

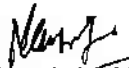


Prosedur Kerja Selamat (PKS)

Aktiviti / Tugas : MEMASAK	
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: Fizikal (luka, licin) Elektrik (renjatan)	
Latihan Yang Diperlukan: Taklimat keselamatan semasa bekerja di dapur	
Langkah untuk menjalankan tugas dengan selamat:	
1	Sebelum : 1.1 Menggunakan ALD yang sesuai 1.2 Memastikan semua peralatan yang akan digunakan berkeadaan baik 1.3 Memastikan kebersihan diri mengikut keperluan pengendali makanan
2	Semasa : 2.1 Menggunakan ALD sesuai semasa proses memasak 2.2 Memastikan semua peralatan memasak berada dalam keadaan baik dan selamat 2.3 Proses memasak hendaklah dilaksanakan mengikut tatacara yang ditetapkan
3	Selepas: 3.1 Bersih dan keringkan semua peralatan yang digunakan mengikut tatacara yang ditetapkan 3.2 Buang 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 Fadzlinah 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