

# **GARIS PANDUAN LESTARI: AMALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN/MINUMAN SECARA LESTARI**

**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

---



**Kelulusan : Mesyuarat Lembaga Pengarah Universiti Bil. 2/2025  
6 Mei 2025**

**Disediakan oleh :**

Aeslina Abdul Kadir  
Nur Shaylinda Mohd Zin  
Mohd Fairouz Mohd Yousof  
Nor Aziah Ahmad  
Mohd Hafiz Sadiran  
Muhammad Muhaimin Rosman  
Napisah Basir  
Mohd Syarifudin Aris  
Nur Suhaibah Supian

## KANDUNGAN

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Senarai Jadual                                              | iv    |
| Senarai Rajah                                               | v     |
| 1.0 Tujuan                                                  | 1     |
| 2.0 Polisi Rujukan                                          | 1     |
| 3.0 Definisi/Takrifan                                       | 1-3   |
| 4.0 Latar Belakang                                          | 4-5   |
| 5.0 Objektif                                                | 5     |
| 6.0 Proses Pelaksanaan                                      | 5-6   |
| 7.0 Peranan dan Tanggungjawab                               | 6-8   |
| 7.1 Penganjur Program                                       | 6-7   |
| 7.2 BizDeC                                                  | 7     |
| 7.3 Pengusaha Makanan/Pengusaha Minuman/Syarikat Kolaborasi | 7     |
| 7.4 SCO                                                     | 8     |
| 7.5 SCO dan BizDeC                                          | 8     |
| 7.6 Jawatankuasa Pengurusan Kelestarian Universiti          | 8     |
| 8.0 Tadbir Urus Garis Panduan                               | 9     |
| 8.1 Tanggungjawab Pemilik Garis Panduan                     | 9     |
| 8.2 Tanggungjawab Pengurus Dokumen Polisi PTj               | 9     |
| 8.3 Tanggungjawab Pengurus Dokumen Polisi                   | 9     |
| 9.0 Petunjuk Prestasi Utama Garis Panduan                   | 10    |
| 10.0 Pemakaian Panduan                                      | 10    |
| 11.0 Kawalan                                                | 10    |
| Carta Alir Pemantauan dan Pematuhan Garis Panduan           | 11    |
| Lampiran 1                                                  | 12    |
| Lampiran 2                                                  | 13-14 |
| Lampiran 3                                                  | 15-18 |

## **SENARAI JADUAL**

|                 |                                          |     |
|-----------------|------------------------------------------|-----|
| <b>Jadual 1</b> | Dokumen dirujuk                          | 1   |
| <b>Jadual 2</b> | Istilah/Singkatan umum berserta definisi | 1-3 |
| <b>Jadual 3</b> | Tadbir urus Garis Panduan                | 9   |
| <b>Jadual 4</b> | Kawalan                                  | 10  |

## **SENARAI RAJAH**

|                |                                             |       |
|----------------|---------------------------------------------|-------|
| <b>Rajah 1</b> | Carta alir kaedah pelaksanaan Garis Panduan | 11    |
| <b>Rajah 2</b> | Contoh bahan pengganti plastik sekali guna  | 13-14 |

**GARIS PANDUAN LESTARI :**  
**AMALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN/MINUMAN SECARA LESTARI**  
**UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

**1.0 TUJUAN**

Garis Panduan Lestari : Amalan Pembungkusan Makanan/Minuman Secara Lestari Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM) ini disediakan untuk memberi panduan kepada pihak terlibat berkaitan amalan pembungkusan makanan/minuman siap sedia untuk dimakan (*Ready-to-Eat*) secara lestari dalam perkhidmatan makanan/minuman di Universiti.

**2.0 POLISI RUJUKAN**

Garis Panduan ini berkuat kuasa dengan merujuk dan tertakluk kepada dokumen berikut :

**Jadual 1:** Dokumen dirujuk

| Nama Dokumen                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dasar Kelestarian Universiti Tun Hussein Onn Malaysia                                              |
| Polisi Kelestarian Pengurusan Sisa Universiti Tun Hussein Onn Malaysia                             |
| Pemansuhan Penggunaan Plastik Bungkusan Makanan dan Minuman di Universiti Tun Hussein Onn Malaysia |
| Peraturan Pengendalian Makanan Universiti Tun Hussein Onn Malaysia                                 |

**3.0 DEFINISI/TAKRIFAN**

**Jadual 2 :** Istilah/Singkatan umum berserta definisi

| Istilah/Singkatan Umum                        | Definisi                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahan Pembungkusan Makanan/Minuman Mesra Alam | Bahan pembungkusan makanan/minuman mesra alam ialah bahan mesra persekitaran, mesra ozon, boleh diguna semula, mudah terbiodegradasi, boleh dikompos, organik, bebas dari racun perosak, mudah terurai dan menggunakan bahan yang berimpak rendah terhadap penggunaan tenaga dan alam sekitar. |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BizDeC                                                | Pusat Pembangunan Perniagaan – Pengurus Ruang Komersial Universiti.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jawatankuasa Pengurusan Kelestarian Universiti (JPKU) | Jawatankuasa ini diselaraskan oleh Pejabat Kampus Lestari (SCO) dan merupakan organisasi yang menguruskan penganjuran aktiviti dan program kelestarian disamping menambahbaik sistem kelestarian di kampus.                                                                                                                                                      |
| Makanan dan Minuman                                   | Makanan/minuman merupakan bahan-bahan yang boleh dihadamkan, terdiri dari karbohidrat, lemak, air protein dan lain-lain nutrien yang boleh dimakan atau diminum oleh manusia bagi mengekalkan pertumbuhan dan membekalkan tenaga                                                                                                                                 |
| Pelanggan                                             | Mana-mana orang yang membeli makanan/minuman di premis makanan/minuman di dalam UTHM yang terdiri daripada pelajar, staf, kontraktor luar dan pelawat.                                                                                                                                                                                                           |
| Pembungkusan Makanan/Minuman                          | Proses pembungkusan makanan/minuman untuk tujuan penghantaran, penyimpanan, penjualan dan penggunaan. Pembungkusan makanan/minuman bertujuan mengekalkan manfaat daripada pemprosesan makanan/minuman selepas proses selesai, membolehkan makanan/minuman selamat untuk sampai ke tempat asal mereka untuk jarak yang jauh dan masih sihat pada masa penggunaan. |
| Pembungkusan Makanan/Minuman Mesra Alam               | Pembungkusan makanan/minuman mesra alam merupakan produk pembungkusan makanan/minuman yang dilihat sesuai serta tidak mencemarkan alam sekitar kerana mempunyai tempoh masa singkat untuk terurai tidak seperti produk bukan mesra alam seperti polisterina yang tidak mudah untuk dilupuskan.                                                                   |
| Penganjur Program                                     | Mana-mana Pusat Tanggungjawab (PTj) atau Jawatankuasa yang menyelaras program dengan penglibatan penyediaan makanan/minuman.                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pengusaha Makanan/<br>Pengusahan Minuman/<br>Syarikat Kolaborasi | Mana-mana orang, perkongsian, firma atau syarikat yang dibenarkan melaksanakan perkhidmatan makanan/minuman termasuk penyelia, pengendali makanan, pengendali minuman, pekerja-pekerja, wakil-wakil peribadi pengusaha, penggantinya atau mana-mana orang atau kumpulan orang-orang lain yang kepadanya pengusaha telah menyerahkan hak atau membuat sewaan kecil sebagaimana dibenarkan oleh Universiti.                      |
| Plastik Sekali Guna                                              | Bahan yang diperbuat daripada plastik yang digunakan hanya sekali dan kemudiannya perlu dibuang. Bahan plastik berkod 1 yang diperbuat daripada <i>Polyethylene terephthalate</i> (PET).                                                                                                                                                                                                                                       |
| Premis Makanan/Minuman                                           | Mana-mana premis yang menjual makanan/minuman di dalam kawasan pagar Kampus UTHM termasuklah di Kolej Kediaman UTHM, mana-mana bangunan milik UTHM atau mana-mana bangunan yang disewa oleh UTHM dalam semua bentuk, dengan konsep ia boleh dimakan dan diminum sama ada secara terus, atau perlu dimasak, atau memerlukan pencairan. Ia juga meliputi tempat yang dijadikan aktiviti memasak dan menyediakan makanan/minuman. |
| Produk Makanan/Minuman                                           | Produk makanan/minuman yang dimaksudkan dalam Garis Panduan ini adalah makanan/minuman yang siap sedia untuk dimakan ( <i>Ready-to-Eat</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| SDGs                                                             | <i>Sustainable Development Goals</i> /Matlamat Pembangunan Mampan.<br><br>Rujukan : <a href="https://sdgs.un.org/goals">https://sdgs.un.org/goals</a>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| SCO                                                              | Pejabat Kampus Lestari.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Universiti                                                       | Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 4.0 LATAR BELAKANG

- 4.1 Matlamat Pembangunan Lestari atau *Sustainable Developments Goals* (SDGs) adalah sebahagian daripada AGENDA 30 yang memupuk elemen kelestarian untuk mengatasi pelbagai isu yang dihadapi oleh masyarakat di peringkat global. UTHM turut tidak ketinggalan dalam menyokong matlamat tersebut khususnya SDG 11 : Bandar dan Masyarakat Mapan, SDG 12 : Penggunaan dan Pengeluaran Bertanggungjawab dan SDG 13 : Tindakan Iklim yang menekankan aspek masyarakat mampan serta memastikan cara kehidupan yang memberikan kesan minimum kepada pembebasan gas rumah hijau.
- 4.2 Perkhidmatan makanan/minuman merujuk kepada premis makanan/minuman yang menyediakan perkhidmatan makanan/minuman yang telah siap sedia dimakan di premis atau di luar premis. Ia juga meliputi perkhidmatan kulinari dan catering. Pembungkusan merupakan salah satu proses dalam perkhidmatan makanan/minuman yang bertujuan menyediakan perlindungan kepada hidangan.
- 4.3 Bahan-bahan konvensional yang digunakan di dalam pembungkusan makanan/minuman terdiri daripada pelbagai jenis antaranya ialah kertas, polisterina, plastik dan kaca. Sisa daripada pembungkusan ini memberi kesan kepada alam sekitar jika bahan pembungkusan yang digunakan tidak biorosot dan tidak biokompos. Antara bahan pembungkusan yang tidak mesra alam adalah seperti plastik sekali guna dan polisterina. Oleh itu, penggunaan bahan pembungkusan mesra alam haruslah dilaksanakan.
- 4.4 Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM) telah memberikan komitmen dalam pelaksanaan pembangunan dan inisiatif kelestarian secara konsisten bermula pada tahun 2017.
- 4.5 Dasar Kelestarian dan Polisi Kelestarian Pengurusan Sisa Universiti Tun Hussein Onn Malaysia telah dibangunkan oleh Pejabat Kampus Lestari (SCO) seterusnya telah diluluskan oleh Mesyuarat Lembaga Pengarah Universiti (LPU) Bil. 5/2022 pada tarikh 27 November 2022 yang lalu. Manakala, Pekeliling Am Bil. 27 tahun 2012 iaitu Pemansuhan

Penggunaan Plastik Bungkus Makanan dan Minuman di Universiti Tun Hussein Onn Malaysia telah pun dikuatkuasakan. Garis Panduan ini dibangunkan bertujuan untuk memastikan komitmen yang dinyatakan di dalam Dasar Kelestarian, Polisi Kelestarian Pengurusan Sisa dan Pekeliling Am Bil. 27 tahun 2012 dapat diterapkan oleh warga Universiti dengan berkesan.

- 4.6 Pejabat Kampus Lestari (SCO) telah membangunkan Garis Panduan Lestari : Amalan Pembungkusan Makanan/Minuman Secara Lestari untuk dijadikan sebagai panduan dan rujukan oleh warga Universiti, pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi dan penganjur program dalam merancang, menyelaraskan, memantau dan melaksanakan program/aktiviti pengurusan sisa di semua peringkat.
- 4.7 Dengan adanya Garis Panduan ini diharapkan ianya akan dapat menggalakkan warga Universiti, pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi dan penganjur program untuk membudayakan amalan kelestarian di kampus seterusnya menjadikan program/aktiviti pengurusan sisa dapat diselaraskan dan dilaksanakan dengan lebih teratur dan berkesan.

## **5.0 OBJEKTIF**

- 5.1 Menyokong Matlamat Pembangunan Lestari (SDGs) yang terdiri daripada SDG 11, SDG 12 dan SDG 13;
- 5.2 Mengurangkan penghasilan sisa pembungkusan yang tidak mesra alam;
- 5.3 Mendidik dan meningkatkan tahap kesedaran pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi dan warga UTHM dalam memulihara alam sekitar.

## **6.0 PROSES PELAKSANAAN**

- 6.1 Proses pelaksanaan Garis Panduan ini adalah seperti di nyatakan di dalam carta alir kaedah pelaksanaan Garis Panduan (**rujuk Rajah 1**).
- 6.2 Garis Panduan ini terpakai kepada semua warga Universiti, pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi dan penganjur

program yang terlibat dalam perkhidmatan makanan/perkhidmatan minuman.

- 6.3 Antara amalan pembungkusan makanan/pembungkusan minuman secara lestari yang boleh diamalkan adalah pembungkusan makanan/pembungkusan minuman yang mempunyai ciri – ciri seperti di **Lampiran 1**.
- 6.4 Contoh jenis pembungkusan makanan/minuman yang boleh digunakan adalah seperti di **Lampiran 2**. Walaubagaimanapun, warga Universiti, pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi dan penganjur program boleh menggunakan apa-apa jenis pembungkusan makanan/minuman yang mempunyai spesifikasi seperti di **Lampiran 1**.

## **7.0 PERANAN DAN TANGGUNGJAWAB**

### **7.1 Penganjur Program :**

- 7.1.1 Memastikan pelaksanaan Garis Panduan dipatuhi oleh pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi;
- 7.1.2 Memastikan bahawa syarat amalan pembungkusan makanan/minuman secara lestari yang mempunyai ciri – ciri seperti di **Lampiran 1** dan contoh di **Lampiran 2** dinyatakan di dalam kontrak penyewaan/perniagaan atau surat kebenaran menganjurkan program kepada pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi;
- 7.1.3 Memastikan penyebaran maklumat dan informasi berkaitan Garis Panduan kepada pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi;
- 7.1.4 Melakukan pemeriksaan premis makanan/premis minuman pada bila-bila masa yang difikirkan perlu tanpa notis dan makluman;
- 7.1.5 Mengenal tindakan sewajarnya berdasarkan had bidang kuasa sekiranya berlaku ketidakpatuhan;

7.1.6 Memberikan laporan pemantauan kepada SCO (jika perlu).

7.2 BizDeC :

7.2.1 Memastikan pelaksanaan Garis Panduan dipatuhi oleh pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi;

7.2.2 Memastikan bahawa syarat amalan pembungkusan makanan/minuman secara lestari yang mempunyai ciri – ciri seperti di **Lampiran 1** dan contoh di **Lampiran 2** dinyatakan di dalam kontrak penyewaan/perniagaan;

7.2.3 Memastikan penyebaran maklumat dan informasi berkaitan Garis Panduan kepada pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi;

7.2.4 Melakukan pemeriksaan premis makanan/minuman di ruang komersial pada bila-bila masa yang difikirkan perlu tanpa notis dan makluman;

7.2.5 Mengenakan tindakan sewajarnya berdasarkan had bidang kuasa sekiranya berlaku ketidakpatuhan;

7.2.6 Memberikan laporan pemantauan kepada SCO (jika perlu).

7.3 Pengusaha Makanan/Pengusaha Minuman/Syarikat Kolaborasi :

7.3.1 Tidak menggunakan bahan bungkusan daripada polisterina dan plastik sekali guna;

7.3.2 Menggunakan bahan pembungkusan makanan/minuman mesra alam yang mempunyai ciri seperti di **Lampiran 1** dan contoh di **Lampiran 2**;

7.3.3 Dikehendaki menampal notis seperti **“NO PLASTIC CAMPAIGN”**, **“ZERO SINGLE USE PLASTICS”**, **“BRING YOUR OWN FOOD CONTAINER”** dan **“BRING YOUR OWN WATER BOTTLE”** seperti di **Lampiran 3**.

#### 7.4 SCO :

7.4.1 Menyediakan bahan hebahan berbentuk infografik, video dan lain-lain pendekatan yang dapat membantu menyampaikan maklumat berkaitan Garis Panduan ini;

7.4.2 Melaksanakan pemantauan pada bila-bila masa yang difikirkan perlu tanpa notis dan makluman.

#### 7.5 SCO dan BizDeC :

7.5.1 Menilai dan mengkaji semula Garis Panduan sekali dalam tempoh tiga (3) hingga lima (5) tahun atau berdasarkan keperluan;

7.5.2 Bekerjasama dalam memastikan pelaksanaan Garis Panduan dipatuhi oleh premis makanan/premis minuman/syarikat kolaborasi.

#### 7.6 Jawatankuasa Pengurusan Kelestarian Universiti (JPKU):

7.6.1 Memberi khidmat nasihat dan cadangan berdasarkan kepakaran bagi kaedah amalan pembungkusan makanan/minuman secara lestari di Universiti;

7.6.2 Memberi khidmat nasihat dan cadangan berdasarkan kepakaran semasa proses semakan Garis Panduan berkaitan amalan pembungkusan makanan/minuman secara lestari di Universiti;

7.6.3 Memberi khidmat nasihat dan cadangan berdasarkan kepakaran bagi mengenal pasti isu yang berkemungkinan dihadapi dalam amalan pembungkusan makanan/minuman secara lestari di Universiti.

## 8.0 TADBIR URUS GARIS PANDUAN

**Jadual 3 :** Tadbir urus Garis Panduan

|                                    |                                          |
|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Pemilik Garis Panduan</b>       | Pejabat Kampus Lestari (SCO)             |
| <b>Pengurus Dokumen Polisi PTj</b> | Pengarah, Pejabat Kampus Lestari (SCO)   |
| <b>Pengurus Dokumen Polisi</b>     | Ketua Unit Governan dan Pengurusan Dasar |

### 8.1 Tanggungjawab Pemilik Garis Panduan :

- 8.1.1 Bertanggungjawab kepada pindaan Garis Panduan serta mendapatkan perakuan daripada Jawatankuasa Eksekutif seterusnya kelulusan daripada Lembaga Pengarah Universiti;
- 8.1.2 Bertanggungjawab untuk memastikan Garis Panduan yang berkaitan dihebahkan kepada warga UTHM;
- 8.1.3 Bertanggungjawab melaksanakan semakan Garis Panduan sekali dalam tempoh tiga (3) hingga lima (5) tahun atau berdasarkan keperluan;
- 8.1.4 Bertanggungjawab memastikan Garis Panduan ini boleh diakses untuk rujukan oleh warga UTHM.

### 8.2 Tanggungjawab Pengurus Dokumen Polisi PTj :

- 8.2.1 Bertanggungjawab kepada semua penyimpanan, perekodan dan pengemaskinian Garis Panduan di PTj;
- 8.2.2 Memastikan Garis Panduan dilaksanakan pihak yang berkaitan.

### 8.3 Tanggungjawab Pengurus Dokumen Polisi :

- 8.3.1 Bertanggungjawab kepada semua penyimpanan, perekodan dan pengemaskinian Garis Panduan;
- 8.3.2 Bertanggungjawab memastikan Garis Panduan ini dihebahkan melalui pekeliling rasmi Universiti.

## **9.0 PETUNJUK PRESTASI UTAMA GARIS PANDUAN**

- 9.1 Pembungkusan makanan/minuman menggunakan bahan mesra alam diamalkan di Universiti.
- 9.2 Syarat amalan pembungkusan makanan/minuman secara lestari dinyatakan di dalam kontrak penyewaan/kontrak perniagaan/surat kebenaran kepada pengusaha makanan/pengusaha minuman/syarikat kolaborasi.

## **10.0 PEMAKAIAN PANDUAN**

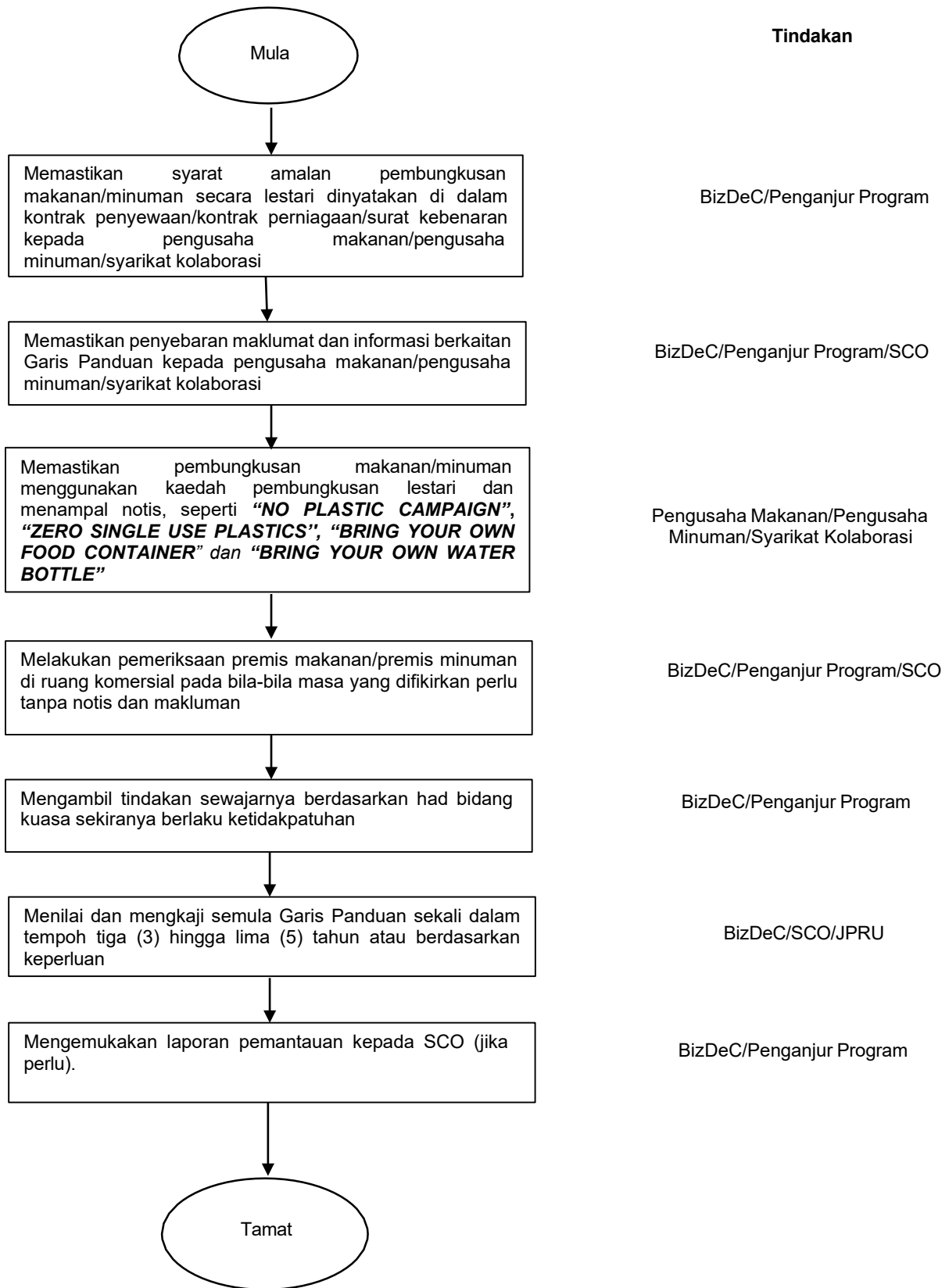
Panduan ini akan dikuatkuasakan selepas mendapat pengesahan daripada Jawatankuasa Pengurusan Kelestarian Universiti (JPKU) dan kelulusan daripada Lembaga Pengarah Universiti.

## **11.0 KAWALAN**

**Jadual 4 : Kawalan**

| <b>No. Edisi</b> | <b>Tarikh Diluluskan</b> | <b>Diluluskan Oleh</b>       | <b>Pindaan</b> |
|------------------|--------------------------|------------------------------|----------------|
| 1.0              | xx/xx/xxxx               | Jawatankuasa Eksekutif (JKE) | -              |

## CARTA ALIR PEMANTAUAN DAN PEMATUHAN GARIS PANDUAN

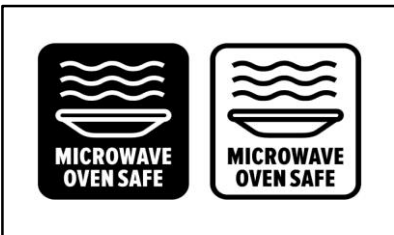


**Rajah 1:** Carta alir kaedah pelaksanaan Garis Panduan

**ANTARA CADANGAN SPESIFIKASI  
BAGI BAHAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN/MINUMAN MESRA ALAM**

- i. Berasaskan tumbuhan dan kanji;
- ii. Terbiorosot;
- iii. Boleh dikompos;
- iv. Tidak mengandungi sebarang bahan toksik dan beracun;
- v. Tiada pelapik yang diperbuat dari bahan plastik atau bahan tidak boleh dikompos;
- vi. Tiada pelapik *wax* (*wax* semula jadi dibenarkan);
- vii. Sesuai dengan tahap kepanasan makanan/minuman;
- viii. Selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang dan peti sejuk beku;
- ix. Mematuhi Garis Panduan Food and Drug Administration (FDA) untuk kegunaan makanan/minuman;
- x. Telah mendapat pensijilan di bawah SIRIM Eco-Labeling Scheme atau *eco-labelling* daripada agensi lain yang diiktiraf.

| Bil. | Bahan Pengganti                                     | Contoh Gambar                                                                                                                                                            |
|------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Berasaskan tumbuhan dan kanji                       |     |
| 2.   | Terbiorosot                                         |     |
| 3.   | Boleh dikompos                                      |   |
| 4.   | Tidak mengandungi sebarang bahan toksik dan beracun |                                                                                      |
| 5.   | Tiada pelapik di atas bekas makanan                 |                                                                                      |

| Bil. | Bahan Pengganti                                                                                                            | Contoh Gambar                                                                                                                                                             |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.   | Tiada pelapik wax (wax semula jadi dibenarkan)                                                                             |       |
| 7.   | Sesuai dengan tahap kepanasan makanan/minuman                                                                              |       |
| 8.   | Selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang dan peti sejuk beku                                                           |    |
| 9.   | Mematuhi Garis Panduan Food and Drug Administration (FDA) untuk kegunaan makanan/minuman                                   |   |
| 10.  | Telah mendapat pensijilan di bawah SIRIM Eco-Labeling Scheme atau <i>eco-labelling</i> daripada agensi lain yang diiktiraf |   |

**Rajah 2 :** Contoh bahan pembungkusan makanan/minuman mesra alam



# ***NO PLASTIC CAMPAIGN***

**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS**





# ***ZERO SINGLE USE PLASTICS***



# ***BRING YOUR OWN FOOD CONTAINER***

**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS**



# ***BRING YOUR OWN WATER BOTTLE***

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

