

TARIKH	6 / 7 / 2015	SEKSYEN	RENCANA
MUKA SURAT	34	RUANGAN	

Kebersihan premis dan penyediaan makanan amat dititikberatkan.



Bahan mentah, tukang masak dari tanah air

Engkuas, serai, cili kering dan santan, antara bahan mentah yang dibawa ke Makkah untuk penyediaan makanan kepada jemaah haji di Tanah Suci. Jemaah haji Malaysia walaupun berada beribu batu dari kampung halaman, cita rasa mereka tidak boleh dipisahkan daripada makanan seharian ketika di rumah seperti tomyam, rendang, masak lemak dan singgang.

Selain itu, sebanyak dua kontena kuih muih termasuk roti canai dibawa ke Tanah Suci untuk dihidangkan kepada jemaah haji.

Bagi memenuhi selera jemaah haji, TH Hotel & Residence Sdn Bhd, pihak yang dipertanggungjawab mengendalikannya sepanjang musim haji, amat menitikberatkan aspek berkenaan.

33 tukang masak
"Kami bukan sahaja membawa bahan mentah dari Malaysia, tetapi juga seramai 33 tukang masak dari tanah air bagi memastikan makanan yang disediakan dapat memenuhi selera jemaah kita."

"Kita dapat maklum balas daripada jemaah haji mengenai masakan yang mereka suka dan tidak suka, tetapi sudah tentu tidak dapat memenuhinya 100 peratus," kata Pemangku Ketua Pegawai Eksekutif TH



"Kami amat menitikberatkan soal kebersihan di dapur dan penyediaan makanan bagi memastikan kesihatan jemaah haji kita"

Adly Mohamed,
Pemangku Ketua
Pegawai Eksekutif TH
Hotel & Residence Sdn
Bhd

Hotel & Residence Sdn Bhd, Adly Mohamed.

Sepanjang musim haji tahun ini, lima syarikat dilantik untuk menyediakan makanan kepada 22,320 jemaah haji di Makkah.

Antara syarikat yang mendapat kepercayaan TH untuk menyediakan makanan kepada jemaah tahun ini ialah Al-Wafa Catering & Services. Syarikat ini diberi tugas itu sejak sembilan tahun lalu, iaitu syarikat paling lama menyediakan makanan kepada jemaah haji Malaysia.

Bahan mentah yang dibawa diagihkan kepada syarikat ber-

kenaan untuk dimasak tukang masak mengikut menu harian yang sudah ditetapkan. Masakan itu juga dihidangkan untuk petugas TH.

Patuhi kebersihan

Selain masakan yang memenuhi selera jemaah haji, syarikat berkenaan juga perlu mematuhi peraturan berhubung kebersihan premis dan penyediaan makanan untuk memastikan ia selamat dimakan. Justeru, petugas akan melakukan rondaan dan pemantauan di dapur syarikat berkenaan.

Adly berkata, pihaknya amat serius dalam penyediaan makanan kepada jemaah haji dan ini terbukti kira-kira 40 peratus daripada tukang masak adalah petugas baharu pada setiap tahun.