



Prosedur Kerja Selamat (PKS)

Aktiviti / Tugas : MENGHIDANG MAKANAN	
No. Bilik/Makmal/Bengkel: Makmal Sains Penyediaan Makanan 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 Sarung tangan tahan panas Penutup mulut Kasut bertutup	
Hazard: Keracunan makanan Fizikal (licin)	
Latihan Yang Diperlukan: Taklimat Keselamatan semasa bekerja di dapur	
Langkah untuk menjalankan tugas dengan selamat:	
1	Sebelum : 1.1 Memakai ALD yang sesuai 1.2 Memastikan semua aspek kebersihan terjamin (pengendali alatan dan tempat) 1.3 Memastikan makanan telah dimasak /diproses dengan kaedah yang betul
2	Semasa: 2.1 Menggunakan perkakas menghidang yang sesuai 2.2 Hidangan disediakan mengikut tatacara ditetapkan
3	Selepas : 3.1 Bersih dan keringkan semua peralatan yang digunakan mengikut tatacara yang di tetapkan 3.2 Buang sisa atau lebihan bahan yang di gunakan 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

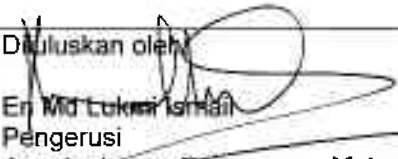
Tarikh: 10 Mac 2025

Disemak oleh:


Noor Fadzlina Hamid
Pengurus
Makmal Sains Penyediaan Makanan

Tarikh: 21/4/2025

Diluluskan oleh:


En Md Lukman Ismail
Pengerusi
Jawatankuasa Pengurusan Makmal Sains

Tarikh: 21/4/2025