



SENARAI SEMAK ELEMEN

BAHAGIAN A : KAWALAN PREMIS

ELEMEN 1 - REKABENTUK DAN KEMUDAHAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
1.1 Lokasi	1.1.1 Adakah lokasi premis sesuai bagi aktiviti pemprosesan dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?			
1.2 Susun Atur	1.2.1 Adakah terdapat pelan susun atur premis?			
	1.2.2 Susun atur dapat mengelakkan pencemaran silang			
	1.2.3 Adakah susun atur memudahkan aktiviti pembersihan?			
1.3 Peralatan & Perkakasan	1.3.1 Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan dari jenis yang bersesuaian			
	1.3.2 Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis			
	1.3.3 Peralatan dan perkakasan perlu dalam keadaan bersih			
	1.3.4 Papan pemotong secara berasingan bagi bahan mentah dan bahan makanan bermasak (jika berkenaan)			
	1.3.5 Kesemua alat pengukur termasuk pengukur masa, suhu dan berat perlu disukat (dikalibrasi) mengikut keperluan			
	1.3.6 Mempunyai prosedur pembersihan dan penyelenggaraan bagi peralatan			
1.4 Bekalan Air/Ais/Stim	1.4.1 Bekalan air yang selamat			
	1.4.2 Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup			
	1.4.3 Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta disimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran			
	1.4.4 Stim dari sumber air yang selamat dan tidak mencemar makanan			
	1.4.5 Adakah terdapat laporan analisis bagi penentuan kualiti air yang digunakan? (jika sumber air bukan dari JBA)			
1.5 Sinki Mencuci Tangan	1.5.1 Sinki beroperasi secara bebas tangan (hands free operated)			
	1.5.2 Sinki mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan)			
	1.5.3 Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya			

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
1.6 Tandas	1.6.1 Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak			
	1.6.2 Mempunyai sumber air yang bersih			
	1.6.3 Mempunyai kemudahan mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan)			
	1.6.4 Tidak terbuka secara terus kepada bilik atau bahagian penyediaan/ pemprosesan makanan/ penyimpanan makanan			
	1.6.5 Mempunyai prosedur dan rekod pembersihan agi tandas			
	1.6.6 Mempunyai langkah kawalan oleh pengusahap r emis (sekiranya menggunakan tandas luar premis)			
1.7 Bilik/ Ruang Persalinan	1.7.1 Mempunyai bilik/ ruang persalinan			
1.8 Setor Penyimpanan	1.8.1 Sentiasa berkeadaan baik dan bersih			
	1.8.2 Mempunyai sistem pengudaraan yang baik			
	1.8.3 Mempunyai suhu yang sesuai dengan produk yang disimpan			
	1.8.4 Barang disusun bagi memudahkan aktiviti pembersihan			
	1.8.5 Bahan kimia bukan makanan disimpan secara berasingan dengan bahan makanan/ bahan pembungkusan makanan			
	1.8.6 Prosedur dan rekod yang lengkap bagi setiap bahan kering/ bahan mentah/ bahan pembungkusan/ bahan kimia bukan makanan yang disimpan di setor			
	1.8.7 Mempunyai semua rekod bahan kering/ bahan mentah/ bahan kimia termasuk sumber dari mana ia di perolehi			

ELEMEN 2 - PENGENDALI MAKANAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
2.1 Pemeriksaan Kesihatan	2.1.1 Menjalani pemeriksaan kesihatan dan mempunyai rekod yang sah			
2.2 Suntikan Vaksin Anti Tifoid	2.2.1 Telah mendapat vaksinasi anti tifoid dan mempunyai rekod yang sah			
	2.2.2 Prosedur untuk melaporkan pekerja berpenyakit berjangkit			
2.3 Amalan Pengendali	2.3.1 Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan			
	2.3.2 Apron/ pakaian pelindung tidak dibawa ke dalam tandas			
	2.3.3 Makanan tidak boleh diletakkan bersentuhan secara langsung dengan bahan yang boleh mencemarkan makanan			
	2.3.4 Prosedur berkaitan amalan pengendalian makanan			

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
2.4 Kebersihan Diri Pengendali & Pelawat	2.4.1 Pakaian bersih yang sesuai dan memakai pakaian pelindung luar/ apron yang sesuai dan berwarna cerah			
	2.4.2 Memakai penutup kepala/ penutup rambut			
	2.4.3 Memakai penutup mulut (jika perlu)			
	2.4.4 Memakai sarung tangan (jika perlu)			
	2.4.5 Tidak memakai barang kemas dan aksesori			
	2.4.6 Memakai kasut dan bertutup (jika perlu)			
	2.4.7 Kuku pendek dan bersih			
	2.4.8 Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik			
	2.4.9 Rekod pemeriksaan amalan dan kebersihan diri pengendali makanan			
	2.4.10 Rekod pengisytiharan kesihatan diri pelawat			
	2.4.11 Prosedur pakaian yang seragam dan mematuhi keperluan			
ELEMEN 3 - LATIHAN				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
3.1 Kursus Latihan Pengendali Makanan (LPM)	3.1.1 Semua pengendali makanan telah menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.			
	3.1.2 Mempunyai prosedur program latihan pengendali makanan untuk pekerja			
3.2 Rekod Latihan	3.2.1 Mempunyai rekod latihan dan sijil latihan disimpan ditempat yang sesuai dan mudah diperiksa			
ELEMEN 4 – PENYELENGGARAAN DAN SANITASI				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
4.1 Keadaan Lantai	4.1.1 Permukaan lantai bersih dan berkeadaan baik dan air tidak bertakung			
	4.1.2 Mempunyai prosedur dan rekod pembersihan lantai			
4.2 Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingkap Dan Pintu	4.2.1 Dinding, siling, kipas, tingkap dan pintu mesti bersih dan tidak menyumbang kepada pencemaran			
	4.2.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.3 Keadaan Lampu	4.3.1 Lampu bersih dan berkeadaan baik* (berpenutup di kawasan pemprosesan)			
	4.3.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.4 Saliran	4.4.1 Saliran bersih meliputi longkang dan parit			
	4.4.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.5 Longgokan Sampah	4.5.1 Tiada longgokan sampah di kawasan luar dan dalam premis			
	4.5.2 Mempunyai prosedur pembuangan sampah beserta jadual dan rekod pembersihan			

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
4.6 Persekitaran Premis	4.6.1 Persekitaran premis berkeadaan bersih			
	4.6.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.7 Aktiviti Pembersihan	4.7.1 Pembersihan dijalankan sekurang-kurangnya sekali sehari berdasarkan jadual kebersihan yang disediakan			
	4.7.2 Pembersihan tidak dilakukan ketika penyediaan/ pemprosesan makanan			
	4.7.3 Agen pencuci dan penyahjangkitan yang sesuai dan disimpan di tempat yang berasingan daripada kawasan pemprosesan makanan			
	4.7.4 Peralatan dan perkakasan dicuci dengan bersih sebelum dan sesudah digunakan			
	4.7.5 Prosedur pembersihan peralatan yang betul dan mencukupi beserta jadual dan rekod (cth:cucian/ biasa/ CIP: kepekatan/ masa/ pemeriksaan/ ujian)			
4.8 Kawalan Makhluk Perosak	4.8.1 Tiada penggunaan racun di dalam kawasan pemprosesan bagi mengawal makhluk perosak			
	4.8.2 Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak			
	4.8.3 Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan			
	4.8.4 Tiada tanda kehadiran makhluk perosak			
	4.8.5 Mempunyai prosedur kawalan makhluk perosak dan rekod pemeriksaan			
4.9 Pengurusan Sisa Buangan (Pepejal & Cecair)	4.9.1 Bahan buangan tidak dibiarkan terlalu lama dalam premis makanan			
	4.9.2 Tong sampah dibasuh dan berkeadaan baik			
	4.9.3 Bilangan tong sampah mencukupi, berpenutup dan bebas tangan			
	4.9.4 Tempat pengumpulan/ pelupusan sampah adalah berkeadaan bersih dan diselenggara			
	4.9.5 Mempunyai prosedur dan rekod pembuangan bahan dan pelupusan sisa			

BAHAGIAN B : KAWALAN OPERASI

ELEMEN 5 – KAWALAN BAHAN MENTAH

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
5.1 Kawalan Penerimaan Bahan Mentah	5.1.1 Terdapat kawalan semasa penerimaan bahan mentah dan rekod mengenainya			
	5.1.2 Prosedur yang lengkap bagi setiap penerimaan bahan mentah			
5.2 Kawasan Penerimaan	5.2.1 Bahan mentah diterima di kawasan yang sesuai			
5.3 Kemudahan Mencuci Bahan Mentah	5.3.1 Mempunyai kemudahan mencuci bahan mentah yang sesuai			
	5.3.2 Mempunyai prosedur pencucian bahan mentah			

ELEMEN 6 – KAWALAN PROSES				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
6.1 Kawalan Ke Atas Bahaya Mikrobiologi	6.1.1 Terdapat kawalan mikrobiologi bagi setiap langkah pemprosesan yang berkaitan suhu, masa, aw, kelembapan, kepekatan atau keasidan			
	6.1.2 Mempunyai langkah sanitasi bagi setiap aktiviti pemprosesan.			
	6.1.3 Mempunyai prosedur kawalan mikrobiologi disepanjang rantaian pemprosesan			
	6.1.4 Amalan pencegahan pencemaran silang yang berkesan			
	6.1.5 Rekod yang berkaitan adalah lengkap			
6.2 Kawalan Ke Atas Bahaya Kimia	6.2.1 Terdapat kawalan kimia bagi setiap langkah pemprosesan yang berkaitan penggunaan bahan aditif makanan yang dibenarkan mengikut kepekatan, suhu, paras minimal/ maksima atau masa.			
	6.2.2 Tiada bahan aditif yang tidak dibenarkan atau bahan kimia bukan makanan diguna sepanjang rantaian pemprosesan			
	6.2.3 Mempunyai prosedur kawalan bahan kimia disepanjang rantaian pemprosesan			
	6.2.4 Rekod yang berkaitan adalah lengkap			
6.3 Kawalan Ke Atas Bahaya Fizikal	6.3.1 Terdapat kawalan fizikal yang sesuai bagi setiap langkah pemprosesan yang berkaitan pencemaran benda asing seperti penapisan, ayakan atau penggunaan alat pengesan logam			
	6.3.2 Mempunyai prosedur kawalan pencemaran fizikal di sepanjang rantaian pemprosesan			
	6.3.3 Rekod yang berkaitan adalah lengkap			
6.4 Aktiviti pemprosesan	6.4.1 Sebarang aktiviti pemprosesan tidak dilakukan di atas lantai			
6.5 Pematuhan Standard	6.5.1 Mematuhi standard bagi makanan yang telah diperuntukkan dalam Peraturan-Peraturan Makanan 1985.			
ELEMEN 7 – KAWALAN PEMBUNGKUSAN				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
7.1 Bahan Pembungkus	7.1.1 Menggunakan bahan pembungkus yang tidak mencemar produk makanan			
7.2 Kawasan Pembungkusan	7.2.1 Proses pembungkusan dijalankan di kawasan yang sesuai			
7.3 Aktiviti Pembungkusan	7.3.1 Aktiviti pembungkusan tidak dilakukan di atas lantai			

	7.3.2 Mempunyai prosedur dan rekod kawalan proses pembungkusan			
7.4 Pelabelan	7.4.1 Mematuhi 5 keperluan asas pelabelan iaitu: 1) Nama sebutan sebenar produk 2) Nama dan alamat pengilang 3) Bahan ramuan 4) Tiada akuan kesihatan 5) Bahasa yang digunakan mengikut keperluan			

ELEMEN 8 – KAWALAN PENYIMPANAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
8.1 Pengasingan Penyimpanan	8.1.1 Makanan dan bukan makanan disimpan secara berasingan			
	8.1.2 Prosedur penyimpanan bahan mentah/ produk siap yang didokumenkan dan direkodkan mengikut keperluan produk tersebut			
8.2 Sistem Penyimpanan	8.2.1 Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out)			
8.3 Kaedah penyimpanan	8.3.1 Bahan mentah disimpan di dalam bekas yang bersesuaian			
	8.3.2 Tiada bahan pembungkus/ bahan bersentuhan makanan/ makanan diletakkan di atas lantai (jarak dari lantai 20cm dan dari dinding 15cm)			
	8.3.3 Tidak mencampur makanan mentah dengan makanan terproses dalam bekas yang sama			
	8.3.4 Makanan berisiko tinggi dan bahan mentah yang mudah rosak disimpan pada suhu yang sesuai di dalam bekas yang bertutup/berbungkus			
	8.3.5 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan di dalam peti sejukbeku/ petisejuk			
	8.3.6 Rantai sejuk (cold chain) makanan dingin/ sejuk beku tidak terganggu			
	8.3.7 Menyimpan makanan pada suhu sesuai dengan sifat semulajadi makanan tersebut			
	8.3.8 Tidak meletakkan dan menyimpan bahan kimia bukan makanan dalam kawasan pemprosesan makanan			
	8.3.9 Rekod berkaitan dan lain-lain kawalan			
8.4 Pelabelan Bahan Mentah	8.4.1 Bahan mentah/ ramuan makanan dilabel			

ELEMEN 9 – KAWALAN PENGANGKUTAN & PENGEDARAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
9.1 Kenderaan Pengangkut	9.1.1 Kenderaan pengangkut yang digunakan sesuai			
	9.1.2 Prosedur pengedaran dan pengangkutan makanan yang didokumenkan dan direkodkan mengikut keperluan			
9.2 Kebersihan Kenderaan	9.2.1 Kenderaan pengangkut berkeadaan bersih, dikawal dan diverifikasi			

Pengangkut Untuk Tujuan Pengedaran	9.2.2 <i>Rekod yang menunjukkan adual dan kaedah pencucian/ kekerapan dan tanggungjawab bagi kenderaan pengangkutan</i>			
9.3 Suhu Kenderaan Pengangkut	9.3.1 <i>Jika menggunakan kenderaan pengangkut sejuk atau sejukbeku, adakah suhunya bersesuaian</i>			
	9.3.2 <i>Rekod kawalan suhu</i>			

ELEMEN 10 – KAWALAN KEBOLEHKESEANAN				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
10.1 Kebolehkesanan	10.1.1 <i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran</i>			
	10.1.2 <i>Mempunyai prosedur kebolehkesanan yang didokumenkan</i>			
	10.1.3 <i>Boleh mengenalpasti semua sumber bahan mentah/ bahan pembungkus</i>			
	10.1.4 <i>Boleh mengenalpasti semua produk siap dihantar keluar kilang</i>			
	10.1.5 <i>Rekod yang lengkap</i>			

Nota – Setiap elemen yang memerlukan prosedur perlu dilengkapi dengan skop, objektif, kaedah, jadual/ kekerapan, rekod, tanggungjawab yang dinyatakan dengan jelas