan yang kotor.
- Membasuh dan menyahjangkit alat pembersihan dengan teliti sejurus selepas menggunakannya.

b) Kebersihan Makanan

- Jangan sediakan atau kendalikan makanan jika mereka berasa tidak sihat (cth, muntah, cirit-birit atau demam) atau mempunyai luka yang boleh dijangkiti, mendapat jangkitan kulit atau kudis.
- Memastikan semua produk diperolehi daripada sumber makanan berlesen.
- Memasak makanan dengan teliti. Makanan panas harus disimpan pada suhu melebihi 60°C.
- Menutup makanan untuk mencegah pencemaran.
- Menyediakan sudu lauk apabila perlu.
- Jangan simpan barang-barang peribadi dalam kawasan penyediaan makanan. Kawasan lokar berasingan harus disediakan untuk menyimpan barang-barang peribadi.
- Jangan gunakan pinggan mangkuk yang retak atau serpih sebab kuman boleh melekat di celah-celahnya.
- Menggunakan papan potong, pisau dan peralatan yang berasingan bagi makanan mentah dan makanan yang sudah dimasak untuk mencegah pencemaran silang.
- Gunakan sarung tangan pakai buang yang bersih apabila mengendalikan makanan.
- Simpan makanan mentah dan makanan yang telah siap dimasak/sedia untuk dimakan secara berasingan.
- Pastikan kawasan penyediaan makanan dan premis bersih dan bebas daripada haiwan perosak dan pastikan kebersihan di permukaan penyediaan makanan, peralatan dapur serta peralatan memasak dan pastikan amalan penyelenggaraan premis yang baik.

c) Pengurusan Penyelenggaraan Premis /Sampah

- Memberi tugas kepada sepasukan pekerja untuk menjalankan kerja-kerja pembersihan dan penyelenggaraan premis setiap hari.
- Menyahjangkit bahagian-bahagian yang kerap disentuh seperti tombol pintu dan atas meja dapur dengan menggunakan disinfektan secara kerap.
- Barang-barang mesti disimpan dengan baik dan disusun atas paras lantai untuk memudahkan pembersihan premis.
- Menyediakan tong sampah berpedal dengan penutup yang ketat dan dilapiskan dengan bag plastik di dapur.
- Memastikan tong-tong sampah ditutup pada setiap masa dan dibersihkan pada setiap hari.
- Membersihkan setiap limpahan sampah dengan segera.
- Menggunakan khidmat kontraktor berlesen untuk membuang dan mengendalikan sampah setiap hari.
- Membasuh dan menyahjangkit semua tong sampah dan bakul sampah pada akhir setiap hari perniagaan.

d) Tandas

- Memastikan untuk menyahjangkit secara kerap bahagian-bahagian yang kerap disentuh seperti paip air, pemegang pintu/tuala/tangki, tempat duduk dan penutup mangkuk tandas, sink cuci tangan, tombol pintu, butang dan suis dengan disinfektan.
- Menyediakan bekalan tisu tandas, tuala kertas (jika disediakan) atau mesin pengering tangan dan sabun cecair pencuci tangan yang mencukupi pada setiap masa.
- Memastikan alat pam tandas berfungsi pada setiap masa.
- Memastikan semua paip dan kelengkapan paip berada dalam keadaan baik dan boleh digunakan.

e) Program Kawalan Haiwan Perosak

- Memastikan premis bebas daripada sisa makanan untuk menghindari haiwan perosak.
- Memeriksa premis setiap hari dan menghapuskan tempat-tempat yang boleh membiak serangga.
- Memerhatikan tanda-tanda serangan perosak seperti najis atau sarang tikus atau najis lipas.
- Menggunakan khidmat pengendali kawalan serangga berdaftar untuk melaksanakan program kawalan haiwan perosak bagi kawasan tersebut.

4 Kami memohon kerjasama anda untuk melaksanakan amalan-amalan yang disebutkan di atas.

AGENSI SEKITARAN KEBANGSAAN & AGENSI MAKANAN SINGAPURA