

# TIPS PENYIMPANAN MAKANAN DALAM PETI SEJUK

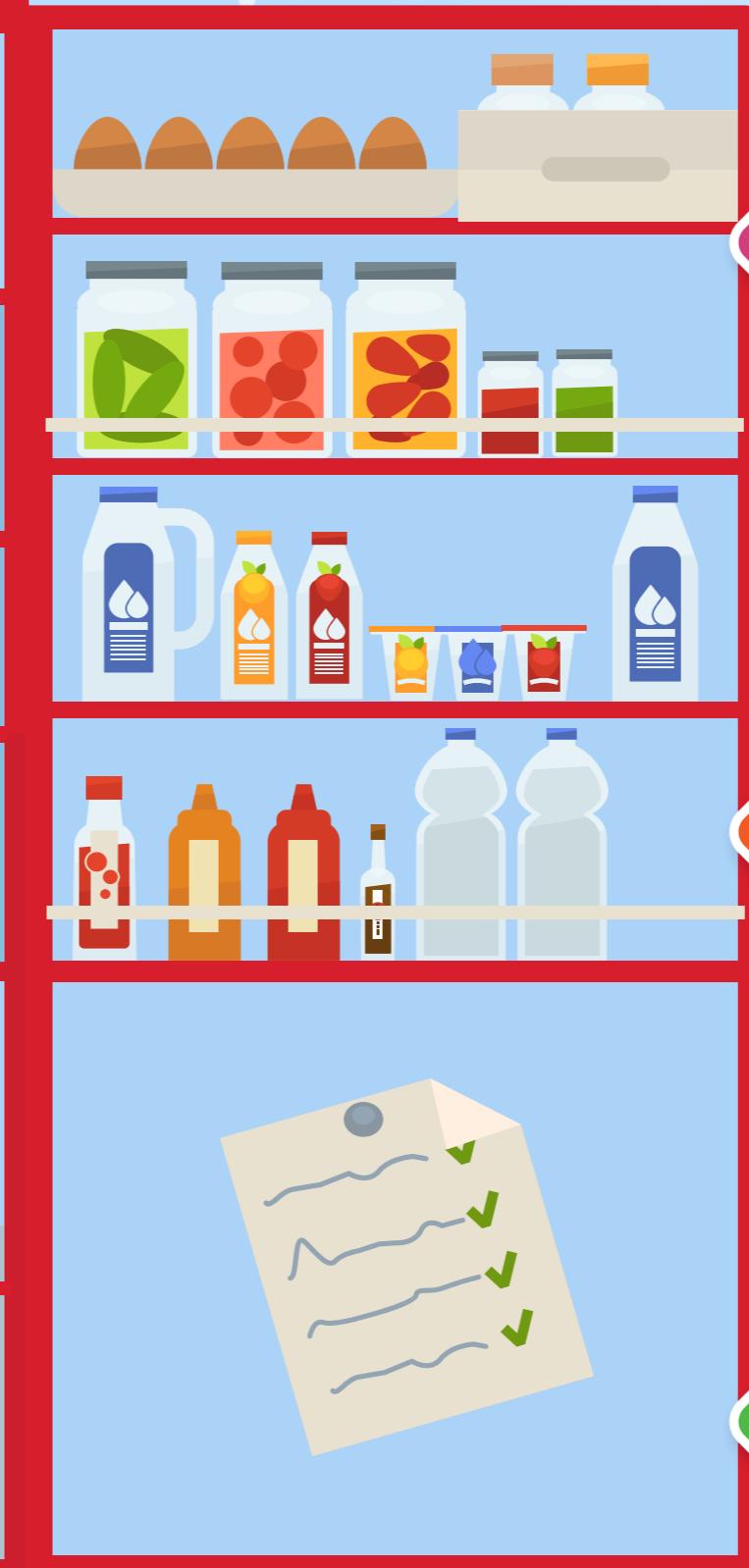
Jangan simpan daging, ikan, dan ayam di dalam ruang pendingin lebih dari 3 hari.

1



Jangan simpan makanan yang telah dimasak lebih dari 3 hari di dalam peti sejuk.

2



Simpan makanan masak di bahagian atas dan makanan mentah di bahagian bawah bagi mengelakkan pencemaran.

3

Makanan panas hendaklah disejukkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam peti sejuk.

4

Jangan simpan makanan terlalu padat dalam peti sejuk.

5

Simpan daging, ayam dan ikan dalam bekas yang bertutup atau beg plastik yang kedap udara.

6

