

Module 2

FOOD STORAGE

Penyimpanan Makanan

खाद्य भण्डारण

FOOD SAFETY & HYGIENE

Prepared by: UPM Interns



WHAT IS FOOD STORAGE? *(Apa itu penyimpanan makanan?)*

खाना भण्डारण के हो?

Keep food
(simpan makanan)
खाना राखुहोस्



AT PROPER
(sesuai)
दाँया



PLACE *(tempat)* स्थान



TIME *(masa)* समय



TEMPERATURE *(suhu)*
तापमान



AWAY FROM
(jauhi)
बाट टाढा



CHEMICALS *(bahan kimia)*
डिटर्जेंट

FLOOR (20CM/ 8 INCHES)
(lantai) तल

PLACE & TEMPERATURE

Tempat & Suhu

ठउँ र तापमान

FREEZER
फ्रीजर

< -18°C



CHILLER

< 7°C



DRY STORAGE
सूखी भण्डारण

25°C



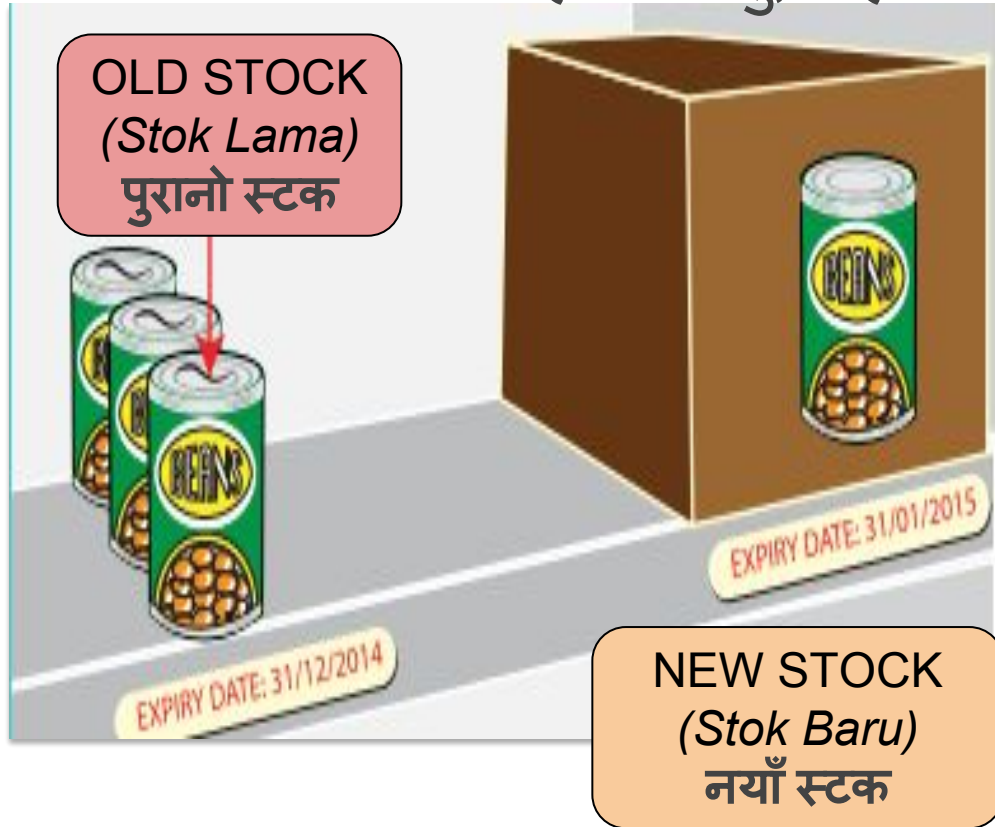
STORE FOOD SAFELY

(Simpan Makanan dengan Selamat)

खाना सुरक्षित राखुहोस्

FIFO (First In, First Out) Method *Pertama masuk, pertama keluar*

पहिलो पस्नु, पहिलो बाहिर



DO NOT USE CANNED PRODUCTS IF
Jangan guna produk tin sekiranya
परयाँग गरनु नहुने

- 1. EXPIRED**
(lepas tarikh luput)
समयावधि समाप्त भयो
- 2. RUSTY**
(berkarat)
खिया लागेको
- 3. BULGING**
(kembung)

TIME TEMPERATURE DANGER ZONE *(Zone Bahaya Masa & Suhu)*

समयको तापमान खतरा क्षेत्र

TYPES OF FOOD:

Jenis makanan

खानाको प्रकार

1. **RAW** (*mentah*)
कच्चा
2. **COOKED**
(*sudah masak*)
पकाएको

Time temperature
abused
समयको तापमान
दुरुपयोग

Keep Hot
Food Hot
[Above 60°C]

62°C



Temperature
Danger
Zone
[Heat Or Chill
Food Quickly]

Bacteria



7°C

Keep Cold
Food Cold
[Below 5°C]



**NOT MORE
THAN
4 HOURS**

*(tidak lebih 4
jam)*

4 घण्टा भन्दा बढी
छैन

7°C - 62°C

STORE IN FREEZER & CHILLER (Food)

Dairy products

(*Produk Susu*) डेयरी खाना

Salad items & Ready to eat Food

(*Salad & Makanan Sedia Makan*) सलाद & खान तयार

Cooked meat, poultry & fish

(*Daging yang sudah dimasak & ikan*) पकाएको मासु & माछा

Raw vegetables

(*Sayur Mentah*) कच्चा सब्जियां

Raw meats

(*Daging Mentah*) ताजा मासु

Raw poultry

(*Ayam Mentah*) रौतहट



FOOD STORAGE AREA *(Tempat Penyimpanan Makanan)*

खाद्य भण्डारण क्षेत्र

NO PEST

*Tiada serangga
perosak*
कुनै कीट छैन



CLEAN

Bersih
कुनै गन्दा छैन



**AWAY FROM
CHEMICAL**

Jauh dari bahan kimia
रासायनिकबाट टाढा

TIDY

Kemas
स्वच्छ र साफ

GAME TIME



SOAK MEAT IN SINK TO THAW



CHEMICALS IN SEPARATE ROOM



WRAP CHICKEN HALFWAY



STORE OPENED FOOD PACKAGING OUTSIDE



STORING DRY FOOD PRODUCTS



Thank You

Terima Kasih

धन्यवाद
