



GARIS PANDUAN PERMOHONAN LESEN PENYEDIAAN AIS BAGI MAKSUD PERDAGANGAN ATAU PERNIAGAAN

PROGRAM KESELAMATAN DAN KUALITI
MAKANAN

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

EDISI 2020

ISI KANDUNGAN

Bil.	Perkara	Muka Surat
1.	Pengenalan	3
2.	Skop	4
3.	Definisi	4
BAHAGIAN 1: PANDUAN PERMOHONAN		
4.	Syarat-Syarat Permohonan	8
5.	Prosedur Permohonan	8
6.	Manual Kawalan Keselamatan Ais	9
7.	Proses Kelulusan	9
8.	Pemantauan	14
9.	Pembaharuan Lesen	14
10.	Bayaran	16
11.	Tempoh Sahlaku Lesen	16
12.	Penggantungan Lesen	16
13.	Permohonan Pelepasan Penggantungan	17
14.	Pembatalan Lesen	18
BAHAGIAN 2: KEPERLUAN SPESIFIK PREMIS		
Komponen 1 : Keperluan Am		
15.	Profil Syarikat dan Polisi Pengurusan Keselamatan Makanan	20
16.	Bangunan/Rekabentuk Dan Kemudahan	20
17.	Pengendali Makanan	26
18.	Latihan	28
19 .	Penyelenggaraan dan Sanitasi	28
Komponen 2 : Kawalan Operasi		
20.	Kawalan Bekalan Air	31
21.	Kawalan Proses	31
22.	Sistem Rawatan Air di Premis Penyediaan Ais	32
23.	Kawalan Pembungkusan	33
24.	Kawalan Pengangkutan Dan Pengedaran	34
25.	Kawalan Keselamatan Ais	35
26.	Kawalan Kebolehesanan (<i>Traceability</i>)	35

GARIS PANDUAN PERMOHONAN LESEN UNTUK PENYEDIAAN AIS BAGI MAKSUD PERDAGANGAN ATAU PERNIAGAAN

1. PENGENALAN

Garis panduan Permohonan Lesen Penyediaan Ais Bagi Maksud Perdagangan Atau Perniagaan merupakan pemudahcara kepada pengusaha untuk membuat permohonan lesen ais.

Garis panduan ini terbahagi kepada dua Bahagian iaitu:

- Bahagian 1: Panduan Permohonan
- Bahagian 2: Keperluan Spesifik Premis yang mengandungi 2 komponen iaitu:
 - i) Komponen 1 : Keperluan Am
 - ii) Komponen 2 : Kawalan Operasi

Peruntukan di bawah Peraturan 394A, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 telah memperuntukkan:

- 1.1 Ais hendaklah diperolehi daripada air yang selamat sebagaimana standard yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima A.
- 1.2 Premis penyediaan ais bagi tujuan perniagaan atau perdagangan perlu mendapatkan lesen dari Kementerian Kesihatan Malaysia.
- 1.3 Penggunaan ais bagi makanan untuk jualan atau yang bersentuhan dengan makanan untuk jualan perlu diperolehi daripada sumber ais yang dilesenkan.

Keperluan pelesenan penyediaan ais tidak terpakai kepada premis yang menghasilkan ais untuk kegunaan sendiri seperti penyejukan dan penyediaan makanan. Walau bagaimanapun, permohonan pelesenan penyediaan ais secara sukarela dari pihak syarikat untuk kegunaan sendiri adalah digalakkan. Manakala bagi tujuan pengeksportan makanan, keperluan pelesenan penyediaan ais adalah tertakluk kepada keperluan negara pengimport.

Garis panduan ini perlu dibaca secara bersama dengan Contoh Manual Jaminan Keselamatan Ais yang disediakan oleh Program ini.

2. SKOP

Garis panduan ini terpakai kepada semua pengusaha ais bagi maksud perdagangan atau perniagaan yang merangkumi aktiviti pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan, penstoran dan pengedaran untuk tujuan pasaran di Malaysia.

3. DEFINISI

Bagi tujuan Garis Panduan Permohonan Lesen Penyediaan Ais Bagi Maksud Perdagangan Atau Perniagaan Dan Keperluan Spesifik Premis, definisi yang terpakai adalah seperti berikut:

3.1 Pengarah

Timbalan Ketua Pengarah Kesihatan (Kesihatan Awam), Kementerian Kesihatan Malaysia (TKPK (KA) adalah dirujuk sebagai Pengarah di bawah peruntukan Akta Makanan 1983)

3.2 KKM

Kementerian Kesihatan Malaysia

3.3 PKKM

Program Keselamatan dan Kualiti Makanan

3.4 JKN

Jabatan Kesihatan Negeri

3.5 PKD/PKB/PKK

Pejabat Kesihatan Daerah / Pejabat Kesihatan Bahagian / Pejabat Kesihatan Kawasan

3.6 Program Jaminan Keselamatan Makanan

Suatu sistem amalan yang terancang dan didokumenkan yang memberi jaminan bahawa mana-mana jenis makanan tertentu tidak akan memudaratkan pengguna apabila ia dimakan

3.7 Air yang selamat bagi tujuan penghasilan ais

Hendaklah bersih dan tidak tercemar, tidak mempunyai rasa yang tidak disukai dan tidak berbau busuk, dan hendaklah mematuhi standard sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima A, Peraturan-

Peraturan Makanan 1985

3.8 Ais

Ais hendaklah hasil yang diperoleh daripada air yang mematuhi standard yang ditetapkan dalam Peraturan 394, Peraturan-Peraturan Makanan 1985

3.9 Premis

Sebarang bangunan atau khemah atau apa-apa struktur kekal atau sebaliknya bersama-sama dengan tanah dan bangunan, atau struktur lain yang terletak dan sebarang perkongsian tanah yang digunakan bagi penyediaan, pengawetan, pembungkusan, penyimpanan, pembawaan, pengedaran dan penjualan sebarang jenis makanan

4.0 Manual Jaminan Keselamatan Ais

Dokumen yang menjelaskan aktiviti pelaksanaan kawalan keselamatan ais di dalam premis berkenaan

4.1 Verifikasi Premis

Verifikasi premis melibatkan aktiviti audit dan pemeriksaan berasaskan bukti yang dilakukan di lapangan secara bebas dan sistematik, dilakukan oleh anggota terlatih, bagi mengenalpasti kepatuhan terhadap elemen dan aktiviti keselamatan makanan berdasarkan keperluan Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009

4.2 Makmal diluluskan

Makmal yang diluluskan oleh Menteri di bawah Seksyen 3A, Akta Makanan 1983 iaitu Jabatan Kimia Malaysia dan Agensi Nuklear Malaysia

4.3 Makmal diakreditasi

Makmal yang diakreditasi oleh Jabatan Standard Malaysia (DSM) dan diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia

4.4 Ketidakpatuhan

Aktiviti yang dijalankan tidak mematuhi atau tidak mengikut prosedur yang telah ditetapkan

4.5 Permintaan Tindakan Pembedulan (*Corrective Action Request*)

Ketidakpatuhan yang didokumenkan oleh pegawai verifikasi dan memerlukan tindakan pembedulan oleh pemohon

4.6 Pensampelan (Kelulusan Lesen)

Pensampelan yang dijalankan oleh pegawai berkuasa Akta Makanan 1983, Kementerian Kesihatan Malaysia di premis penyediaan ais bagi maksud perdagangan atau perniagaan bagi tujuan kelulusan lesen, pemantauan KKM atau pada bila-bila masa mengikut keperluan

4.7 Pensampelan (Pemantauan Sendiri)

Pensampelan yang dijalankan oleh pemegang lesen bagi tujuan pemantauan sendiri

BAHAGIAN 1 : PANDUAN PERMOHONAN

4. SYARAT-SYARAT PERMOHONAN

Syarikat yang ingin memohon **Lesen Penyediaan Ais Bagi Maksud Perdagangan Atau Perniagaan** hendaklah mematuhi syarat- syarat berikut:

- 4.1 Premis penyediaan ais telah siap dibina serta sedia untuk beroperasi dalam keadaan sebenar
- 4.2 Syarikat yang berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) atau yang setara dengannya
- 4.3 Premis penyediaan ais hendaklah berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia. Pendaftaran premis boleh dilakukan secara atas talian (*online*) melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my>
- 4.4 Mempunyai Manual Jaminan Keselamatan Ais dengan kandungan minimum seperti di **Lampiran 1**
- 4.5 Pemohon hendaklah memahami semua terma dan syarat yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia

5. PROSEDUR PERMOHONAN

- 5.1 Permohonan pelesenan ais hendaklah dibuat secara atas talian (*online*) melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my>. Sekiranya terdapat masalah bagi sistem permohonan secara atas talian (*online*), pemohon hendaklah merujuk ke JKN/PKD/PKB/PKK yang berdekatan.
- 5.2 Borang permohonan yang telah diisi dari laman sesawang hendaklah dicetak dan dikemukakan ke JKN/PKD/PKB/PKK di mana lokasi premis penyediaan ais berada bersama-sama dokumen sokongan yang lengkap.
- 5.3 Set dokumen yang perlu dihantar adalah seperti berikut :
 - 5.3.1 Salinan Borang Permohonan [dicetak dari permohonan secara atas talian(*online*)]
 - 5.3.2 Salinan Kad Pengenalan Pemohon
 - 5.3.3 Salinan sijil pendaftaran perniagaan dari SSM
 - 5.3.4 Salinan bil air semasa

5.3.5 Manual Jaminan Keselamatan Ais

5.3.6 Salinan sijil Program Jaminan Keselamatan Makanan (contoh : Pensijilan MeSTI / GMP / HACCP) dan Skim Pensijilan Halal (*jika ada*)

5.3.7 Fi proses berjumlah RM 30.00

5.4 Rujuk Carta alir permohonan baru dan pembaharuan lesen ais seperti di **Lampiran 2**.

6. MANUAL JAMINAN KESELAMATAN AIS

6.1 Pemohon hendaklah menyediakan satu program jaminan keselamatan ais bagi memastikan proses penyediaan dan pengeluaran ais dijalankan dalam keadaan bersih dan tidak mencemarkan produk akhir.

6.2 Manual ini hendaklah mengandungi semua elemen yang mempunyai maklumat syarikat, sumber air, sistem rawatan, sistem operasi dan amalan pengilangan yang baik yang perlu diamalkan oleh pengendali makanan.

6.3 Pemohon boleh merujuk kepada Contoh Manual Jaminan Keselamatan Ais sebagai rujukan dalam menyediakan manual tersebut.

6.4 Bagi syarikat yang telah mendapat pengiktirafan MeSTI/GMP atau HACCP dari KKM, pemohon boleh mengemukakan Manual MeSTI/GMP atau HACCP sedia ada.

7. PROSES KELULUSAN

7.1 Semakan Kecukupan Dokumen Permohonan

7.1.1 Maklumat permohonan yang diisi secara atas talian (*online*) akan disemak oleh pihak JKN/PKD/PKB/PKK.

7.1.2 Dokumen permohonan termasuk Manual Jaminan Keselamatan Ais yang diterima di JKN/PKD/PKB/PKK akan disemak, disah dan direkodkan. Manual hendaklah merangkumi semua elemen di dalam Garis Panduan ini.

- 7.1.3 Dokumen permohonan yang tidak lengkap akan dimaklumkan oleh JKN/PKD/PKB/PKK kepada pemohon.
- 7.1.4 Jika pemohon gagal mengemukakan apa-apa maklumbalas dalam tempoh **enam (6) bulan** dari tarikh permohonan secara atas talian (*online*) dihantar, permohonan akan terbatal dengan sendirinya dan tindakan penguatkuasaan akan diambil sekiranya premis beroperasi tanpa lesen.

7.2 Verifikasi Premis

- 7.2.1 Surat makluman verifikasi akan dikeluarkan oleh JKN/PKD/PKB/PKK kepada pemohon. Tarikh verifikasi premis akan dipersetujui bersama di antara JKN/PKD/PKB/PKK dan pemohon.
- 7.2.2 Verifikasi premis akan dibuat berdasarkan kepatuhan kepada elemen-elemen yang telah ditetapkan dalam garis panduan ini.
- 7.2.3 Sekiranya terdapat sebarang ketidakpatuhan semasa verifikasi dijalankan, Permintaan Tindakan Pembedulan/ *Corrective Action Request* (CAR) akan dikeluarkan kepada pemohon.
- 7.2.4 Pemohon hendaklah memaklumkan kepada pihak JKN/PKD/PKB/PKK berkenaan perancangan tindakan pembedulan yang akan diambil terhadap CAR yang dikeluarkan dalam tempoh **dua (2) minggu** dari tarikh verifikasi dijalankan.
- 7.2.5 Kegagalan pemohon mengambil tindakan pembedulan dalam tempoh **enam (6) bulan** dari tarikh CAR dikeluarkan akan menyebabkan permohonan terbatal dengan sendirinya dan tindakan penguatkuasaan akan diambil.
- 7.2.6 Pemohon hendaklah mengambil tindakan pembedulan bagi semua CAR yang dikeluarkan semasa verifikasi premis. Tindakan pembedulan yang dibuat oleh pemohon perlu dihantar ke JKN/PKD/PKB/PKK berserta bukti bergambar atau dokumen sokongan yang berkaitan.

7.2.7 Sekiranya perlu, verifikasi susulan akan dijalankan bagi mengesahkan semua CAR telah diambil tindakan pembetulan yang sewajarnya.

7.3 Pensampelan

7.3.1 Pensampelan Bagi Tujuan Kelulusan Lesen (Baru dan Pembaharuan)

- 7.3.1.1 Pensampelan dijalankan bagi tujuan verifikasi bahawa punca air dan ais yang dicadangkan untuk dilesenkan mematuhi Peraturan-Peraturan Makanan 1985 sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima A (**Jadual A**).
- 7.3.1.2 Sekiranya tiada CAR, pensampelan bagi sampel air dan sampel ais akan dijalankan oleh pegawai KKM dalam tempoh tiga (3) hari bekerja selepas aktiviti verifikasi premis dijalankan. Poin pensampelan (paip yang bersesuaian) hendaklah disediakan oleh pemohon bagi memudahkan aktiviti pensampelan bagi sampel air dijalankan.
- 7.3.1.3 Sekiranya terdapat CAR, pensampelan akan dijalankan selepas tindakan pembetulan diambil oleh pemohon. Penetapan tarikh baru untuk pensampelan dijadualkan dalam tempoh tiga (3) hari bekerja selepas penutupan CAR.
- 7.3.1.4 Kos analisis adalah ditanggung oleh pemohon. Pemohon juga hendaklah menyediakan kemudahan yang mencukupi untuk tujuan pensampelan. Rujuk Maklumat Aktiviti Pensampelan Bagi Pelesenan Ais di **Jadual B**.
- 7.3.1.5 Bagi permohonan baru dan pembaharuan, sampel hendaklah dihantar oleh pemohon ke makmal yang diluluskan. Pemohon hendaklah menghubungi pihak makmal yang berkenaan terlebih dahulu bagi urusan penghantaran sampel. Senarai makmal yang diluluskan oleh KKM di bawah peruntukan Akta 3A, Akta Makanan 1983 adalah seperti di **Lampiran 3**.
- 7.3.1.6 Sijil Analisis untuk keperluan kelulusan lesen hanya sah digunakan dalam tempoh enam (6) bulan dari tarikh ianya dikeluarkan.

- 7.3.1.7 Pemohon hendaklah mengemukakan sijil analisis asal ke JKN/PKD/PKB/PKK di mana permohonan dibuat tidak melebihi tiga (3) hari bekerja dari tarikh sijil analisis diterima oleh pemohon.

7.4.2 Pensampelan Semula Sekiranya Terdapat Pelanggaran Semasa Proses Kelulusan Lesen (Baru dan Pembaharuan)

- 7.4.2.1 Sekiranya terdapat pelanggaran ke atas sampel yang telah dianalisis, pemohon hendaklah menjalankan siasatan terhadap punca pelanggaran dan membuat tindakan pembedahan yang bersesuaian dalam tempoh 14 hari dari tarikh sijil analisis (CoA) diterima oleh pihak JKN/PKD/PKB/PKK.

- 7.4.2.2 Pemohon hendaklah memaklumkan kepada JKN/PKD/PKB/PKK setelah semua tindakan pembedahan diambil. PKD/PKB/PKK akan menjalankan verifikasi ke atas semua tindakan pembedahan tersebut.

- 7.4.2.3 Pensampelan semula akan dijalankan setelah semua tindakan pembedahan memuaskan. Walau bagaimanapun, had kekerapan pensampelan semula adalah dua (2) kali sahaja. Sekiranya keputusan masih tidak mematuhi, permohonan akan terbatal dan tindakan penguatkuasaan akan diambil mengikut prosedur penguatkuasaan.

- 7.4.2.5 Sampel hendaklah dihantar oleh pemohon ke makmal-makmal yang diluluskan oleh KKM di bawah peruntukan Akta 3A, Akta Makanan 1983 seperti di **Lampiran 3**. Maklumat penghantaran sampel adalah seperti di **Jadual C**.

7.5 Laporan Akhir

- 7.5.1 JKN/PKD/PKB/PKK akan menyemak dan mengesahkan keputusan analisis makmal (cop semak dan tandatangan) bagi

setiap helaian laporan keputusan analisa mengikut kepatuhan terhadap Jadual Kedua Puluh Lima A.

- 7.5.2 Laporan verifikasi hanya akan dikeluarkan oleh JKN/PKD/PKB/PKK setelah semua tindakan pembetulan telah diambil dan hasil keputusan analisis adalah mematuhi.
- 7.5.3 Laporan akhir akan dikemukakan kepada Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (Keselamatan dan Kualiti Makanan) / Pegawai Kesihatan Daerah / Pegawai Kesihatan Bahagian bagi tujuan sokongan.
- 7.5.4 Laporan verifikasi beserta dengan dokumen permohonan (seperti mana pada para 5.3) termasuk surat sokongan Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (Keselamatan dan Kualiti Makanan) / Pegawai Kesihatan Daerah / Pegawai Kesihatan Bahagian dan keputusan analisis makmal akan dikemukakan ke Ibu Pejabat PKK, KKM untuk tujuan kelulusan dan salinan ke JKN.
- 7.5.5 JKN/PKD/PKB/PKK hendaklah maklum kepada pemohon untuk membuat pembayaran Fi Lesen sebanyak RM 50.00 ke Ibu Pejabat PKK setelah laporan akhir telah lengkap dan telah dihantar ke Ibu Pejabat PKK.

7.6 Kelulusan lesen

- 7.6.1 Permohonan yang diterima oleh ibu pejabat PKK akan diproses dan diberi kelulusan dalam tempoh tujuh (7) hari bekerja setelah permohonan telah lengkap.
- 7.6.2 Permohonan akan dibentangkan dalam Mesyuarat Jawatankuasa Pelesenan Air Minuman Berbungkus, Air Mineral Semulajadi, Ais dan Mesin Jual Air.
- 7.6.3 Bagi permohonan yang tidak diluluskan, Fi Lesen akan dikembalikan kepada pemohon.
- 7.6.4 Lesen akan dikeluarkan setelah mendapat kelulusan dari Pengarah [TKPK (KA)].
- 7.6.5 Pengarah berhak membatalkan mana-mana permohonan yang tidak mengikut syarat-syarat yang ditetapkan.

7.6.6 Bagi pemohon yang telah mendapat kelulusan lesen ais selepas berkuatkuasanya garis panduan ini layak untuk mendapat pensijilan MeSTI secara terus. Walau bagaimanapun, pemohon masih perlu membuat permohonan pensijilan MeSTI.

7.7 Pensampelan Pemantauan Sendiri

- 7.7.1 Pemegang lesen adalah diwajibkan untuk menjalankan pemantauan sendiri dari aspek keselamatan dan kualiti air yang digunakan untuk penyediaan ais dan kualiti ais yang dihasilkan berdasarkan Jadual Pensampelan Pemantauan Sendiri dan Permohonan Pembaharuan yang ditetapkan oleh PKKM setelah kelulusan lesen diperolehi.
- 7.7.2 Parameter yang perlu dianalisis adalah Standard Fizikal dan Standard Bakteriologi sebagaimana dalam **Jadual Kedua Puluh Lima A** dan parameter-parameter lain (berdasarkan keperluan semasa) yang ditetapkan oleh KKM. Parameter-parameter spesifik yang perlu dianalisis akan dimaklumkan oleh KKM. Parameter yang dianalisis tersebut perlu mematuhi standard yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima A.
- 7.7.3 Sampel air dan ais hendaklah dihantar ke mana-mana makmal yang diakreditasi oleh Jabatan Standard Malaysia dan diiktiraf oleh KKM. Senarai makmal adalah seperti di **Lampiran 4**.
- 7.7.4 Laporan keputusan analisis pensampelan sendiri hendaklah dikemukakan oleh syarikat kepada JKN/PKD/PKB/PKK bagi tujuan pemantauan dan rekod.
- 7.7.5 Kegagalan pihak syarikat untuk menjalankan pemantauan sendiri berdasarkan jadual yang ditetapkan boleh mengakibatkan tindakan penggantungan lesen.

8. PEMANTAUAN KKM KE ATAS PEMEGANG LESEN PENYEDIAAN AIS

- 8.1 Pegawai KKM boleh pada bila-bila masa menjalankan pemantauan ke atas syarikat untuk memastikan syarikat menjalankan kawalan keselamatan ais
- 8.2 Pensampelan bagi pemantauan KKM bagi parameter tertentu hanya dilakukan sekiranya perlu.

9. PEMBAHARUAN LESEN

9.1 Permohonan pembaharuan perlu dikemukakan sekurang-kurangnya **tiga (3) bulan** sebelum tarikh tamat tempoh sahlaku lesen.

9.1.1 Adalah menjadi tanggungjawab syarikat untuk memastikan permohonan pembaharuan dikemukakan seperti Perkara 9.1.

9.1.2 JKN/PKD/PKB/PKK boleh mengambil tindakan penguatkuasaan terhadap syarikat yang masih beroperasi selepas tamat tempoh.

9.2 Permohonan hendaklah dibuat secara atas talian (*online*) melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my>. Sekiranya terdapat masalah bagi sistem permohonan secara atas talian (*online*), pemohon hendaklah merujuk ke JKN/PKD/PKB/PKK yang berdekatan.

9.3 Manual Jaminan Keselamatan Ais tidak perlu dikemukakan **KECUALI** sekiranya terdapat pindaan seperti berikut :

9.3.1 Penambahan peralatan pemprosesan ais baru

9.3.2 Perubahan sistem pemprosesan ais

9.3.3 Perubahan struktur pada premis yang memberi kesan kepada pelan pemprosesan ais

9.4 Kelebihan Pemegang sijil MeSTI/ GMP/ HACCP KKM

Bagi permohonan pembaharuan lesen, laporan audit pemantauan / pengawasan MeSTI/ GMP/ HACCP KKM boleh digunapakai untuk menggantikan aktiviti verifikasi dengan syarat :

9.4.1 Semua CAR pada audit tersebut telah ditutup dan laporan akhir audit telah dikeluarkan

9.4.2 Audit tersebut dijalankan sekurang-kurangnya enam (6) bulan sebelum lesen tamat.

9.4.3 Pensampelan bagi tujuan pembaharuan lesen telah dijalankan dan sijil analisis masih sah digunakan dalam tempoh enam (6) bulan dari tarikh ianya dikeluarkan.

9.4.4 Laporan akhir audit MeSTI/ GMP/ HACCP KKM dikeluarkan dalam tempoh tidak melebihi tiga (3) bulan dari tarikh lesen tamat.

9.4.5 Skop pengauditan merangkumi aktiviti penyediaan ais dan syarat-syarat kelulusan lesen ais.

10. BAYARAN

10.1 Pemohon hendaklah mengemukakan bayaran Fi Proses sebanyak RM30.00 bersama dokumen permohonan di JKN/PKD/PKB/PKK dan Fi Lesen sebanyak RM50.00 (**hendaklah dalam bentuk sekeping wang pos, kiriman wang atau bank draf**) kepada Ibu Pejabat PKKM, KKM setelah mendapat makluman dari JKN/PKD/PKB/PKK .

10.2 Bayaran Fi Proses tidak akan dikembalikan. Walau bagaimanapun, Fi Lesen akan dikembalikan sekiranya permohonan tidak diluluskan.

10.3 Bayaran Fi Proses hendaklah dibayar mengikut tempat pembayaran dan ditulis atas nama seperti berikut:

Tempat Pembayaran	Penerima Bayaran
Jabatan Kesihatan Negeri	Pengarah Kesihatan Negeri
Pejabat Kesihatan Daerah	Pegawai Kesihatan Daerah
Pejabat Kesihatan Bahagian	Pegawai Kesihatan Bahagian
Pejabat Kesihatan Kawasan	Pegawai Kesihatan Kawasan

Manakala Fi Lesen hendaklah dibayar atas nama “**Ketua Setiausaha Kementerian Kesihatan Malaysia**”

10.4 Kiriman wang, wang pos atau bank draf bagi pembayaran Fi Lesen hendaklah dihantar ke Ibu Pejabat PKKM, KKM sekurang-kurangnya dua (2) bulan sebelum tarikh tamat tempoh sahlaku dalam bentuk sekeping wang pos, kiriman wang atau bank draf dan tidak boleh dipecah kecil.

11. TEMPOH SAHLAKU LESEN

Tempoh sahlaku lesen adalah satu (1) tahun dari tarikh lesen dikeluarkan.

12. PENGGANTUNGAN LESEN

12.1 Lesen ais akan digantung atas sebab-sebab berikut:

12.1.1 Pemegang Lesen gagal mematuhi syarat-syarat pemegang lesen
(Lampiran 5)

12.1.2 Keputusan pensampelan analisis bagi sampel air atau ais semasa pemantauan KKM melanggar Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985

12.1.3 Keputusan pensampelan analisis bagi sampel air dan ais semasa permohonan pembaharuan lesen melanggar Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985

12.2 Tempoh penggantungan adalah bergantung kepada keputusan Pengarah [TKPK (KA)].

12.3 Pemprosesan dan pengeluaran ais bagi maksud perdagangan atau perniagaan adalah **tidak dibenarkan** sepanjang tempoh penggantungan lesen.

12.4 Dalam tempoh penggantungan, pemegang lesen hendaklah menjalankan tindakan pembedahan.

12.5 Sekiranya didapati pemegang lesen melanggar syarat-syarat penggantungan lesen, tindakan pembatalan lesen boleh diambil.

13. PERMOHONAN PELEPASAN TINDAKAN PENGGANTUNGAN

Pelepasan dari tindakan penggantungan hanya akan dipertimbangkan sekiranya :

13.1 Pemegang lesen telah menjalankan tindakan pembedahan dalam tempoh penggantungan lesen dan telah mendapat pengesahan dari JKN/PKD/PKB/PKK.

13.2 Pemegang lesen mengemukakan surat permohonan pelepasan dari penggantungan secara bertulis kepada Pengarah [TKPK (KA)]. Satu salinan surat perlu dikemukakan kepada PKK, JKN dan PKD/PKB/PKK.

14. PEMBATALAN LESEN

- 14.1 Lesen ais akan dibatalkan atas sebab-sebab berikut :
- 14.1.1 Terdapat permohonan membatalkan lesen secara sukarela daripada pemegang lesen secara bertulis.
 - 14.1.2 Pemegang Lesen disahkan sudah tidak lagi beroperasi di premis yang telah diberi kelulusan lesen.
 - 14.1.3 Pemegang Lesen menukar sumber air yang digunakan untuk penyediaan ais selain daripada sumber air selamat yang telah diluluskan semasa permohonan kelulusan lesen.
 - 14.1.4 Pemegang Lesen gagal menjalankan tindakan pembedahan atau tiada tindakan penambahbaikan diambil ke atas arahan tindakan pembedahan yang dikeluarkan ketika proses permohonan pembaharuan dalam tempoh yang ditetapkan.
 - 14.1.5 Pemegang Lesen gagal menjalankan tindakan pembedahan atau tiada tindakan penambahbaikan diambil dalam tempoh penggantungan lesen.
 - 14.1.6 Menjalankan pemprosesan dan pengeluaran ais dalam tempoh penggantungan lesen
- 14.2 Lesen hendaklah dikembalikan kepada Pengarah [TKPK (KA)] apabila lesen dibatalkan.
- 14.3 Tindakan pembatalan lesen adalah tertakluk kepada arahan Pengarah [TKPK (KA)].
- 14.4 Permohonan kelulusan lesen baru hendaklah dibuat semula sekiranya syarikat masih berminat untuk menjalankan aktiviti penyediaan ais bagi maksud perdagangan atau perniagaan.

BAHAGIAN 2 : KEPERLUAN SPESIFIK PREMIS

KOMPONEN 1 : KEPERLUAN AM

15. PROFIL SYARIKAT DAN POLISI PENGURUSAN KESELAMATAN MAKANAN

Profil syarikat dan polisi pengurusan keselamatan makanan hendaklah menyatakan dengan jelas perkara-perkara seperti berikut :

- 15.1 Profil Syarikat
- 15.2 Senarai Anak Syarikat
- 15.3 Senarai Gudang dan alamat
- 15.4 Carta Organisasi Syarikat
- 15.5 Polisi Pengurusan Keselamatan Makanan
- 15.6 Carta alir proses
- 15.7 Deskripsi ais. Deskripsi ais hendaklah mengandungi maklumat-maklumat berikut:
 - i. Nama / Jenis ais (tiub, blok, kiub, kepingan, kisar)
 - ii. Sumber air yang digunakan untuk penyediaan ais
 - iii. Sistem rawatan punca air yang digunakan
 - iv. Kaedah pemprosesan ais
 - v. Spesifikasi pembungkusan
 - vi. Kaedah penyimpanan
 - vii. Jenama dan label
 - viii. Pengedaran
 - ix. Kegunaan ais

16. BANGUNAN / REKABENTUK DAN KEMUDAHAN

Premis penyediaan ais hendaklah mematuhi kehendak-kehendak yang telah ditetapkan di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Pembinaan dan pengubahsuaian premis penyediaan ais bagi maksud perdagangan atau perniagaan hendaklah mengambilkira elemen- elemen yang digariskan oleh PKKM sebagai satu panduan.

16.1 Pelan lokasi kilang

Premis penyediaan ais bagi maksud perdagangan atau perniagaan hendaklah terletak jauh daripada punca pencemaran termasuk kolam pengudaraan, tangki septik dan tapak pelupusan sampah. Maklumat

kedudukan premis penyediaan ais perlu menjelaskan perkara-perkara berikut :

- a. Lokasi dan alamat
- b. Keluasan tanah
- c. Status tanah
- d. Persekitaran kilang
- e. Bekalan air
- f. Jarak kilang dengan sumber-sumber pencemaran seperti kolam pengudaraan, tangki septik, tapak pelupusan sampah
- g. Risiko bencana alam seperti banjir

16.2 Pelan susun atur kilang

- 16.2.1 Premis penyediaan ais hendaklah mempunyai rekabentuk dan dibina supaya dapat mengawal risiko pencemaran. Premis juga hendaklah direkabentuk sesuai dengan tujuan penggunaannya.
- 16.2.2 Susun atur premis hendaklah membenarkan aliran proses yang baik, amalan kebersihan dan keselamatan yang baik termasuk perlindungan dan pencegahan serangan makhluk perosak dan pencemaran silang di antara waktu operasi dan semasa operasi.
- 16.2.3 Aliran proses dari sumber air sehingga ais hendaklah mengurangkan '*criss-crossing*' dan '*back tracking*' yang boleh menyebabkan pencemaran.
- 16.2.4 Premis hendaklah direkabentuk bagi memudahkan kerja-kerja pembersihan.
- 16.2.5 Kemudahan sanitasi yang mencukupi hendaklah disediakan.
- 16.2.6 Ruang pemunggahan hendaklah direkabentuk bersesuaian bagi membolehkan pemindahan ais dapat dilakukan dengan segera.
- 16.2.7 Bangunan hendaklah berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggara bagi mengelakkan kemasukan makhluk perosak dan mencegah potensi tempat pembiakan.
- 16.2.8 Kawasan pemprosesan hendaklah dibina menggunakan bahan yang tidak mempunyai kesan toksik, permukaan yang tidak telap air, mudah dibersihkan dan sentiasa dijaga supaya sentiasa

bersih dan diselenggara dengan baik. Di mana mungkin, penggunaan bahan kaca hendaklah dielakkan.

16.3 Peralatan & Perkakasan

16.3.1 Peralatan dan perkakasan yang digunakan semasa pemprosesan hendaklah mempunyai rekabentuk yang sesuai.

16.3.2 Bagi peralatan dan perkakasan yang bersentuhan dengan ais, agen pembersihan dan sanitasi hendaklah dari bahan yang tidak reaktif dan mudah menghakis serta mudah dibersihkan dan disanitasi.

16.3.3 Semua peralatan hendaklah diletakkan di mana ia mudah digunakan bagi tujuan penyelenggaraan dan pembersihan peralatan serta ruang-ruang yang berhampiran.

16.4 Bekalan Air/Ais/Stim

16.4.1 Ais hendaklah bersumberkan dari air yang selamat (*potable water*) dan mencukupi.

16.4.2 Kemudahan penyimpanan, pengedaran dan kawalan suhu hendaklah disediakan di mana bersesuaian.

16.4.3 Bekalan air yang selamat hendaklah digunakan untuk memproses ais dan membasuh permukaan yang bersentuhan dengan ais dan juga peralatan.

16.4.4 Kemudahan penyimpanan air dan sistem pembekalan air hendaklah direkabentuk sempurna bagi mengelakkan pencemaran dan '*back flow*' atau '*siphonage*'.

16.5 Keperluan Am

16.5.1 Lantai di kawasan basah hendaklah diperbuat dari bahan yang bersesuaian, mudah dibersihkan serta direkabentuk bagi membolehkan penyaliran air yang mencukupi.

16.5.2 Lekapan, saluran dan paip hendaklah dipasang dengan cara bersesuaian supaya titisan atau kondensasi tidak mencemarkan peralatan dan permukaan yang bersentuhan dengan ais.

16.5.3 Ruang Pemrosesan

Permukaan yang bersentuhan dengan ais hendaklah rata dan berada dalam keadaan yang baik, mudah dibersihkan dan diselenggara.

16.5.4 Sinki Cuci Tangan

Sinki cuci tangan hendaklah dilengkapi dengan kelengkapan yang mencukupi termasuk sabun cecair, tuala kertas atau pengering tangan automatik dan bekalan air bersih serta dilengkapi dengan paip beroperasi secara bebas tangan (*hands-free*) bagi kegunaan pengendali makanan. Notis (dalam apa jua bentuk) yang mengingatkan pengendali makanan untuk membasuh tangan sebersih-bersihnya sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan makanan mentah atau apa-apa bahan yang mencemarkan hendaklah dipamerkan di kawasan sinki cuci tangan.

16.5.5 Tandas

Pintu tandas hendaklah tidak terbuka secara langsung ke ruang pemrosesan dan penyimpanan ais. Kemudahan membasuh tangan hendaklah dilengkapi dengan sinki, sabun cecair, tisu pakai buang / alat pengering tangan secara automatik dan bekalan air bersih.

16.5.5 Bilik/Ruang Persalinan

Bilik/ruang persalinan hendaklah mencukupi dan bersesuaian untuk pengendali makanan

16.5.6 Stor Penyimpanan

- i. Kemudahan penyimpanan bagi produk ais dan bahan kimia bukan makanan seperti bahan-bahan pembersihan, minyak pelincir dan bahan api hendaklah disediakan secara berasingan.
- ii. Kemudahan penyimpanan ais hendaklah direkabentuk dan dibina bagi:

- a) Memudahkan kerja penyelenggaraan dan pembersihan
 - b) Mengelakkan kemasukan dan pembiakan makhluk perosak.
 - c) Membolehkan ais dilindungi dengan sempurna dari pencemaran semasa penyimpanan.
 - d) Memastikan keperluan dan keadaan persekitaran adalah sesuai bagi penyimpanan ais (suhu, kelembapan)
 - e) Memastikan kawalan keselamatan ke atas ais yang dihasilkan
- iii. Ais hendaklah disimpan atau disusun supaya terdapat ruang sekurang-kurangnya 15 sentimeter di antara dinding tempat penyimpanan dengan ais yang disimpan.
- iv. Sebarang benda, lekapan atau peralatan yang bertujuan untuk digunakan bersama-sama tempat penyimpanan ais hendaklah dipasang sekurang-kurangnya 20 sentimeter dari lantai bagi memberi ruang untuk pembersihan dan penyahjangkitan apabila perlu, kecuali ais yang disimpan di atas palet tidak kurang dari 15 sentimeter.
- v. Stor penyimpanan bahan bukan makanan hendaklah disediakan secara berasingan dan sentiasa dikawal (dikunci dan direkod) bagi mengelakkan risiko pencemaran.

16.5.8 Dinding, Siling, Kipas, Tingkap Dan Pintu

- i. Dinding dan pembahagi hendaklah mempunyai permukaan yang rata dan tidak telap air serta mempunyai ketinggian yang sesuai dengan operasi pemprosesan.
- ii. Siling dan lekapan di bahagian atas hendaklah dibina untuk mengurangkan pengumpulan kotoran, kondensasi, pengelupasan, serpihan dan mudah diselenggara.
- iii. Tingkap hendaklah dibina bagi mengurangkan pengumpulan kotoran dan mudah dibersihkan. Di mana perlu, tingkap dipasang dengan skrin kalis serangga yang mudah alih dan mudah dibersihkan. Seboleh mungkin, kawasan pemprosesan dibina tanpa tingkap.

- iv. Pintu hendaklah mempunyai permukaan yang rata, tidak menyerap dan mudah dibersihkan, sekiranya perlu dinyahjangkit.

16.5.9 Lampu

- i. Lampu hendaklah berpenutup (contoh: lampu kalis pecah) di mana penutupnya diperbuat dari bahan tahan pecah dan sentiasa dibersihkan bagi mengurangkan risiko pencemaran produk
- ii. Pencahayaan semulajadi atau buatan hendaklah dibekalkan bagi beroperasi dalam keadaan yang bersih. Kecerahan cahaya hendaklah mencukupi bagi memenuhi kehendak operasi. Pencahayaan minimum tidak kurang dari 215 lux pada jarak 90 cm dari aras lantai.

16.5.10 Saliran/Longkang

- i. Semua sistem saliran paip air (*plumbing*) dan pembuangan sisa cecair serta pembentungan hendaklah mencukupi dan berkesan.
- ii. Semua saliran hendaklah kedap air dengan sekatan dan lubang pengudaraan yang mencukupi.
- iii. Bahan buangan yang tersekat di dalam sistem perparitan hendaklah selalu dibersihkan pada akhir hari bekerja.

16.5.11 Pengudaraan/ Pengalihudaraan

Pengudaraan yang mencukupi hendaklah disediakan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, asap dan wap untuk mengeluarkan udara dan bau yang tercemar.

17. PENGENDALI MAKANAN

17.1 Pemeriksaan Kesihatan dan Vaksinasi

- 17.1.1 Semua pengendali makanan (termasuk pemandu kenderaan pengangkutan ais dan pembantu pemandu kenderaan ais (kelindan)) hendaklah mendapat vaksinasi oleh pegawai

perubatan yang berdaftar sebelum mula bekerja di premis penyediaan ais.

17.1.2 Pengendali makanan yang disahkan atau disyaki menghidap atau pembawa penyakit bawaan makanan hendaklah :

- i. Melaporkan kepada pihak pengurusan dengan serta merta;
- ii. Tidak dibenarkan untuk memasuki premis atau mengendali ais; dan
- iii. Diwajibkan mendapatkan rawatan serta digantung dari bekerja di pihak pengurusan syarikat sehingga disahkan telah sembuh oleh pegawai perubatan yang berdaftar.

17.1.3 Luka dan kecederaan hendaklah dibalut dengan pembalut kalis air yang sesuai sebelum pengendali makanan dibenarkan untuk mengendalikan ais.

17.2 Amalan Pengendali Makanan

17.2.1 Pengendali makanan hendaklah mengekalkan tahap kebersihan diri yang tinggi dengan memakai pakaian pelindung yang bersih dan sesuai termasuk baju luar, penutup kepala, sarung tangan, penutup mulut (*mask*) dan kasut yang bersesuaian di kawasan pemprosesan ais.

17.2.2 Semua pengendali makanan hendaklah membasuh tangan dengan cara yang betul dengan menggunakan sabun cecair dan bekalan air yang bersih :

- i. Pada permulaan aktiviti pengendalian;
- ii. Selepas menggunakan tandas;
- iii. Selepas bersin dan batuk sekiranya tidak dapat dielakkan.

17.2.3 Pengendali makanan hendaklah:

- i. Mengekalkan kuku yang pendek dan bersih.
- ii. Menanggalkan pakaian pelindung (iaitu baju luar/ apron, penutup kepala) sebelum ke tandas.
- iii. Tidak batuk, meludah, menjilat jari, menggaru badan, menghembus hidung, merokok atau mengunyah tembakau, sirih atau gula-gula getah, atau melibatkan diri dalam perlakuan yang boleh menyebabkan pencemaran ais.

17.2.4 Barang kemas atau aksesori lain yang boleh menyebabkan pencemaran kepada ais adalah dilarang dipakai atau dibawa ke dalam kawasan pemprosesan ais.

17.2.5 Pergerakan pengendali hendaklah tidak menyebabkan pencemaran silang kepada produk di mana aliran keluar masuk pengendali hendaklah dikawal bagi mengelakkan kemungkinan berlaku pencemaran.

17.2.6 Barangan peribadi atau pakaian hendaklah tidak disimpan di kawasan pemprosesan ais.

17.3 Kebersihan Diri Pelawat

17.3.1 Pelawat yang memasuki kawasan pemprosesan dan pengendalian ais hendaklah memakai pakaian pelindung mengikut kesesuaian dan mematuhi peraturan kebersihan individu yang ditetapkan.

17.3.2 Pelawat hendaklah mengisi borang pengisytiharan kesihatan dan diiringi oleh kakitangan pengurusan apabila memasuki kawasan pemprosesan.

18. LATIHAN

18.1 Semua pengendali makanan (termasuk pemandu kenderaan pengangkutan ais dan pembantu pemandu kenderaan ais (kelindan)) wajib menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Semua rekod latihan hendaklah didokumenkan.

18.2 Pengendali makanan disarankan menjalani latihan tambahan untuk menambah tahap pengetahuan, kemahiran dan menambahbaik kompetensi diri.

18.3 Latihan hendaklah dijalankan mengikut jadual seperti yang telah ditetapkan dalam program latihan.

19. PENYELENGGARAAN DAN SANITASI

19.1 Kebersihan premis

19.1.1 Premis dan peralatan hendaklah berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggarakan untuk;

- i. Memudahkan semua prosedur sanitasi
- ii. Berfungsi seperti yang ditetapkan
- iii. Mencegah ais dicemari oleh habuk, serpihan logam, kepingan plaster, debu dan bahan kimia

19.1.2 Program penyelenggaraan dan pembersihan hendaklah dipantau secara berterusan dan didokumentasikan untuk memastikan keberkesanannya. Program penyelenggaraan pembersihan disediakan secara bertulis hendaklah merangkumi perkara seperti berikut:

- i. Kawasan;
- ii. Peralatan dan perkakasan;
- iii. Tanggungjawab bagi tugas tertentu;
- iv. Kaedah dan kekerapan ;
- v. Urusan pemantauan

19.1.3 Bangunan, alat-alat lekapan dan kemudahan fizikal premis yang lain hendaklah diselenggara supaya dalam keadaan yang bersih dan dijaga dengan baik. Operasi penyelenggaraan hendaklah dilakukan dengan cara yang boleh melindungi ais dan permukaan yang bersentuhan dengan ais atau bahan-bahan pembungkusan ais dari pencemaran.

19.1.4 Sebarang perubahan struktur, pembaikan, pengubahsuaian, kerja pemasangan paip saluran air hendaklah dijalankan tanpa penangguhan.

19.1.5 Semua peralatan hendaklah dibersihkan dan diselenggara dengan baik. Permukaan peralatan yang bersentuhan dengan ais hendaklah dibersihkan dan disanitasi sebelum dan selepas operasi.

19.1.6 Alatan seperti penapis dan alat penyaringan hendaklah mudah dikeluarkan bagi tujuan pemeriksaan, penggantian dan pembersihan.

19.1.7 Keseluruhan premis hendaklah diselenggara supaya bersih, kemas dan bebas dari sebarang pengumpulan kotak, tin, botol kosong, sampah sarap dan sebarang benda yang tidak berkenaan.

19.1.8 Program pembersihan dan penyahjangkitan hendaklah disediakan bagi memastikan semua bahagian bangunan dibersihkan dengan betul, termasuklah peralatan pembersihan. Program ini hendaklah disediakan dengan nasihat atau selepas berunding dengan pakar yang berkaitan mengikut kesesuaian dan keperluan.

19.2 Pengurusan Sisa Buangan Pepejal & Cecair

19.2.1 Pembuangan bahan buangan hendaklah dilakukan dengan cara yang dapat menghalang pencemaran ais bermula dari sumber sehingga produk siap.

19.2.2 Bahan buangan hendaklah tidak dikumpulkan di kawasan pengendalian ais, penyimpanan ais dan ruang bekerja yang lain dan di kawasan persekitaran.

19.2.3 Bekas penyimpanan dan kawasan penggumpalan bahan buangan hendaklah dibersihkan dan dinyahjangkit dengan sempurna.

19.2.4 Sistem sisa kumbahan hendaklah dipasang, diselenggara dan dibuang dengan cara dapat mengelakkan sumber pencemaran di sepanjang proses iaitu dari sumber air kepada ais.

19.2.5 Sisa cecair hendaklah dibuang dengan cara yang boleh mengelakkan pencemaran dari sumber hingga produk siap.

19.3 Kawalan Makhluk Perosak

19.3.1 Pihak pengurusan hendaklah memastikan bahawa;

- i. Bangunan hendaklah sentiasa dalam keadaan yang baik untuk mencegah kemasukan makhluk perosak dan menghapuskan kawasan yang berpotensi untuk pembiakan makhluk perosak.
- ii. Lubang, longkang dan kawasan di mana berkemungkinan merupakan jalan masuk makhluk perosak hendaklah ditutup rapat.
- iii. Kawasan dalam dan luar premis hendaklah sentiasa bersih.

- iv. Bahan buangan hendaklah disimpan di dalam bekas kalis makhluk perosak yang bertutup
- v. Premis dan kawasan sekitarnya hendaklah sentiasa diperiksa bagi tujuan pengesanan sekiranya ada bukti kehadiran makhluk perosak.
- vi. Kehadiran makhluk perosak hendaklah ditangani dengan segera untuk mengelakkan faktor yang menyumbang kepada punca pencemaran ais.
- vii. Rawatan kawalan dengan bahan kimia, fizikal atau biologi hendaklah dijalankan tanpa mendatangkan ancaman terhadap keselamatan ais.
- viii. Haiwan peliharaan hendaklah tidak dibawa ke premis penyediaan ais.

19.3.2 Program kawalan makhluk perosak yang berkesan bagi premis dan peralatan hendaklah merangkumi perkara seperti berikut;

- i. Nama orang yang bertanggungjawab atau nama syarikat kawalan makhluk perosak
- ii. Bahan kimia dan kepekatan yang digunakan
- iii. Lokasi penggunaannya
- iv. Kaedah dan kekerapan penggunaan
- v. Pelan lokasi perangkap, dan
- vi. Kekerapan pemeriksaan untuk verifikasi terhadap keberkesanan program

KOMPONEN 2 : KAWALAN OPERASI

20. Kawalan Bekalan Air

Ais hendaklah hasil yang diperolehi dari air yang mematuhi standard yang ditetapkan dalam Jadual ke 25 A (Peraturan 394), Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Perincian maklumat berkaitan punca bekalan merangkumi :

- 20.1 Sumber bekalan air
- 20.2 Nama Loji Rawatan Air (jika berkaitan)
- 20.3 Nama Tangki Agihan (jika berkaitan)
- 20.4 Kedudukan meter bekalan air di premis
- 20.5 Jarak sambungan dari paip utama kepada meter bekalan air
- 20.6 Saiz serta jenis paip yang digunakan
- 20.7 Langkah perlindungan dari pencemaran yang diambil bagi sambungan paip utama kepada meter
- 20.8 Langkah-langkah yang diambil bagi melindungi air dari tercemar sebelum diproses
- 20.9 Langkah-langkah yang diambil bagi melindungi air selepas dirawat (tangki simpanan)
- 20.10 Pelan tindakan pencegahan dan pembetulan hendaklah diambil sekiranya
 - i. Bekalan air awam terputus
 - ii. Berlaku pencemaran kepada bekalan air pada peringkat punca air mentah, loji rawatan, paip bekalan utama atau retikulasi

21. Kawalan Proses

- 21.1 Carta alir proses hendaklah merangkumi perkara seperti berikut :
 - 21.1 Carta alir proses bermula dari punca air.
 - 21.2 Keterangan tentang sistem pemprosesan pada setiap peringkat sehingga kepada proses pembungkusan atau *crushing* (jika berkaitan).
 - 21.3 Kawalan ke atas bahaya mikrobiologi, kimia dan fizikal

- 21.4 Masa dan suhu hendaklah dikawal secara berkesan bagi memastikan keselamatan dan kualiti ais.
- 21.5 Kesemua alat pengukur termasuk pengukur masa, suhu dan berat hendaklah dikalibrasi mengikut keperluan.
- 21.6 Kawalan yang berkesan bagi mengelakkan pencemaran silang hendaklah diadakan. Contohnya kawalan pencemaran kepada ais yang telah diproses atau dari pekerja kepada ais yang telah diproses.

22. Sistem Rawatan Air di Premis Penyediaan Ais

Sistem rawatan air di premis penyediaan ais untuk tujuan penghasilan ais hendaklah berupaya untuk menghasilkan air yang selamat untuk penyediaan ais mengikut standard yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima A. Kaedah rawatan air hendaklah didokumenkan dengan perincian maklumat seperti berikut:

- 22.1 Carta alir proses
- 22.2 Keterangan terperinci tentang sistem pemprosesan pada setiap peringkat rawatan
- 22.3 Keterangan terperinci tentang tujuan rawatan pada setiap peringkat rawatan

23. Kawalan Pembungkusan

23.1 Kawalan penerimaan dan penyimpanan bahan pembungkus

- 23.1.1 Bahan pembungkus hendaklah diperolehi daripada pembekal mengikut keperluan spesifikasi syarikat.
- 23.1.2 Penerimaan bahan pembungkus perlu diuruskan dan disimpan dengan cara yang dapat mengurangkan kerosakan dan pencemaran (seperti pencemaran habuk, kawalan terhadap ketinggian susunan bahan dan kerosakan 'forklift').
- 23.1.3 Bahan pembungkus perlu diletakkan dan disusun supaya ia tidak bersentuhan dengan lantai dan dinding.
- 23.1.4 Tarikh penerimaan bahan pembungkus perlu direkodkan dan dilabelkan. Keluar masuk stok perlu menggunakan sistem giliran FIFO (*first-in-first-out*).

23.2 Kawalan Pembungkusan Ais

- 23.2.1 Bahan-bahan pembungkusan hendaklah dibuat dari bahan bukan toksik dan yang bersentuhan secara langsung dengan ais perlu berkualiti gred makanan. Bahan-bahan tersebut hendaklah diperiksa bagi mengesan sebarang kerosakan sebelum digunakan untuk mengelakkan potensi kejadian pencemaran.
- 23.2.2 Pengisian dan penutupan ais yang berkesan hendaklah dikawal sepenuhnya.

23.3 Kawalan Penyimpanan Ais

- 23.3.1 Ais yang telah dibungkus hendaklah disimpan dalam keadaan penyimpanan yang sesuai.
- 23.3.2 Suhu dan masa perlu dikawal dan dipantau serta direkodkan untuk mengurangkan kerosakan ais.
- 23.3.3 Kemudahan penyimpanan dan peralatan perlu sentiasa diselenggara untuk memastikan operasi yang sesuai.
- 23.3.4 Ais yang dibungkus perlu diletak dan disusun supaya tidak bersentuhan dengan lantai dan dinding.

23.4 Kawalan Bahan Kimia

Bahan kimia yang digunakan untuk pembersihan hendaklah dikendalikan dan digunakan secara berhati-hati mengikut arahan-arahan pengeluar dan disimpan berasingan dari ais serta dalam bekas yang mudah dikenalpasti untuk mengelakkan risiko pencemaran ais.

24. KAWALAN PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN

Ais hendaklah dilindungi secukupnya dari pencemaran dan kerosakan semasa aktiviti pengangkutan dan pengedarannya.

24.1 Keperluan

Pengeluar atau pengedar hendaklah memastikan bahawa pengangkutan ais mematuhi syarat-syarat seperti berikut:

- 24.1.1 Kenderaan yang digunakan bagi mengangkut ais hendaklah berdaftar dengan KKM. Surat perakuan pendaftaran kenderaan pengangkutan ais akan dikeluarkan kepada pemegang lesen dan salinan surat tersebut perlu disimpan di kenderaan pengangkutan ais bagi tujuan verifikasi.
- 24.1.2 Mengangkut ais dalam suatu kenderaan yang boleh melindungi ais itu dari apa-apa pencemaran;
- 24.1.3 Mengangkut dan menyimpan ais di dalam suatu bekas penebat yang bersih;
- 24.1.4 Tidak menghantar serah ais di atas jalan, laluan jalan kaki, lantai yang ditinggikan, lantai atau permukaan yang serupa yang terdedah kepada lalu lintas;
- 24.1.5 Mengangkut, menyimpan dan menghantar serah ais dalam bekas bertutup yang bersih atau ditutup dengan baik bagi menghalang apa-apa pencemaran; dan
- 24.1.6 Memastikan bahawa peralatan dan kemudahan lain yang digunakan bagi pengangkutan, penyimpanan dan penghantaran serah ais dikekalkan dalam keadaan bersih bagi menghalang apa-apa pencemaran.

25. KAWALAN KESELAMATAN AIS

- 25.1 Bagi memastikan ais yang dihasilkan dapat memenuhi standard ais pada setiap keluaran, pihak syarikat hendaklah menyediakan satu program pemantauan keselamatan ais.
- 25.2 Program pemantauan keselamatan ais yang paling minima diperlukan adalah analisa parameter fizikal dan bakteriologi dijalankan sekurang-kurangnya sekali setahun.
- 25.3 Elemen ini hendaklah menjelaskan tentang program pemantauan keselamatan ais yang digunakan termasuk perkara seperti berikut:
- i. Jadual pemantauan keselamatan ais dan kakitangan bertanggungjawab
 - ii. Jenis analisis, rekod dan keputusan analisis
 - iii. Pelan tindakan serta carta alir dan keterangan tindakan sekiranya berlaku pelanggaran kepada sistem keselamatan dan kualiti yang telah ditetapkan
 - iv. Spesifikasi peralatan ujian seperti pH meter dan *Chlorimeter*
 - v. Pelan tindakan sekiranya ais tidak mengikut spesifikasi
 - vi. Prosedur tindakan kepada pelanggaran standard kualiti air
 - vii. Prosedur dan rekod kalibrasi

26. KAWALAN KEBOLEHKESANAN (*TRACEABILITY*)

- 26.1 Dokumentasi dan rekod bagi proses dan ais hendaklah mencukupi dan berkesan.
- 26.2 Pelabelan ais dan program penarikan balik bagi ais yang tercemar hendaklah disediakan jika berlaku ancaman keatas keselamatan ais.
- 26.3 Semua rekod hendaklah dijaga dan disimpan dalam jangka masa yang sesuai termasuk perkara seperti berikut:
- sumber
 - pembekal
 - kualiti air dan bekalan (sumber, rawatan air dan keputusan analisis)

- peralatan penyelenggaraan
- pemprosesan dan pemantauan
- tindakan pembetulan
- pembersihan dan sanitasi
- kawalan makhluk perosak
- pekerja (rekod kesihatan dan latihan)
- analisis keselamatan ais
- pengedaran (maklumat yang mencukupi untuk membolehkan pengesanan dilakukan kepada kod tertentu atau *colour coding* seperti identiti produk dan saiz, nombor lot atau kod, kuantiti, maklumat pelanggan – nama dan alamat premis, nombor telefon, keadaan penyimpanan dari peringkat permulaan hingga pengedaran produk).
- audit dalaman / pemeriksaan sendiri
- audit luaran atau audit pembekal

26.4 Maklumat Ais

26.4.1 Mengadakan suatu sistem kebolehesanan di premis penyediaan ais yang boleh mengenalpasti satu langkah ke belakang dari mana sumber air itu datang ke mana ais itu pergi pada mana-mana peringkat tertentu suatu rantai makanan dari pengeluaran ke peringkat pengedaran.

26.4.2 Produk ais yang dibungkus di premis penyediaan ais untuk digunakan secara terus oleh pengguna hendaklah dilabelkan.

26.4.3 Bagi produk ais yang tidak diguna terus oleh pengguna tanpa mengambil kira saiz dan berat, produk ais tersebut dikategorikan sebagai pukal dan tidak tertakluk kepada keperluan pelabelan.

26.4.4 Semua produk ais yang perlu dilabel seperti pada para **26.4.2** hendaklah dilabelkan mengikut keperluan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 :

- i. Nama produk
- ii. Berat bersih
- iii. Nama dan alamat pengilang
- iv. Maklumat Pengedar/penjual

26.5 Sistem Penarikan Balik (*Recall*)

26.5.1 Sistem penarikan balik hendaklah meliputi prosedur bertulis bagi memastikan pengenalpastian ais dan penarikan balik ais dengan cepat dari pasaran sebaik sahaja pencemaran produk dikenalpasti atau aduan pengguna terhadap keselamatan ais

26.5.2 Pihak syarikat hendaklah memastikan prosedur yang berkesan diadakan dan dilaksanakan untuk menangani sebarang bahaya kepada keselamatan ais dan membolehkan sebarang tindakan penarikan balik ais yang berkesan dari pasaran.

26.5.3 Kebolehkesanan ais yang sistematik adalah penting dalam membentuk sistem penarikan balik yang berkesan.

27. PERTANYAAN

Bagi sebarang pertanyaan dan maklumat lanjut tentang permohonan boleh menghubungi :

Bil.	Bahagian / Jabatan / Pejabat / Alamat	No.Telefon / Faks / Laman Sesawang
27.1	Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia Aras 4, Menara Prisma, No.26 Jalan Persiaran Perdana, Presint 3 62675 Putrajaya	No. Tel : 03-8885 0797 No.Faks : 03-8885 0769 Laman sesawang: <i>http://fsq.moh.gov.my</i>
27.2	Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri	Rujuk di Lampiran 6

28. SENARAI LAMPIRAN DAN JADUAL

- Lampiran 1** : Kandungan minimum Manual Jaminan Keselamatan Ais
- Lampiran 2** : Carta Alir Permohonan Baru dan Pembaharuan Lesen Ais.
- Lampiran 3** : Senarai makmal yang diluluskan
- Lampiran 4** : Senarai makmal yang diakreditasi oleh Jabatan Standard Malaysia dan diiktiraf oleh KKM
- Lampiran 5** : Syarat-syarat Pemegang Lesen Penyediaan Ais bagi Maksud Perdagangan atau Perniagaan.
- Lampiran 6** : Senarai BKKM, JKN
- Jadual A** : Jadual Ke Dua Puluh Lima A
- Jadual B** : Maklumat Aktiviti Pensampelan Bagi Pelesenan Ais
- Jadual C** : Maklumat Penghantaran sampel

RUJUKAN

- i. Akta Makanan 1983
- ii. Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- iii. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
- iv. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)

PENGHARGAAN

Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan (PKKM) ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada semua yang terlibat dalam penyediaan garis panduan ini

Penaung

En. Mohd Salim bin Dulatti

Penasihat

Pn. Norrani binti Eksan

Ketua Editor

Pn. Noraliza binti Mohd Akhir

Ahli

En. Shanmugam Supramaniam

Pn. Afaf Ruhi binti Abdul Fattah

Pn. Aimi Syahirah binti Shokarny

En. Mohd Shahrulnizam bin Mah Hassan

Pn. Siti Syahraini binti Mahamed Rusdi

Turut Menyumbang

Jabatan Kimia Malaysia

Agensi Nuklear Malaysia

JKN Perlis

JKN Kedah

JKN Pulau Pinang

JKN Perak

JKN Selangor

JKN Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur & Putrajaya

JKN Pahang

JKN Johor

JKN Negeri Sembilan

JKN Melaka

JKN Terengganu

JKN Kelantan

JKN Sabah

JKN Sarawak

JKN Wilayah Persekutuan Labuan