

DATE	5 / 10 / 2012	SECTION	National
PAGE	3	COLUMN	Tampatan

Jemaah Malaysia nikmati sajian makanan ikut piawaian tertinggi

MAKKAH: Anak syarikat Tabung Haji, TH Global Services, memberi jaminan bahawa makanan yang disediakan untuk jemaah haji Malaysia di Tanah Suci adalah bersih dan mengikut piawaian tertinggi kerajaan Arab Saudi, meskipun kebanyakan bahan mentahnya diimport.

Ketua Pegawai Operasi TH Global Services, Adly Mohamed berkata jemaah haji tidak perlu bimbang kerana penyediaan makanan di sembilan dapurnya iaitu lima di Makkah, tiga di Madinah dan satu Jeddah, adalah mengikut piawaian ditetapkan kerajaan Arab Saudi dan Malaysia.

“Tahap kebersihan dan kesegaran dapur-dapur dan bahan mentah kita akan diperiksa pada setiap masa

oleh pegawai kesihatan dari Malaysia dan Arab Saudi, menu makanan disediakan oleh pakar makanan dari Malaysia,” katanya kepada media yang meninjau ‘rumah masak’ atau dapur TH Global Services di Wadi Naseem.

Dapur tersebut yang berada dalam sebuah bangunan dua tingkat terletak kira-kira 11 kilometer dari ibu pejabat Tabung Haji.

Adly, yang berpengalaman luas dalam perkhidmatan penyediaan makanan di hotel-hotel antarabangsa berkata, terdapat bahan mentah yang perlu dibawa dari Malaysia seperti lengkuas dan beberapa jenis rempah.

Setiap hari dapur tersebut yang dilengkapi dengan teknologi Eropah akan

menyediakan makanap tengahari dan malam untuk kira-kira 5,000 orang.

“Dalam sehari, kita akan masak sebanyak 15 guni beras panjang dari Thailand untuk jemaah haji kita. Kita juga perlu memastikan para pekerja di sini memasak nasi dan lauk pauk mengikut resipi Malaysia,” katanya.

Seramai 41 tukang masak termasuk penyelia didatangkan khas dari Malaysia dan kesemua mereka telah melalui proses temu duga dan ujian yang ketat, katanya.

Beliau juga tidak menafikan bahawa jemaah haji Malaysia sangat cerewet dalam soal makanan berbanding jemaah negara lain yang terpaksa menikmati makanan ala kadar sahaja. — Bernama