

Makan segera bagi mengelak keracunan makanan

UMUM mengetahui, makanan yang sudah dimasak haruslah dimakan dalam tempoh segera bagi memastikan ia masih segar dan selamat untuk dimakan.

Makanan yang berada pada suhu bilik lazimnya hanya mampu bertahan untuk tempoh empat jam sebelum mula menjadi basi.

Menurut Ketua Jabatan



SHAHRIM

Pengurusan dan Khidmat Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan Universiti Putra Malaysia, Profesor Dr. Shahrim Karim, perniagaan makanan yang dibungkus dan diterbangkan dari Kelantan ke Lembah Klang sebenarnya sesuatu yang menarik

dan baharu buat penggemar menu tersebut.

"Saya sukakan idea

menerbangkan makanan yang sudah dibungkus dari negeri asalnya ke Lembah Klang bagi memastikan pembeli mendapat juadah yang enak dan asli.

"Begitu pun, dari aspek kesegaran, ia seharusnya dimakan dalam tempoh yang disarankan iaitu empat jam bagi mendapatkan kesegaran makanan yang optimum," ujarnya.

Pihak KFB menasihati pelanggan untuk terus makan makanan yang diterima

sebelum pukul 12 tengah hari.

Shahrim menegaskan, pengguna sendiri perlulah sedar mereka terdedah dengan masalah keracunan sekiranya memilih untuk makan makanan KFB lebih daripada tempoh yang disarankan.

"Ketahanan badan seseorang juga berbeza-beza, oleh itu mereka haruslah kenal pasti ketahanan perut sendiri bagi mengelakkan terjadinya masalah keracunan makanan," ujarnya.