

## HOW TO STORE MEAT AT ROOM TEMPERATURE (25°C - 30°C)

- Cover cooked meat or meat products and leftover meat dishes to avoid contamination.

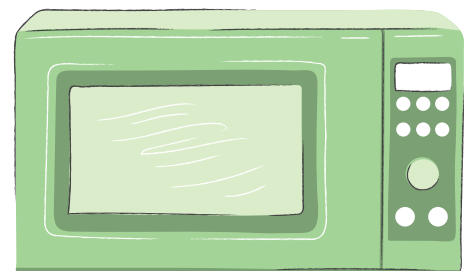


2 hours

- Do not leave cooked meat, meat products or meat dishes at room temperature for more than **2 hours** to avoid bacterial growth.



- Remember to always keep leftovers in the refrigerator.

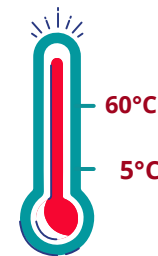


- Reheat stored food or leftovers from the refrigerator at temperatures above **75°C** (until piping hot or boiling).

## HOW TO ENSURE FOOD SAFETY

- Raw meat and meat products (e.g. sausages or beef patties) may contain bacteria such as *E. coli*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Salmonella* and others.

- Bacteria grow best at temperatures between **5°C and 60°C**. This is known as the '**DANGER ZONE**'.



- To avoid or reduce the risk of food poisoning, prepare, cook, store, and reheat foods containing meat or meat products at correct temperatures.

- Keep cold food cold in chillers & freezers (**5°C or below**) and hot food hot (**above 60°C**) using hot holding units or other heating appliances.

- Always wash your hands before and after handling meat or meat products.



- Wash your hands in between handling raw and cooked meat to avoid cross contamination.

Prepared by :

اوتوري تي ماكنن بروني دارالسلام  
**B DFA**  
BRUNEI DARUSSALAM FOOD AUTHORITY

December 2021, Email : [Info@bdfa.gov.bn](mailto:Info@bdfa.gov.bn)

B DFA/12/21/02E

اوتوري تي ماكنن بروني دارالسلام

# B DFA

BRUNEI DARUSSALAM FOOD AUTHORITY

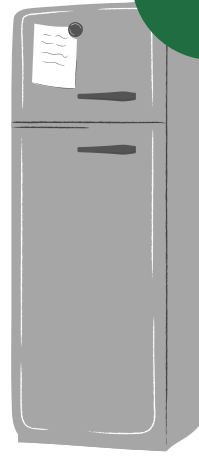


## SAFE STORAGE & HANDLING OF MEAT & MEAT PRODUCTS

# HOW TO STORE MEAT IN THE REFRIGERATOR

## RAW MEAT & MEAT PRODUCTS

0-4°C



- Keep raw items in its original packaging until it is to be used.
- Keep raw meat in a covered container to avoid fluid drippings and place at the bottom shelf of the refrigerator.

## COOKED MEAT AND MEAT PRODUCTS

- Leave to cool (max 2 hours) at room temperature before storing in the fridge.
- Cover cooled, cooked meat or leftovers and place on top shelf of refrigerator.
- Separate raw and cooked meats to avoid cross-contamination.

### DURATION OF STORAGE (0 - 4 °C in refrigerator)



RAW MEAT	3 - 5 DAYS
MEAT PRODUCTS TO BE COOKED (e.g. sausage, beef patties)	7 DAYS
COOKED MEAT & MEAT PRODUCTS	3 - 4 DAYS

Meat and meat products will remain safe to eat, but taste and quality will be affected.

# HOW TO STORE MEAT IN THE FREEZER

## RAW MEAT & MEAT PRODUCTS

-18°C



- Remove any outer packaging.
- Portion into individual servings to allow thawing of the exact amount needed.
- Store in clean resealable freezer plastic bags or airtight containers.
- Label with date of freezing.

## COOKED MEAT & MEAT PRODUCTS

- After cooking, cool food (max 2 hours) before freezing.
- Store in clean airtight containers.
- Label with date of freezing.

### DURATION OF STORAGE (-18 °C in freezer)



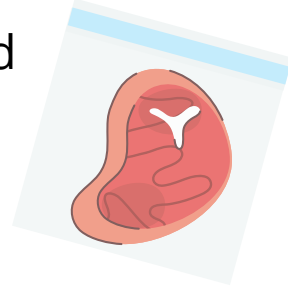
RAW MEAT	3 - 9 MONTHS
MEAT PRODUCTS TO BE COOKED (e.g. sausage, beef patties)	1 - 2 MONTHS
COOKED MEAT & MEAT PRODUCTS	2 - 3 MONTHS

Meat and meat products will remain safe to eat, but taste and quality will be affected.

# HOW TO THAW FROZEN MEAT

## BY REFRIGERATION

- Ensure raw meat is covered or in a plastic freezer bag.
- Place on a plate or tray to catch any drippings.
- Place at the bottom shelf to avoid dripping on other food items.
- If thawed completely, meat must be cooked immediately.



## BY COLD WATER

- Ensure raw meat is in a leak proof bag or clean container.
- Place raw meat under running water or submerge in cold tap water.
- Change water every 30 minutes for it to continue to thaw.
- If thawed completely, meat must be cooked immediately.

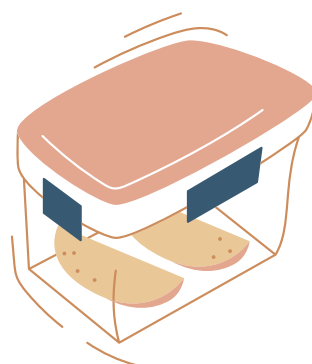
## BY MICROWAVE OVEN

- Use the defrost setting.
- Ensure it is thawed completely.

DO NOT THAW ON KITCHEN TABLES OR IN HOT WATER.

## CARA MENYIMPAN DAGING PADA SUHU BILIK (25°C - 30°C)

- Simpan daging atau produk daging yang telah masak dan lebih makanan dalam bekas yang bertudung, untuk mengelakkan pencemaran silang.

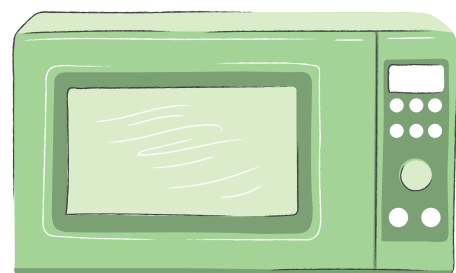


2 jam



- Jangan biarkan daging atau produk daging yang sudah masak pada suhu bilik selama lebih daripada 2 jam sebab bakteria boleh membiak dengan cepat.

- Jika ada lebih makanan selepas memasak, simpan ke dalam peti sejuk setelah ianya sejuk.

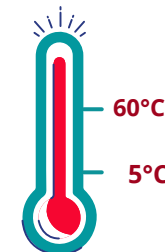


- Panaskan semula makanan atau lebih makanan yang disimpan dalam peti sejuk melebihi **75°C** (sehingga panas atau mendidih).

## LANGKAH UNTUK MEMASTIKAN KESELAMATAN MAKANAN

- Daging mentah dan produk daging (seperti sosej atau patti daging) mungkin mengandungi bakteria seperti *E. coli*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Salmonella* dan lain-lain.

- Bakteria membiak dari suhu **5°C hingga 60°C**. Lingkungan suhu ini adalah '**Zon Bahaya**'



- Untuk mengelakkan atau mengurangkan risiko keracunan makanan, sediakan, masak, simpan dan panaskan semula makanan yang mengandungi daging atau produk daging pada suhu yang betul.

- Pastikan makanan sejuk disimpan di dalam peti sejuk atau peti sejuk beku pada suhu **5°C dan kebawah**, dan makanan panas sentiasa panas dalam alat pemanas atau penghangat suhu lebih **60°C** (di luar zon bahaya).

- Sentiasa cuci tangan sebelum dan selepas mengendalikan daging atau produk daging mentah.



- Cuci tangan semasa berganti-ganti mengendalikan produk daging mentah dan yang masak untuk mengelakkan pencemaran silang.

Disediakan oleh :



Disember 2021, Emel : [Info@bdfa.gov.bn](mailto:Info@bdfa.gov.bn)

BDFA/12/21/02/M

اوتوري تي ماكنن بروني دارالسلام

# BDFA

BRUNEI DARUSSALAM FOOD AUTHORITY



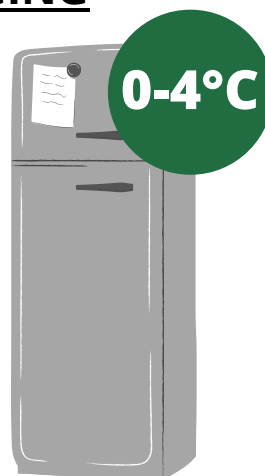
## PENYIMPANAN DAN PENGENDALIAN DAGING DAN PRODUK DAGING YANG SELAMAT



## CARA MENYIMPAN DAGING DALAM PETI SEJUK DINGIN

### DAGING MENTAH & PRODUK DAGING

- Simpan bahan mentah dalam pembungkusan asal sehingga digunakan.
- Simpan daging mentah dalam bekas tertutup untuk mengelakkan cecair menitis dan letakkan di rak paling bawah dalam peti sejuk dingin.



### DAGING DAN PRODUK DAGING YANG MASAK

- Biarkan ianya sejuk pada suhu bilik (tidak lebih dari 2 jam) sebelum disimpan ke dalam peti sejuk dingin.
- Letakkan daging masak atau lebihan masakan yang telah sejuk di rak paling atas dalam peti sejuk dingin.
- Asingkan daging mentah dan daging masak untuk mengelakkan pencemaran silang.

### JANGKA MASA PENYIMPANAN

(0 - 4 °C dalam peti sejuk dingin)



**DAGING MENTAH**

**3-5 HARI**

**PRODUK DAGING MENTAH SEDIA UNTUK DIMASAK**  
(Seperti sosej, patti daging dan sebagainya) **7 HARI**

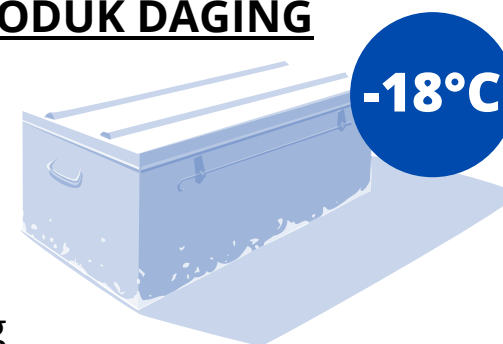
**DAGING & PRODUK DAGING YANG MASAK SEDIA**  
**UNTUK DIMAKAN** **3-4 HARI**

Daging dan produk daging akan kekal selamat untuk dimakan, tetapi rasa dan kualiti mungkin akan terjejas.

## CARA MENYIMPAN DAGING DALAM PETI SEJUK BEKU

### DAGING MENTAH & PRODUK DAGING

- Tanggalkan pembungkusan luar dan potong daging yang besar kepada ketulan yang lebih kecil sebelum dibekukan, dan keluarkan bahagian yang diperlukan sahaja untuk dimasak.
- Simpan daging ke dalam bekas kedap udara atau di dalam beg plastik sesuai untuk peti sejuk beku, yang boleh ditutup semula.
- Label dengan tarikh ianya dibekukan.



### DAGING DAN PRODUK DAGING YANG MASAK

- Selepas memasak, sejukkan makanan (tidak lebih dari 2 jam) sebelum dibekukan.
- Simpan dalam bekas kedap udara.
- Label dengan tarikh ianya dibekukan.

### JANGKA MASA PENYIMPANAN

(- 18 °C dalam peti sejuk beku)



**DAGING MENTAH**

**3-9 BULAN**

**PRODUK DAGING MENTAH SEDIA UNTUK DIMASAK**  
(Seperti sosej, patti daging dan sebagainya) **1-2 BULAN**

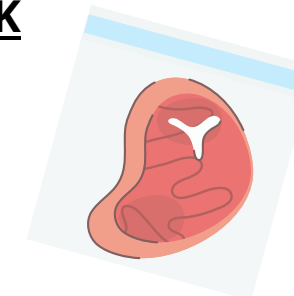
**DAGING & PRODUK DAGING YANG MASAK SEDIA**  
**UNTUK DIMAKAN** **2-3 BULAN**

Daging dan produk daging akan kekal selamat, untuk dimakan, tetapi rasa dan kualiti mungkin akan terjejas.

## CARA MENCAIRKAN DAGING BEKU

### DALAM PETI SEJUK

- Pastikan daging mentah ditutup atau dimasukkan dalam beg plastik.
- Letakkan di atas pinggan atau dulang untuk menadah titisan air.
- Letakkan di rak paling bawah peti sejuk untuk mengelakkan air menitis pada makanan lain.
- Jika sudah dicairkan sepenuhnya, daging hendaklah dimasak dengan segera.



### MENGGUNAKAN AIR SEJUK YANG MENGALIR

- Pastikan daging mentah disimpan dalam beg plastik atau bekas bersih.
- Letakkan di bawah air yang mengalir atau rendam dalam air paip sejuk.
- Tukar air setiap 30 minit untuk terus mencairkan.
- Jika sudah dicairkan sepenuhnya, daging hendaklah dimasak dengan segera.

### DALAM KETUHAR GELOMBANG MIKRO

- Gunakan fungsi ngahbeku (*defrost*).
- Pastikan ianya dinyahbekukan sepenuhnya.

Jangan mencairkan daging beku di atas meja dapur atau dalam air panas.