

Prosedur Kerja Selamat (PKS)

Aktiviti / Tugas : MENYEDIAKAN BAHAN MENTAH MASAKAN

No. Bilik/Makmal/Bengkel:

Makmal Sains Penyediaan Makanan dan
Makmal Makanan Berfungsi

Jabatan/PTJ:

Pusat Pengajian Sains Kesihatan

Alat Lindung Diri (ALD) / peralatan / lain-lain pertimbangan keselamatan yang diperlukan :

Peti pertolongan cemas

Jaring rambut / penutup kepala

Apron dapur

Sarung tangan pengendali makanan

Penutup mulut

Kasut bertutup

Hazard:

Fizikal (luka, licin)

Elektrik (renjatan)

Latihan Yang Diperlukan:

1.Taklimat keselamatan semasa bekerja di dapur

2.Taklimat prosedur amali

3.Latihan pengendali makanan

Langkah untuk menjalankan tugas dengan selamat:

- | | |
|---|---|
| 1 | Sebelum :
1.1 Memastikan semua pengendali makanan telah menerima vaksin "tifoid"
1.2 Memakai ALD yang sesuai
1.3 Menyediakan peralatan yang sesuai mengikut prosedur
1.4 Memastikan semua persekitaran selamat |
| 2 | Semasa :
2.1 Memastikan bahan dicuci bersih sebelum di gunakan
2.2 Memastikan penggunaan alatan yang betul mengikut proses yang di tetapkan |

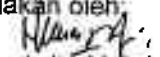
3

Selepas :

- 3.1 Bersih dan keringkan semua peralatan yang digunakan mengikut tatacara yang ditetapkan
- 3.2 Buangkan sisa atau lebihan bahan yang digunakan dengan cara yang betul
- 3.3 Tutup semua suis peralatan elektrik yang digunakan
- 3.4 Memastikan semua insiden / kejadian merbahaya dilaporkan mengikut Prosedur Pelaporan Kejadian Berbahaya, Kemalangan Dan Terperangkap Dalam Lif Di PPSK

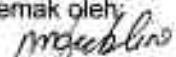
Pengesahan

Disediakan oleh:


Pn Nor Azita Mohd Nasir
Penyelia
Makmal Sains Penyediaan Makanan

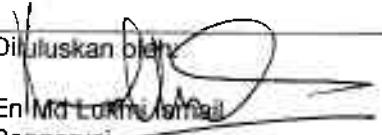
Tarikh: 10 Mac 2025

Disemak oleh:


Noor Fazlina Hamid
Pengurus
Makmal Sains Penyediaan Makanan

Tarikh: 21/4/2025

Diluluskan oleh:


En Md Lukman Hameed
Pengerusi
Jawatankuasa Pengurusan Makmal Sains

Tarikh: 21/4/2025