

Tempahan buffet dan makanan bungkus memberi kemudahan kepada pengguna.

## Makan Makanan yang Dikater Dengan Selamat

Makanan yang dikater tidak mengandungi bahan pengawet. Oleh itu, ia mudah basi.



Bakteria yang menyebabkan makanan itu basi, membiak dengan cepat di antara suhu 5°C dan 60°C. Kebanyakan makanan yang dikater dibiarkan dalam zon suhu ini (misalnya suhu bilik) setelah ia dimasak.

## Kawalan Waktu dan Suhu

Kawalan Waktu dan Suhu boleh membantu untuk memastikan makanan selamat dimakan dengan mencegah pembiakan bakteria ke tahap merbahaya.

- Kawalan Suhu**  
 Jika katerer mempunyai peralatan untuk menyimpan makanan pada suhu melebihi 60°C atau bawah 5°C setelah ia masak, makanan boleh disimpan melebihi 4 jam.
- Kawalan Waktu**  
 Makan makanan dalam masa 4 jam selepas dimasak jika tiada kawalan suhu.



## Peraturan Keselamatan Makanan 2j/4j

Makanan siap dimasak yang disimpan di antara 5°C dan 60°C



### Apa perlu anda lakukan

Makan atau sejukkan di bawah 5°C.	Makan. Jangan sejukkan.	Buang.
-----------------------------------	-------------------------	--------

## Cetakan masa

XXXX Catering Pte Ltd  
NEA Licence No.: XXXXXXX

FOOD READY-TO-EAT ON  
(DATE) AT  
(TIME)

CONSUME BY  
(DATE)  
AT (TIME)

Cetakan masa

Oleh kerana makanan dikater biasanya tiada pengawalan suhu, kawalan masa adalah penting. Mulai 15 Februari 2012, katerer yang dilesenkan oleh Agensi Persekitaran Kebangsaan (NEA) dikehendaki menyediakan cetakan masa untuk makanan dikater untuk memaklumkan tempoh makanan harus dimakan.

## Apa perlu anda lakukan?



Hanya gunakan perkhidmatan katerer yang berlesen.



Pastikan makanan dikater tidak dihantar terlalu awal.

XXXX Catering Pte Ltd  
NEA Licence No.: XXXXXXX

FOOD READY-TO-EAT ON  
(DATE) AT  
(TIME)

CONSUME BY  
(DATE)  
AT (TIME)



Pamerkan cetakan masa yang disediakan oleh katerer berlesen untuk dilihat oleh semua orang.

Elakkan makan makanan dikater selepas waktu luput dan jangan membawa pulang makanan yang tidak dihabiskan.



Untuk maklumat lanjut bagi memesan makanan kater, sila layari laman web [http://app2.nea.gov.sg/Guidelines\\_FoodHygiene.aspx](http://app2.nea.gov.sg/Guidelines_FoodHygiene.aspx)



Postcard