

# 4 Kebersihan Peralatan Masak dan Peralatan Lainnya

Waspada kontaminasi sekunder!

Kontaminasi sekunder adalah perpindahan bakteri dari alat masak (pisau, talenan, saringan) atau tangan yang sudah tercemar bakteri, ke bahan makanan lain seperti sayuran mentah atau makanan yang sudah matang.

## 1 Kebersihan talenan, pisau, kain lap dll

Sediakan talenan, pisau, dan kain lap dalam jumlah yang cukup. Gunakan alat yang berbeda untuk tiap jenis bahan (daging, ikan, sayuran dll). Bedakan juga antara alat untuk pengolahan awal (bahan mentah) dan pengolahan akhir (makanan matang).

## 2 Cara Mendisinfeksi

Peralatan masak harus dibersihkan terlebih dahulu, kemudian didisinfeksi dengan cara-cara berikut. Setelah disinfeksi, simpan dalam keadaan kering agar tidak terkontaminasi kembali.

Kategori	Suhu/Konsentrasi	Waktu	Barang
Perebusan	Sekitar 100°C	Minimal 5 menit	Kain lap, Handuk
	Sekitar 80°C		Talenan, Pisau
Larutan klorin	Kadar klorin efektif 200ppm	Minimal 5 menit	Talenan, Pisau, Kain lap, Lemari pendingin (kulkas)
Alkohol disinfektor	70%		Talenan, Pisau, Lemari pendingin (kulkas), Meja masak

## 3 Kebersihan lemari pendingin (kulkas)

- Periksa suhu di dalam lemari pendingin setiap hari menggunakan termometer pengukur suhu.  
Lemari pendingin (kulkas): 10°C atau lebih rendah  
Kompartemen pendingin/chiller: 4°C atau lebih rendah
- Jangan memenuhi lemari pendingin (kulkas) dengan terlalu banyak makanan. (Gunakan sekitar 70% dari kapasitasnya)
- Biarkan makanan hangat mendingin sebelum memasukkannya ke dalam lemari pendingin (kulkas).
- Bersihkan bagian dalam lemari pendingin (kulkas) sekitar seminggu sekali.
- Urutkan makanan berdasarkan bahan mentah, produk setengah jadi, dan produk jadi.
- Daging dan ikan harus dibungkus dengan plastik pembungkus atau dimasukkan ke dalam wadah bertutup.



