



## 1 PEMILIHAN DAGING AYAM

Semasa membeli daging ayam segar, pengguna haruslah teliti dan berhati-hati serta jangan ambil mudah ketika memilih daging ayam.

Panduan pemilihan ayam:

- Isi pejal dan anjal
- Tidak berlendir
- Tidak berubah warna seperti sudah lebam atau kehijauan
- Tidak berbau busuk (bau daging mereput)
- Kulit ayam berwarna cerah dan nampak segar

Jika membeli ayam beku, pastikan ayam tersebut masih berkeadaan keras dan beku semasa penerimaan.

Pilih tempat penjualan yang mengutamakan kebersihan.

**Jangan mengambil risiko menerima bekalan ayam mentah yang sudah rosak kerana ia boleh mengundang bahaya.**

## 2 PROSES MEMBERSIHKAN AYAM

- Potong daging ayam mengikut saiz yang dikehendaki.
- Cuci dan bersihkan daging ayam dengan air bersih seperti air paip.
- Pastikan bekas dan peralatan yang digunakan juga adalah bersih.

## 3 PENYIMPANAN

- Sebaiknya daging ayam yang telah dicuci, dimasak terus kerana dagingnya mudah rosak atau busuk.
- Jika perlu disimpan, pastikan daging ayam disimpan dalam ruang sejuk beku.
- Sekiranya berlaku terputus bekalan elektrik dan keadaan ayam tersebut telah lembut, masak ayam tersebut dengan segera.

## 4 PENYAHBEKUAN

Pastikan daging ayam yang sejuk beku dinyahbeku (*defrost*) sepenuhnya sebelum dimasak. Terdapat 3 cara penyahbekuan yang boleh dipilih:

- Rendam dalam bekas bersih di bawah air paip yang mengalir berterusan sehingga ketulan ayam tersebut berpisah dan menjadi lembut
- Gunakan ketuhar gelombang mikro (pilih *defrost*)
- Letak di ruang pendingin (*chiller*) dalam peti sejuk

## 5 PROSES MEMASAK

Pastikan ayam dimasak dengan sempurna. Perhatikan perkara berikut:

- Tiada kesan darah pada tulang atau isi ayam. Sekiranya masih terdapat kesan darah pada daging atau isi ayam tersebut, bermakna ayam tersebut masih belum cukup masak. Pastikan dimasak semula dengan sempurna.
- Jika direbus, pastikan air rebusannya kelihatan jernih dan bukan berwarna merah jambu.

## PENGHIDANGAN

- Tutup hidangan yang telah dimasak. Jangan biarkan daging ayam yang telah dimasak terdedah kepada lalat atau serangga.
- Sekiranya dihidang panas, pastikan ianya sentiasa panas.
- Asingkan daging ayam yang telah dimasak daripada bahan mentah yang belum dimasak untuk mengelakkan pencemaran silang.
- Jangan simpan daging ayam yang telah dimasak pada suhu bilik melebihi 2 jam.
- Jika perlu, panaskan semula sebelum dihidangkan.

## PERCAYAKAN DERIA “LIHAT, HIDU, RASA”

Amalkan 3 langkah untuk mengelakkan keracunan makanan terutamanya pada majlis tertentu seperti majlis keramaian dan kenduri.

### LIHAT

Pastikan makanan:

- Tidak berubah warna
- Tidak berlendir/melekit
- Tidak berbuih
- Tidak ada serangga/rambut/kulat/bendasing

### HIDU

Jangan makan jika makanan tersebut berbau basi atau busuk.

### RASA

Rasa sedikit makanan tersebut, jangan makan jika basi.

**Maklumkan kepada tuan rumah/penganjur/  
pengusaha makanan bahawa makanan  
tersebut telah rosak untuk mengelakkan  
keracunan makanan.**

## INGATLAH!

Keselamatan makanan adalah tanggungjawab bersama. Elakkan keracunan makanan

## PANDUAN PENGENDALIAN DAGING AYAM YANG SELAMAT



Diterbitkan oleh:

**BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

Aras 3, Blok E7, Parcel E,

Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62590 Putrajaya

Tel : +603-8883 3558

<http://www.moh.gov.my>

Fax : +603-8889 3815

<http://fsq.moh.gov.my>

