



**FOOD SAFETY AND QUALITY DIVISION
MINISTRY OF HEALTH MALAYSIA**



**GMP CERTIFICATION SCHEME
NEW APPLICATION CHECKLIST**

KKM-163/I/78-CHECKLIST(REV-03)

FOR APPLICANT USE

Premise Name	
Premise Address	
Submission Date	

A.	CHECKLIST FOR APPLICATION FORM	Please tick *Yes (√) / No (X)	
		Applicant	Officer
1.	Online Application Form		
2.	A copy of SSM Certificate (<i>Suruhanjaya Syarikat Malaysia</i>)		
3.	A copy of Premise Licence from Local Authority		
4.	A copy of Company Audited Account		
5.	Two (2) copies of GMP Manual (Refer to Annex B below for minimum content of GMP Manual)		
6.	Processing Fee(s) RM130.00 via postal order/bank draft made payable to the "Secretary General, Ministry of Health Malaysia"		

Annex B : CHECKLIST FOR MINIMUM CONTENTS OF GMP MANUAL AND SUPPORTIVE DOCUMENTS		Please tick *Yes (√) / No (X)	
ELEMENT	SUB ELEMENT	Applicant	Officer
Cover Page	Nama Syarikat / <i>Company Name</i>		
	Alamat Syarikat / <i>Company Address</i>		
	Tarikh kuatkuasa / <i>Effective Date</i>		
	Nama, Jawatan & Tandatangan Penyedia Manual / <i>Name, Designation & Signature of Document Controller (GMP Coordinator)</i>		
	Nama, Jawatan & Tandatangan Pengesah (Kuasa Eksekutif) / <i>Name, Designation & Signature of Top Management</i>		
	Tarikh / <i>Date</i>		
Company & Food Safety Policy	Profail Syarikat / <i>Company Profile</i>		
	Carta Organisasi / <i>Organization Chart</i>		
	Objektif Keselamatan Makanan / <i>Food Safety Objective (s)</i>		
	Polisi pengurusan keselamatan makanan / <i>Food Safety Policy</i>		
	Carta Organisasi GMP / <i>GMP Organization Chart</i> (nama kelulusan akademik, pengalaman kerja, jawatan dan senarai latihan secara formal berkaitan GMP)		
	Skop GMP / <i>Scope of GMP</i>		
	Pelan Lokasi / <i>Location Plan</i>		
	Pelan Kilang / <i>Plant Layout</i>		

Annex B : CHECKLIST FOR MINIMUM CONTENTS OF GMP MANUAL AND SUPPORTIVE DOCUMENTS		Please tick *Yes (√) / No (X)	
		Applicant	Officer
ELEMENT	SUB ELEMENT		
Manual GMP perlu mengandungi perkara berikut	Amendment Log		
	Numbering of GMP Manual (<i>Kaedah Pernomboran</i>)		
	1. Penjelasan setiap elemen 2. Program pengawalan dan pemantauan dari aspek keselamatan dan kualiti makanan di setiap elemen GMP 3. Dokumen sokongan seperti jadual pembersihan, Standard Operating Procedure (SOP), arahan kerja / program kawalan dan penyelenggaraan, rekod		
ELEMEN 1: PENUBUHAN: BANGUNAN DAN KEMUDAHAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi 2. Premis Dan Bilik <ol style="list-style-type: none"> a. Rekabentuk dan Struktur Bangunan, Susun atur <ul style="list-style-type: none"> • Siling, lantai, dinding, tingkap, pintu, dapur, stor penyimpanan b. Struktur Dalaman dan Kelengkapan 3. Peralatan <ol style="list-style-type: none"> a. Rekabentuk dan pemasangan b. Program penyelenggaraan dan kalibrasi c. Prosedur dan rekod 4. Kemudahan <ol style="list-style-type: none"> a. Bekalan air b. Saliran dan Pembuangan Sisa c. Pembersihan d. Kemudahan Kebersihan Personal <ul style="list-style-type: none"> • Kemudahan Tandas • Kemudahan Membasuh Tangan e. Pengawalan Suhu f. Kualiti Udara dan Pengudaraan g. Pencahayaan h. Penyimpanan 5. Senarai Pelan yang perlu disertakan <ol style="list-style-type: none"> a. Pelan Kedudukan Asas Dalam Kilang b. Pelan Aliran Bahan Mentah dan Bahan Pembungkus, dan juga produk akhir c. Pelan Aliran Pekerja d. Pelan Penzonan e. Pelan Kedudukan Lampu, penghawa dingin, ekzos, kipas dll) f. Pelan Sistem Perparitan g. Pelan Sistem Perpaipan (<i>Plumbing</i>) h. Pelan Kedudukan Peralatan dan Mesin i. Pelan aliran keluar bahan buangan j. Pelan kedudukan kawalan makhluk perosak k. Pelan Kedudukan Kemudahan Sanitasi (e.g.-sinki, tandas, bilik persalinan) 6. Borang Pemantauan dan Penilaian Premis 		
ELEMEN 2: KAWALAN OPERASI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kawalan Penerimaan Bahan <ol style="list-style-type: none"> a. Spesifikasi Bahan Mentah dan Bahan Pembungkus b. Pengawalan penerimaan bahan mentah, prosedur pengurusan penggunaan bahan mentah c. Ujian makmal, program jaminan kualiti pembekal d. Senarai Pembekal yang diluluskan e. Audit Pembekal f. Prosedur dan rekod 		

Annex B : CHECKLIST FOR MINIMUM CONTENTS OF GMP MANUAL AND SUPPORTIVE DOCUMENTS		Please tick *Yes (√) / No (X)	
ELEMENT	SUB ELEMENT	Applicant	Officer
	2. Kawalan Pemprosesan <ol style="list-style-type: none"> a. Kawalan Suhu Dan Masa b. Kawalan Langkah Pemprosesan Spesifik c. Spesifikasi Mikrobiologi dan lain-lain d. Kawalan Pencemaran Silang mikrobiologi e. Kawalan Pencemaran fizikal dan kimia f. Kawalan Produk Tidak akur (nonconformity) 3. Kawalan Bahaya Makanan <ol style="list-style-type: none"> a. Deskripsi Produk Akhir b. Carta Alir Proses-menerangkan keseluruhan Kawalan Operasi c. Penerangan secara ringkas bagi Carta Alir 4. Penyimpanan <ol style="list-style-type: none"> a. Kawalan suhu stor penyimpanan b. Kawalan kitaran Stok (FIFO) c. Kawalan makhluk perosak d. Tempat penyimpanan bahan mentah dan bahan diproses yang berasingan e. Penyimpanan Bahan kimia f. Prosedur dan rekod 5. Pembungkusan 6. Air <ol style="list-style-type: none"> a. Air bersentuhan makanan b. Air sebagai Ramuan c. Ais dan Stim d. Kawalan bekalan, pembekal, penyelenggaraan, penyimpanan dan ujian makmal, prosedur dan rekod 7. Dokumentasi Dan Rekod <ol style="list-style-type: none"> a. Kawalan dokumen dan rekod b. Kawalan dokumen c. Kawalan Rekod d. Daya Jejak (Traceability) 8. Aduan Pelanggan 9. Prosedur Penarikan Balik (Recall) <ul style="list-style-type: none"> • Kawalan terhadap pengeluaran produk dengan mewujudkan pengenalpastian lot produk bermula dari penerimaan bahan mentah hingga penghantaran, prosedur dan rekod 10. Verifikasi Produk Akhir <ul style="list-style-type: none"> • program keselamatan produk akhir bagi memastikan tiada pelanggaran daripada bahaya biologi, kimia dan fizikal • prosedur • keputusan analisa 		
ELEMEN 3: PENYELENGGAR AAN DAN SANITASI	1. Penyelenggaraan Dan Pembersihan <ol style="list-style-type: none"> a. Program Pembersihan (SOP dan Jadual) <ul style="list-style-type: none"> • Kawasan, Senarai Mesin dan Peralatan untuk dibersihkan • Tanggungjawab • Kaedah pembersihan • Kekekapan pembersihan • Perancangan pemantauan • Verifikasi 		

Annex B : CHECKLIST FOR MINIMUM CONTENTS OF GMP MANUAL AND SUPPORTIVE DOCUMENTS		Please tick *Yes (√) / No (X)	
ELEMENT	SUB ELEMENT	Applicant	Officer
	b. Program penyelenggaraan <ul style="list-style-type: none"> • Kawasan, bangunan, lekapan, senarai mesin dan peralatan • Tanggungjawab • Kaedah penyelenggaraan • Kekekapan penyelenggaraan • Jadual perancangan pemantauan • Verifikasi • Kalibrasi untuk peralatan kawalan langkah pemprosesan spesifik (suhu, masa, timbang, metal detector dsb...) 2. Program Pencucian dan sanitasi permukaan bersentuhan dengan makanan 3. Kawalan Bahan Kimia (Makanan dan Bukan Makanan) <ol style="list-style-type: none"> a. Maklumat berkaitan bahan kimia makanan dan bukan makanan b. Pemantauan c. Pelan Lokasi Penyimpanan Bahan Kimia 4. SOP Swab Test <ol style="list-style-type: none"> a. Tangan Pekerja b. Permukaan bersentuhan dengan makanan 5. Sistem Kawalan MakhluK Perosak <ol style="list-style-type: none"> a. Program kawalan makhluK perosak b. Prosedur Kawalan makhluK perosak c. Pelan Lokasi Perangkap MakhluK Perosak d. SOP Kawalan Pemantauan e. SOP Trend Analysis 6. Pengurusan Bahan Buangan <ol style="list-style-type: none"> a. Pengurusan Bahan Buangan Pepejal b. Pengurusan Bahan Buangan Cecair c. Pelan Aliran Sisa Buangan 7. Borang		
ELEMEN 4: PEKERJA	1. Status Kesihatan (mendapat vaksinasi dan pemeriksaan kesihatan yang sah) 2. Prosedur Kebersihan Diri dan Pemantauan Kesihatan Pekerja (Tingkah laku) 3. Program Kebersihan Diri Pekerja dan Pelawat 4. Prosedur Penerimaan Pelawat 5. Borang		
ELEMEN 5: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN	1. Keperluan 2. Penggunaan Dan Penyelenggaraan <ul style="list-style-type: none"> • Prosedur Pembersihan/ Pemeriksaan Kenderaan Pengangkut 3. Borang		
ELEMEN 6: MAKLUMAT PRODUK / PENGESANAN	1. Kaedah Pemberian Nombor Kelompok (Batch No.) <ul style="list-style-type: none"> • Contoh Pemberian Nombor Kelompok 2. Maklumat Produk 3. Pelabelan 4. Borang Agihan Pelanggan		

Annex B : CHECKLIST FOR MINIMUM CONTENTS OF GMP MANUAL AND SUPPORTIVE DOCUMENTS		Please tick *Yes (✓) / No (X)	
		Applicant	Officer
ELEMENT	SUB ELEMENT		
ELEMEN 7: LATIHAN	1. Program Latihan (Pelan Tahunan) <ul style="list-style-type: none"> a. Kandungan Latihan b. Kompetensi Jurulatih c. Penilaian Pelatih d. Keperluan Latihan Semula 2. <i>Refresher Training</i> 3. Borang (e.g-) <ul style="list-style-type: none"> e. Rekod Latihan Pekerja f. Borang Menghadiri Kursus g. Borang Penilaian Kursus 		
ELEMEN 8: PEMERIKSAAN DALAMAN	1. Pemeriksaan Kendiri <ul style="list-style-type: none"> a. Prosedur b. Senarai Semak 2. Audit Dalaman <ul style="list-style-type: none"> a. Prosedur b. Senarai semak audit dalaman c. Borang CAR d. Borang Tindakan Pembetulan 		
ELEMEN 9: KAJIAN SEMULA PENGURUSAN (MANAGEMENT REVIEW)	Prosedur <ul style="list-style-type: none"> a. Tempoh masa b. Agenda <ul style="list-style-type: none"> - penilaian semula terhadap polisi pengurusan keselamatan makanan - penilaian semula atau kajian terhadap pelaksanaan semua elemen GMP 		
ELEMEN 10 : KEPERLUAN PERUNDANGAN (LEGAL REQUIREMENT)	Program GMP yang diwujudkan hendaklah mematuhi perundangan dan peraturan makanan yang berkaitan yang dikuatkuasakan di Malaysia		
Dokumen sokongan seperti Standard Operating Procedure (SOP), Work Instruction (WI), pelan kilang dan lain-lain prosedur disertakan			

Please submit **all the documents above** within **two (2) weeks** after submission of online application to the address below :

**Senior Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health
Level 3, Block E7, Complex E
Federal Government Administration Centre
62590 Putrajaya
(att : GMP Certification Unit)**

The application will be processed once completed documents are received. **Failure to submit the documents will affect your application.**

FOR OFFICER USE

Status : COMPLETE REJECT KIV

Note : _____

Processed By :

Verified By :

.....
(Signature and Official Stamp)

.....
Signature and Official Stamp)

Date :

Date :