

Pencetakan Masa

Panduan bagi Katerer Makanan



National Environment Agency
Our Environment - Sustain and Enjoy

Kepentingan Kawalan Waktu dan Suhu

Faktor Suhu

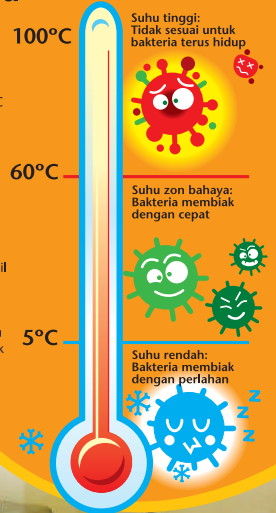
Bakteria keracunan makanan membiak dengan cepat dalam makanan yang terdedah pada suhu antara 5°C dan 60°C (suhu zon bahaya)

Pastikan makanan panas kekal pada suhu di atas 60°C
Pastikan makanan sejuk kekal pada suhu di bawah 5°C

Faktor Masa

Bakteria keracunan makanan mengambil masa untuk membiak ke paras bahaya dan menghasikan toksin.

Makanan yang ditinggalkan dalam suhu zon bahaya selama lebih dari 4 jam tidak harus dihidangkan.



Pencetakan Masa

Apakah itu cetakan masa?

Sesuai nasihat daripada katerer untuk memberitahu pelanggan masa makanan itu dimasak atau siap dimakan, dan masa selewat-lewatnya makanan itu boleh dimakan.



Bagaimana untuk membuat cetakan masa?

Anda dikehendaki menyediakan cetakan masa untuk semua makanan bungkus dan makanan yang dipamerkan (misalnya buffet).

Nama syarikat dan nombor lesen anda harus ditera pada cetakan masa. Gunakan kata-kata yang ditetapkan berikut untuk cetakan masa anda: Untuk label cetakan masa yang terletak pada makanan bungkus dan tingkat, ketinggian penghurufan haruslah sekurang-kurangnya 3mm. Untuk tanda-tanda cetakan masa yang dipamerkan semasa penghidangan buffet, tanda yang digunakan haruslah sekurang-kurangnya bersaiz A4, dan ketinggian penghurufan haruslah sekurang-kurangnya 10mm.

Company name
Licence number
FOOD READY-TO-EAT ON _____ (DATE) AT _____ (TIME).
CONSUME BY _____ (DATE) AT _____ (TIME).

- Bagi sesuatu tempahan, cetakan masa yang ditetapkan harus mengambil masa makanan yang paling awal dimasak atau disediakan.
- Makanan itu haruslah dimakan selewat-lewatnya dalam tempoh 4 jam dari masa makanan yang paling awal dimasak atau disediakan dan jika disimpan pada suhu antara 5°C dan 60°C. Anda tidak harus menghidangkan makanan yang telah disimpan dalam zon suhu ini selama lebih dari 4 jam, kerana bakteria keracunan makanan mungkin telah membiak ke paras bahaya.



Makanan bungkus dengan cetakan masa Makanan buffet dengan cetakan masa
Untuk keterangan lanjut mengenai keperluan lain tentang pencetakan masa, sila layari http://app2.nea.gov.sg/Guidelines_FoodHygiene.aspx atau hubungi NEA di 1800-CALL NEA (1800-225 5632).

நேரத்தை முத்திரையிடல்

உணவு சமைத்து விற்பவர்களுக்கான, உணவு தருவிப்பவர்களுக்கான வழிகாட்டி



National Environment Agency
Our Environment - Sustain and Enjoy

நேரம் மற்றும் தட்பவெப்பக்கட்டுப்பாட்டின் இன்றியமையாமை

தட்பவெப்பக்காரணி

உணவு நச்சுக்கான பாக்டீரியாக்கள் கிராமு 5 டிகிரி முதல் 60 டிகிரி செல்சியஸ் (அடாய் வெப்பநிலைப்பகுதி) வெப்பநிலையில் வைக்கப்படும் உணவில் பன்மடங்கு வேகமாகப் பரவும்.

தூடாக உள்ள உணவை 60 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்பநிலைக்கு மேல் தூடாக வைத்திருப்பதன் மூலம் உணவு வகைகளை 5 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்பநிலைக்கு கீழ் குளிர்ந் நிலையில் வைத்திருக்கவும்.

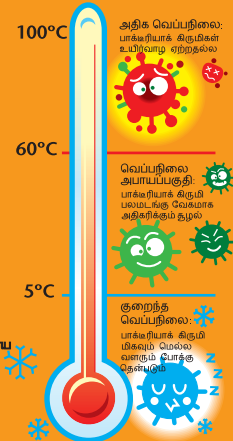
நேரக் காரணி

உணவை நச்சுத்தன்மை உடையதாகும் பாக்டீரியாக்கள் கிராமு பன்மடங்கு பெருகி நச்சுப்பொருளை உருவாக்கும் அடாய் காரண நிலையை அடைய சிறிது நேரம் பிடிக்கும். அடாய் வெப்பநிலைப் பகுதியில் (temperature danger zone) நான்கு மணிநேரத்திற்கு மேலாக வைக்கப்பட்டிருக்கும் உணவை வாடிக்கையாளர்களுக்கு விற்கப்படக்கூடாது.

நேரத்தைக் குறிப்பிட்டு முத்திரையிடல்

நேரத்தை முத்திரையிடல் என்றால் என்ன?

உணவு விற்போகிப்பவர்கள் தங்கள் வாடிக்கையாளர்களிடம் உணவு சமைத்த நேரத்தையும் அல்லது உணவு உட்கொள்ள தயாரான நிலை எப்போது என்பதையும், மேலும் உணவை எந்த நேரத்திற்குள் உட்கொள்ள வேண்டும் என்பதை அறிவிப்பது.



நேர முத்திரையை எவ்வாறு இடுவது?

உணவுப்பொட்டலங்கள், அளவுச் சாப்பாடுகள் (டிங்கட், முறை), பு:பெ உணவுகள் ஆகியவற்றுக்கு நீங்கள் நேர முத்திரையை இடுவேண்டும்.

உணவுப் பொட்டலங்களிலும், உணவு அடுக்குகளிலும் ஒட்டப்படும் நேரக்குறியீடு வில்லைகளின் எழுத்துக்கள் 3mm உயரத்திலும், உணவை சயமாசப் பரிமாறும் நிகழ்வுகளில் நேரக்குறியீடு அறிவிப்பு A4 அளவாகவும், எழுத்துக்களின் உயரம் 10mm ஆகவும் இருத்தல் அவசியம்.

நேர முத்திரை, உங்களுது நிறுவனத்தின் பெயர், உரிம எண் ஆகியவற்றைக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

Company name
Licence number
FOOD READY-TO-EAT ON _____ (DATE) AT _____ (TIME).
CONSUME BY _____ (DATE) AT _____ (TIME).

ஒரு நிகழ்வுக்கு பலவகை உணவுகளை சமைக்கும்போது எந்த உணவு வகை முதலில் தயாரிக்கப்பட்டதோ அவ்வணவு சமைக்கப்பட்ட நேரம் மற்றும் சாப்பிட தயாராக உள்ள நேரத்தை நேரக்குறியீடு வில்லைகளில் குறிப்பிடுவேண்டும்.

உணவு சமைக்கத்தொடங்கிய ஆரம்பநேரத்திலிருந்து அல்லது சாப்பிடத்தயாராக இருக்கும் என்று கூறப்படும் ஆரம்பநேரத்திலிருந்து 4 மணி நேரத்திற்குள் குறிப்பிட்ட அளவு உணவுப் பொருள், 5 டிகிரி செல்சியஸ் முதல் 60 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்பநிலையில் வைக்கப்பட்டு

அடுத்தபட்ட வேண்டும் போல குறிப்பிட்டுள்ள வெப்பநிலையில் நான்கு மணி நேரத்திற்கு மேல் வைக்கப்பட்ட உணவில் உணவு நச்சுக்கள் கிராமு அடாய்காரண அளவுகளில் வளர்ந்துவிடும் என்பதால் அவ்வணவை நீங்கள் பரிமாறக்கூடாது.



நேர முத்திரையிடல் செய்வது பொட்டல உணவு

நேர முத்திரையிடல் செய்வது நாமே எடுத்து உண்ணும் பு:பெ உணவு

நேர முத்திரையிடல் தொடர்பாகக் கூடுதல் விவரங்களுக்குத் தயவுசெய்து பின்வரும் இணைய முகவரிக்குச் செல்லவும் http://app2.nea.gov.sg/Guidelines_FoodHygiene.aspx அல்லது பின்வரும் தொலைபேசி எண் வழித் தொடர்புக் கொள்ளவும் 1800-CALL NEA (1800-225 5632).