

MODULE 4

Premise Module

भाेजनालय

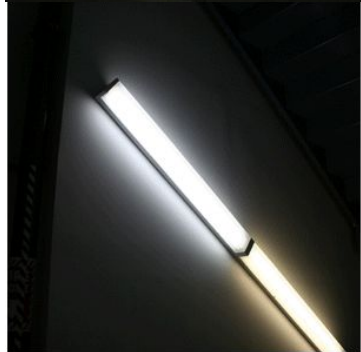
Food Safety & Hygiene

Prepared by: UPM Interns



LIGHTING (LAMPU) लाइट

Not Good (*Tidak Bagus*)
राम्रो छैन



Good (*Bagus*)
राम्रो



AIR VENTILATION (Pengudaraan) वायु वेंटिलेशन

To remove odour, steam & heat from kitchen
(Keluarkan bau, stim & haba dari dapur)
भान्साबाट गंध, भाप र गर्मी हटाउनुहोस्



No Grease & Stain
(Tidak berminyak)
तेल होइन

CEILING, WALLS & FLOOR (*Siling, Dinding & Lantai*)

छत, परखाल र भूइँ



No peeled off paint/wallpaper
(Tiada cat yang terkeluar) राम्रो स्थितिमा पेंट गर्नुहोस्



No holes and cracks
(tidak berlubang & retak)
त्यहाँ कुनै प्वाल र ब्रेकहरू छैनन्



No molds
(tidak berkulat)
कुनै ढाँचा छैन

CEILING, WALLS & FLOOR

(*Siling, Dinding & Lantai*) छत, परखाल र भूइँ



No dust/spiderweb and stains
(*tiada sarang labah-labah*)
कुनै स्पाइडर वेब छैन



Floor **clean** & in **dry condition**.
(*lantai bersih & kering*) फर्श सुखा र सफा छ

1. Not sticky (*tidak melekit*) चिपचिपा छैन
2. No spillage (*tiada tumpahan*) कुनै ड्रप खाना छैन
3. No rubbish (*tiada sampah*) रद्दीटोकरी छैन

DINING AREA

(Tempat Makan) भोजन क्षेत्र

1. Chairs (kerusi) कुर्सी
2. Tables (meja) तालिका
3. Baby Chairs (kerusi bayi) बेबी कुर्सी

must **NOT** be
(tidak boleh) हुनु हुँदैन

Sticky
(melekit)
स्टिकी

Stained with food soil
(mengandungi sisa makanan)
खाना संग दाग

Wet
(basah)
गीला

WHEN TO CLEAN?
(Bila kena bersih?)
जब तपाईं सफा गर्नु पर्छ

Before Opening Hours
(sebelum opening)
खुला अगि

After being used by customers
(selepas pelanggan makan)
अतिथिहरूले तालिका प्रयोग गरेपछि

Closing Hours
(masa closing)
बन्द घण्टा

FOOD DISPLAY AREA (Tempat Pameran Makanan)

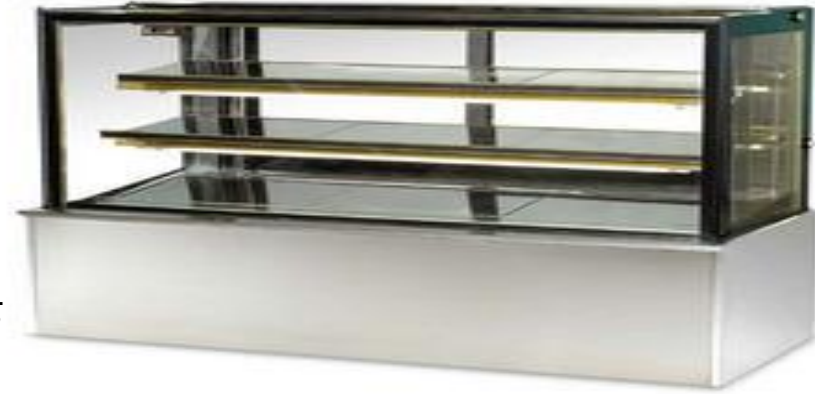
खाद्य प्रदर्शन क्षेत्र

1. Must be clean (no dust & stains)

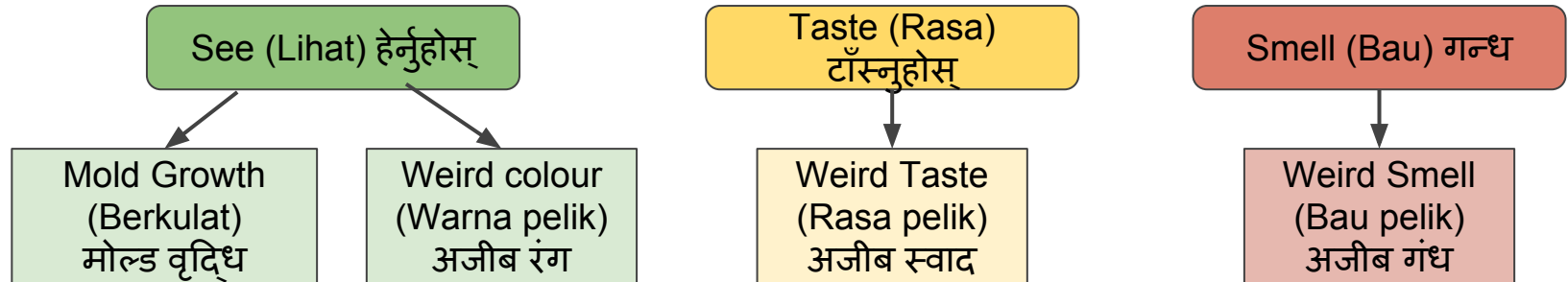
(bersih- tidak berhabuk) सफा हुनुपर्छ

2. Clean 3 times (bersih 3 kali) तीन पटक खाली गर्नुहोस्

- Before opening (sebelum opening) खुल्ला अघि
- After lunch hour (selepas "lunch hour") लंचको पछि
- Before closing (sebelum closing) बन्द अघि



3. Check food for spoilage (Perhatikan makanan untuk kerosakan) खाद्य दोषको लागि कसरी जाँच गर्ने?



DRAINS (Longkang) नाली

1. Clean everyday before closing

(cuci setiap hari sebelum closing)

बन्द गर्नु अघि दैनिक सफा गर्नुहोस्

10 L HOT water + Sanitizer

(Air panas tambah sanitizer)

तातो पानी र sanitizer

2. No food items & smell

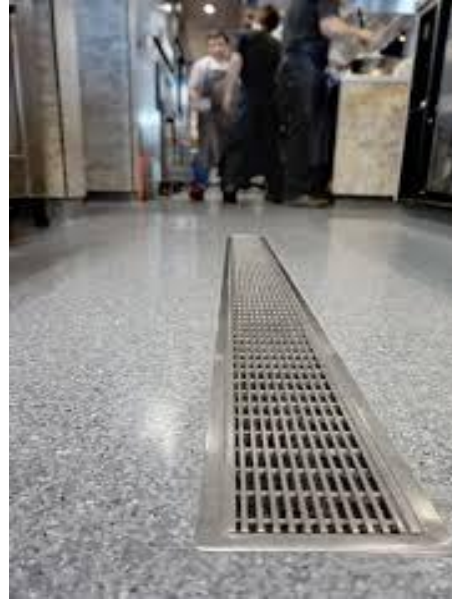
(Tiada sisa makanan & berbau)

खाना र गन्ध छैन

3. Cover in place & good condition

(Penutup longkang dalam keadaan baik)

एक राम्रो अवस्थामा आवरण गर्नुहोस्)



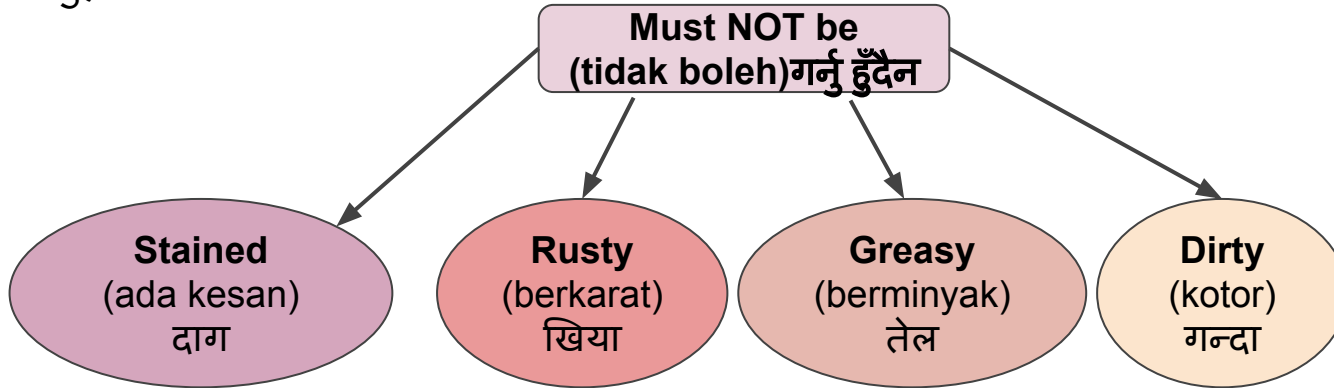
EQUIPMENT & UTENSILS (Peralatan Makanan)

उपकरण र बर्तन

ITEMS: Stove, Refrigerator, Tables, Sink, etc.

Bahan: Stove, Peti sejuk, meja, sinki, dll

वस्तुहरू: स्टोव, फ्रिज, तालिका, बेसिन



WASTE CONTAINER (Tong Sampah) कचरा बिन

1. **Foot Operated with lid** (Operasi menggunakan kaki)

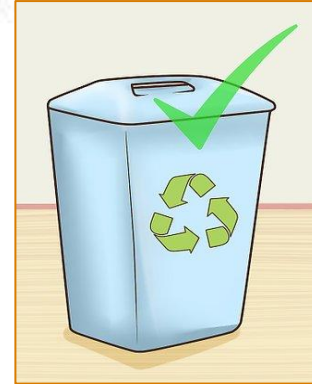
खोल्न खुट्टा प्रयोग गर्नुहोस्

2. Lined with **2 layers of plastic bags** (Letak 2 lapis plastik)

प्लास्टिकको थलो 2 तहमा

3. Keep **close at all time** (Tutup setiap masa)

सबै समयमा बन्द रहनुहोस्



SIGNS OF PEST (Tanda serangga perosak)



FLIES (Lalat)
भुजिं

COCKROACHES (Lipas)
कोक्रोच

RATS/MOUSE (Tikus)
माउस

Live sighting

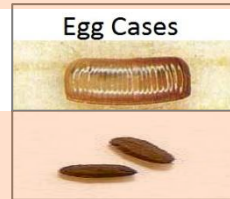
Live sighting

Live sighting

Maggots



Egg cases

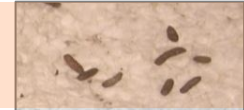


Bite mark



Dropping

Dropping



Urine



Odorous smell

HOW TO PREVENT PEST (Bagaimana menghindari?)

यो कसरी रोक्न सकिन्छ?

1. Keep **clean** (*Sentiasa kemas*) सफा राख
2. Place open package in **container** with lid
(*Letak barang yang telah dibuka dalam container*)
खोलिएको प्याकेज कन्टेनरमा राख्नुहोस्
3. **Check** items delivered (*Semak stok yang baru sampai*)
डिलीवरी वस्तुहरू जाँच गर्नुहोस्
4. **Store** items properly (*Simpan barang elok-elok*) भण्डारण वस्तुहरू ठीकसँग
5. **Discard** unused boxes or item (*Buang kotak yang tidak digunakan*)
खाली बाकस फ्याँक्नुहोस्
6. **Throw** rubbish everyday (*Buang sampah setiap hari*)
रद्दीटोकरी फ्याँक्नुहोस्
7. Pest **control** (Monthly)
कीट नियन्त्रण मासिक



Thank You

Terima Kasih

धन्यवाद