



dalam urusan permohonan lesen perniagaan penjualan makanan oleh pemilik gerai tetap, sementara, sehingga pemilik perusahaan makanan di restoran dan kilang.

Kursus Pengendalian Makanan ini dijalankan bertujuan memberi kesedaran kepada pengendali makanan tentang kepentingan pengendalian makanan yang bersih dan selamat, mendedahkan kepada pengendali makanan tentang bagaimana sesuatu makanan boleh tercemar dan akibat terhadap kesihatan yang boleh berlaku dan cara-cara menghindari masalah penyakit bawaan makanan melalui kaedah penyimpanan makanan yang tepat dan amalan penjagaan kebersihan diri oleh pengendali sendiri. Kursus ini dijalankan selama 3 jam oleh tenaga pengajar yang terlatih dan diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.

Pada 17 November 2011 yang lalu, SLPM UMS telah melaksanakan kursus pengendalian makanan di bawah anjuran Majlis Daerah Sipitang, Sabah. Para peserta terdiri daripada pengusaha dan pengendali makanan yang bertugas di chalet dan motel yang berdekatan. Terdapat juga penyertaan dari pengusaha katering kecil-kecilan dan juga pihak pengurusan taska pada sesi kali ini. Diharapkan SLPM UMS dapat melatih lebih ramai lagi pengendali makanan di sekitar Sabah dan Sarawak pada masa akan datang.

Sebarang pertanyaan dan penyertaan berkenaan Kursus Pengendalian Makanan oleh SLPM UMS, sila hubungi:

**En. Masran : 014 653 0687**  
**Cik Jayanti : 014 673 6605**

E-mel: [slpm.ums@gmail.com](mailto:slpm.ums@gmail.com)

Bermula Jun 2011, Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP) telah berjaya mendapatkan pengiktirafan dari Kementerian Kesihatan Malaysia sebagai sebuah pusat yang membekalkan latihan kepada pengendali-pengendali makanan di seluruh Malaysia. Latihan yang diberikan adalah melalui kursus yang dinamakan sebagai Kursus Pengendalian Makanan. Kursus ini merupakan kursus yang wajib dihadiri oleh semua individu yang terlibat dalam industri makanan dan diperlukan