

TARIKH	08/08/2016	SEKSYEN	Dalam Negeri
MUKA SURAT	6	RUANGAN	



PETUGAS bahagian catering menyiapkan sajian makan malam untuk jemaah haji di Madinah, Arab Saudi, semalam.

Tabung Haji pastikan sajian makanan tepat piawai

MADINAH 7 Ogos - Lembaga Tabung Haji (Tabung Haji) sentiasa memastikan setiap sajian makanan yang diberikan kepada semua jemaah haji Malaysia adalah mengikut piawai yang ditetapkan Kementerian Kesihatan.

Pengarah Operasi Kateringnya, Adly Mohamed berkata, untuk itu Tabung Haji hanya menyediakan makanan berkhasiat dan mengikut standard yang ditetapkan pakar dietetik kementerian itu.

"Makanan yang disediakan

Tabung Haji adalah yang berkhasiat bagi menjamin kesihatan lebih 20,000 jemaah haji Malaysia musim ini.

"Ia adalah menu kegemaran rakyat Malaysia yang dimasak mengikut standard Kementerian Kesihatan," katanya dalam sidang akhbar di Hotel Anwar Movenpick, di sini hari ini.

Adly berkata, seramai 32 tukang masak dari Malaysia yang dibantu pekerja tempatan di sini ditugaskan untuk menyediakan

makanan tengah hari dan malam.

"Makanan jemaah akan dimasukkan ke dalam pek khas yang terlebih dahulu melalui ujian kualiti," katanya.

Menurut Adly, makanan yang dimasak itu tidak boleh terlampau pedas dan tidak boleh terlampau masin demi menjaga kesihatan jemaah.

Beliau juga berkata, menu makanan ditukar secara gilirannya bagi memastikan jemaah dapat menikmati makanan tanpa rasa jemu.