

REDISCOVER  
RECONNECT



ROLPOP 5

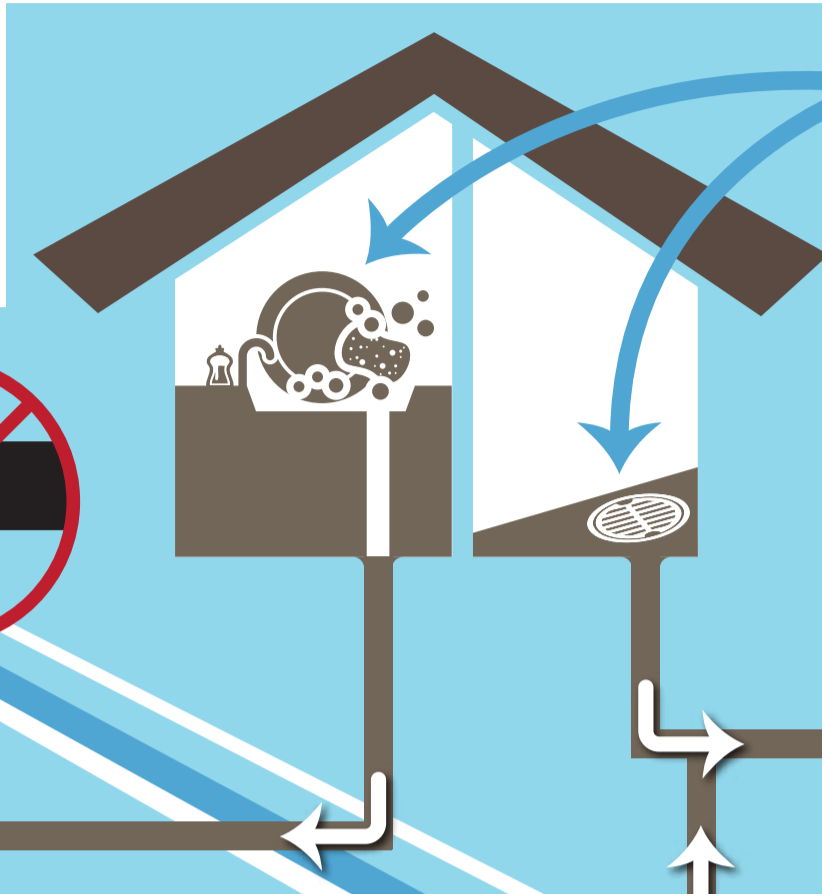


CONNECT • LEARN • EMPOWER • ACTIVATE • NOW

## AMALAN PENGURUSAN TERBAIK BAGI PENGENDALI MAKANAN

### HUBUNGKAN SEMUA SALURAN SINKI & LANTAI KE SISTEM PEMBETUNGAN

bagi mengelakkan kemasukan air sisa ke dalam sistem longkang dan sungai secara terus.



Bersihkan lantai, penapis, dan peralatan yang terdapat dalam restoran menggunakan dulang utiliti atau di kawasan mencuci khas yang disambung ke sistem pembetung.

Amalkan budaya tidak membuang air sisa ke dalam longkang.

KE SISTEM PEMBETUNGAN



Pastikan tong sampah sentiasa ditutup dan tiada kebocoran atau sampah melimpah keluar. Tong sampah perlu dibersihkan mengikut keperluan.



### INFO!

Fungsi longkang adalah untuk mengalirkan air hujan sahaja ke sungai sahaja.



**GUNAKAN PERALATAN YANG BOLEH DIGUNA SEMULA** dan bukan pakai buang bagi mengurangkan penghasilan sampah di setiap premis.



Pastikan bekalan bahan mentah (dan berpaket / bertin) dibeli dalam kuantiti yang diperlukan sahaja bagi mengelakkan penghasilan sampah akibat tarikh luput atau rosak.



**ELAKKAN PENGGUNAAN PRODUK BERPAKET INDIVIDU.**



**GUNAKAN PEMBUNGKUS MAKANAN & MINUMAN YANG MESRA ALAM YANG MUDAH LUPUT.**

Amalan Pengurusan Terbaik (BMP) adalah panduan, strategi serta kaedah yang terbaik yang boleh dilaksanakan dalam meminimalkan impak pencemaran terhadap alam sekitar dan juga mematuhi keperluan undang-undang, mengelakkan daripada penggunaan kos yang tidak diperlukan serta melindungi kesihatan awam.