

Derma lebihan makanan dengan selamat

BERITA HARIAN menonjolkan bagaimana makanan tidak terjual dikumpul daripada perniagaan seperti hotel dan restoran, dan diderma kepada penerima bantuan.



SPREADS

ROTI DAN PASTRI

Pertubuhan amal makanan, Food From The Heart, mengumpulkan roti yang masih boleh dimakan tetapi tidak terjual dari kedai roti dan hotel dan mengedarkannya ke tempat yang memerlukan seperti pusat aktiviti warga emas dan pusat khidmat keluarga yang membantu keluarga kurang berkemampuan.



DI KEDAI ROTI

- Badan amal itu tidak menerima roti yang mengandungi krim, sayur, daging atau kari kerana bahan ini cepat rosak.
- Jika roti dan ban diambil pada waktu malam, ia mestilah yang dibakar pada hari yang sama.
- Roti tidak terjual mesti disimpan dalam bekas bersih dan diikat ketat.



PENGHANTARAN

- Setiap tempoh penghantaran roti tidak boleh melebihi 45 minit.
- Sukarelawan tidak boleh membuka bungkusan roti atau meletakkannya di but kenderaan.



PENERIMA BANTUAN

- Roti tidak boleh diambil menggunakan tangan yang tidak memakai sarung tangan atau dengan peralatan kotor apabila dibungkus semula ke dalam beg kecil.
- Ia tidak boleh dibiarkan di luar bungkusan bagi tempoh yang lama semasa pembungkusan semula.



MAKANAN SUDAH DIMASAK

Bank Makanan Singapura (FBSG) mengumpulkan makanan sudah dimasak tetapi tidak dihidangkan dari hotel dan restoran, dan mengagihkannya ke rumah kanak-kanak atau warga emas atau rumah peralihan.



DI RESTORAN

- Sebelum ia bekerjasama dengan restoran atau tempat makan baru, FBSG menghantar sampel beku makanan dari restoran tersebut ke perunding keselamatan makanannya untuk diuji. Makmal itu menguji hitungan bakteria termasuk kewujudan salmonella dalam makanan.



- Makanan sudah dimasak seperti nasi goreng, sup, makanan goreng dan sayur-sayuran mesti dibeku pantas (blast-chilled) dan disimpan di dalam pembeku di restoran.

- Makanan mesti dibungkus dalam dulang yang bertutup, kantung yang steril atau bungkusan yang dipek vakum.
- Di restoran Nando's, ayam yang sudah dimasak dan berada di dapur melebihi dua jam tidak akan dihidangkan dan akan dibekukan dengan serta-merta. Ketika membungkus kepingan ayam itu ke dalam kantung steril, ayam yang mempunyai suhu melebihi 4 darjah Celsius akan dibuang.



PENGHANTARAN

- Makanan yang sudah dimasak mesti diambil menggunakan kotak thermal atau beg penyejuk, atau di dalam trak penyejuk.
- Makanan dihantar secara langsung kepada penerima bantuan dalam masa sejam atau dua jam.



PENERIMA BANTUAN

- Grand Hyatt Singapore menyediakan arahan pemanasan semula dan label keselamatan makanan di bungkusannya.
- Apabila dicairkan, makanan yang sudah dimasak yang didermakan Marina Bay Sands mesti dipanaskan kepada sekurang-kurangnya 75 darjah Celsius dan dimakan dalam tempoh empat jam. Pembekuan semula tidak dibolehkan.

BUAH-BUAHAN DAN SAYUR-SAYURAN

Badan amal makanan dan organisasi pengumpul makanan mengumpulkan barangan tidak terjual atau tidak sempurna dari pusat borong dan penjual di pasar.



PERJALANAN DARI PASAR

- Di bawah usaha amal bagi sayur-sayuran, Lions Clubs di Singapura mengumpulkan barangan dari Pusat Borong Pasir Panjang dan gudang di Jurong.
- Barangan tersebut dibawa ke sebuah tempat letak kereta di Fengshan untuk diagihkan serta ke pusat aktiviti warga emas.
- Antara 2017 dengan awal 2020, FBSG telah mengumpulkan 2 hingga 3 tan sayur-sayuran dan buah-buahan tidak terjual setiap bulan dari Pusat Borong Pasir Panjang. Sayur-sayuran dan buah-buahan itu telah dihantar ke estet perumahan menggunakan trak penyejuk.



APABILA DITERIMA BADAN AMAL MAKANAN ATAU KUMPULAN PENGUMPUL MAKANAN

- Makanan yang berbau busuk, berlumut atau berlendir, atau terlampau bonyok akan dibuang.
- Kumpulan pengumpul makanan menasihati penerima membuang bahagian makanan yang tidak sempurna tetapi masih boleh dimakan.



MAKANAN DENGAN KECACATAN PADA BUNGKUSAN

Di bawah program Market Place, Food From The Heart menerima barangan runcit kering daripada FairPrice yang hampir tamat tempoh, atau tidak boleh dijual kerana pembungkusan yang rosak, tetapi masih boleh digunakan. Barangan tersebut disumbang kepada rumah kebajikan.



DI GUDANG

- Pemeriksaan kualiti yang teliti dilakukan bagi menyingkirkan barangan yang tidak selamat untuk didermakan, seperti makanan dalam tin dengan penutup terdedah, tin berkarat dan bekas mentega kacang yang bocor.
- Barangan yang kurang daripada tiga bulan sebelum tamat tempoh diketepikan supaya ia mudah dikenal pasti sebagai yang perlu digunakan terlebih dahulu.



PENERIMA BANTUAN

- Rumah kebajikan yang menerima bahan hampir luput tempoh diingatkan agar menggunakan bahan tersebut secepat mungkin.

