

SENARAI SEMAK KESELAMATAN MAKANAN PENSIJILAN TRUST MyCATERING UNTUK MASS KATERING

Nama Syarikat:

ELEMEN 1: PENGENDALI MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
1.1 Vaksinasi	<i>Mendapat vaksinasi anti tifoid (TY2).</i>			
1.2 Kursus Latihan Pengendali Makanan	<i>Pengendali makanan menghadiri latihan dan memiliki sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM) yang sah.</i>			
1.3 Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan	<i>Penyelia menghadiri latihan dan memiliki sijil Kursus Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan dari Sekolah Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (SLPPM) yang sah.</i>			
1.4 Kebersihan Diri	<i>Pakaian bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Memakai pakaian pelindung luar / apron - bersih dan berwarna cerah.</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih.</i>			
	<i>Pakai penutup kepala.</i>			
	<i>Pakai penutup mulut atau sarung tangan (jika perlu).</i>			
	<i>Tidak memakai barang kemas (cth: cincin / rantai / gelang) / aksesori (cth: jam tangan / pin tudung).</i>			
	<i>Pakai kasut bertutup (tidak dibenarkan pakai selipar).</i>			
	<i>Tiada luka/kudis.</i>			
1.5 Amalan Pengendali Makanan	<i>Basuh tangan dengan betul (sebelum memulakan kerja, selepas ke tandas dan selepas mengendalikan bahan tercemar).</i>			
	<i>Tidak melakukan apa-apa kelakuan / tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung / apron sebelum ke tandas.</i>			
ELEMEN 2: STRUKTUR DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
2.1 Lantai	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung.</i>			
2.2 Dinding /Siling/ Pintu / Tingkap	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih, baik dan mudah dibersihkan (tiada habuk dan sawang).</i>			
2.3 Sistem Saliran	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih.</i>			
ELEMEN 3: REKABENTUK DAN KEMUDAHAN DI DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
3.1 Sinki Cuci Tangan	<i>Dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi.</i>			
	<i>Sinki beroperasi secara bebas tangan (hands free operated).</i>			
	<i>Cecair pencuci tangan serta tuala kertas / pengering tangan disediakan.</i>			
	<i>Mempamerkan Poster 7 langkah membasuh tangan yang betul.</i>			
3.2 Penstoran/ Ruang Penyimpanan	<i>3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku/dingin</i>			
	<i>3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berfungsi</i>			

	<p>dengan baik (< -18 °C) dan bersih.</p> <p>3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk / dingin berfungsi dengan baik (-1 hingga 10 °C) dan bersih.</p> <p>3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan maksimum.</p> <p>3.2.1.4 Bahan mentah dan makanan yang telah dimasak disimpan dalam ruangan yang berasingan.</p>			
	<p>3.2.2 Ruang Simpanan Kering</p> <p>3.2.2.1 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</p> <p>3.2.2.2 Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.</p> <p>3.2.2.3 Bebas dari serangan makhluk perosak.</p> <p>3.2.2.4 Tiada makanan diletakkan di atas lantai. Kedudukan makanan perlu berada 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.</p>			
	<p>3.2.3 Ruang Simpanan Peralatan atau Perkakasan</p> <p>3.2.3.1 Sesuai dan bersih.</p> <p>3.2.3.2 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</p>			
3.3 Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan	<p>Lantai yang sesuai.</p> <p>Sistem saliran yang baik.</p> <p>Berkeadaan bersih.</p> <p>Meja dan sinki diperbuat daripada bahan tahan karat.</p> <p>Memaparkan arahan pelupusan sampah.</p> <p>Sinki mempunyai ruang pencucian, merendam, ruang membilas dan pengeringan.</p>			
3.4 Bekalan Air/ Ais/ Stim	<p>Bekalan air yang bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.</p> <p>Sumber air daripada bekalan secara terus.</p> <p>Tidak meletakkan ais di atas lantai / permukaan yang terdedah kepada lalu lintas.</p> <p>Stim dari sumber air yang selamat dan tidak mencemar makanan.</p>			
3.5 Kelengkapan Gas Memasak	<p>Paip atau hos berada dalam keadaan sesuai, selamat dan bersih.</p>			
3.6 Pengudaraan	<p>Terdapat sistem pengudaraan yang baik dan perlu dibersihkan secara berkala.</p>			
3.7 Pencahayaan	<p>Pencahayaan mencukupi dan berada dalam keadaan bersih dan baik.</p> <p>Lampu berpenutup.</p>			
3.8 Bekalan Elektrik	<p>Tidak melakukan penyambungan suis dan soket yang membahayakan.</p>			
3.9 Kawasan Pelupusan Sisa Pepejal	<p>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah jenis tekan kaki.</p> <p>Tempat pengumpulan sampah hendaklah bebas daripada sebarang gangguan makhluk perosak.</p> <p>Tempat pengumpulan sampah adalah berkeadaan bersih dan diselenggara.</p>			
3.10 Kemudahan Bilik / Ruang Persalinan	<p>Bilik/ ruang persalinan perlu berkeadaan bersih dan kemas.</p> <p>Lokasi bilik/ ruang persalinan perlulah sesuai bagi menghalang pencemaran silang.</p>			
3.11 Tandas	<p>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak.</p> <p>Mempunyai sumber air yang mengalir.</p> <p>Mempunyai kemudahan cecair pencuci, kemudahan mengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan).</p> <p>Tidak terbuka secara terus kepada bilik atau bahagian penyediaan / pemprosesan makanan.</p> <p>Pintu tandas tertutup sendiri (self closing door).</p>			

ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
4.1 Peralatan dan Perkakasan Dapur	<i>Berada dalam keadaan baik, mudah dibersihkan dan tidak bertoksik.</i>			
	<i>Peralatan dan perkakas yang rosak dan tidak digunakan dikeluarkan dari premis makanan.</i>			
	<i>Papan pemotong yang khusus digunakan untuk bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.</i>			
4.2 Pencucian dan Penyelenggaraan	<i>Bahan, peralatan dan kaedah pencucian yang digunakan adalah betul dan sesuai.</i>			
	<i>Peralatan/ perkakasan dibersihkan sebelum dan selepas digunakan.</i>			
	<i>Peralatan/ perkakasan diselenggara dengan betul.</i>			
ELEMEN 5: KAWALAN BAHAN MENTAH				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
5.1 Kawasan Penerimaan Bahan Mentah	<i>Berkeadaan bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Rekabentuk yang sesuai.</i>			
	<i>Pencahayaan mencukupi.</i>			
5.2 Pengendalian dan Penyimpanan Bahan Mentah	<i>Penerimaan bahan mentah mengikut prinsip First In First Out (FIFO) atau First Expiry First Out (FEFO).</i>			
	<i>Selamat dan berkualiti.</i>			
	<i>Tidak bercampur dengan bahan bukan makanan dan makanan yang telah diproses.</i>			
	<i>Bahan mentah tidak disimpan bersama dengan makanan yang mengandungi hasil babi.</i>			
	<i>Dilabel dan disimpan dalam keadaan yang bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Tiada makanan diletakkan secara terus di atas lantai.</i>			
	<i>Ruang penyimpanan selamat dari makhluk perosak.</i>			
5.3 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah	<i>Kaedah penyahbekuan yang betul dan sesuai.</i>			
	<i>Bahan mentah yang telah dinyahbeku tidak boleh disejukkbecu semula.</i>			
ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
6.1 Kawasan Penyediaan Makanan	<i>Berkeadaan bersih.</i>			
	<i>Susun atur dapat mengelakkan pencemaran silang.</i>			
	<i>Corong asap dan kipas penyedut udara (exhaust fan) dalam keadaan bersih dan berfungsi.</i>			
	<i>Meja kerja diperbuat daripada bahan tahan karat, kalis air dan mudah diselenggara.</i>			
6.2 Kawalan Penyediaan Makanan	<i>Tidak menyimpan terus makanan panas yang baru dimasak ke dalam peti sejuk.</i>			
	<i>Makanan yang telah dimasak disimpan dan ditutup dengan betul sehingga diperlukan.</i>			
	<i>Suhu makanan direkodkan.</i>			
	<i>Makanan dimasak menggunakan kaedah yang betul dan sesuai.</i>			

ELEMEN 7: KAWALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
7.1 Kawalan Penerimaan Bahan Pembungkus	<i>Bahan pembungkus dari jenis yang bukan toksik dan tidak mencemarkan produk makanan.</i>			
	<i>Bahan pembungkus diperiksa bagi mengesan sebarang kerosakan semasa penerimaan.</i>			
7.2 Kawalan Penyimpanan Bahan Pembungkus	<i>Bahan pembungkus perlu disimpan secara berasingan dengan bahan mentah.</i>			
	<i>Bahan pembungkus hendaklah disimpan pada jarak yang sesuai (jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding).</i>			
	<i>Stok bahan pembungkus harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (First In First Out - FIFO).</i>			
	<i>Stor/ kawasan penyimpanan bahan pembungkus hendaklah sentiasa dalam keadaan yang bersih.</i>			
7.3 Kawalan Aktiviti Pembungkusan Makanan	<i>Proses pembungkusan makanan perlu dijalankan di kawasan yang sesuai dan di tempat yang tinggi (tidak dilakukan di atas lantai).</i>			
	<i>Pembungkusan makanan hendaklah dikendalikan dengan cara yang selamat dengan menggunakan sarung tangan plastik pakai buang, penyepit makanan dan peralatan yang bersesuaian.</i>			
	<i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan tangan yang tidak berlapis untuk mengendalikan makanan yang tidak dibungkus.</i>			
	<i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan nafas ataupun air liur untuk meleraikan bahan pembungkus.</i>			
	<i>Makanan yang telah dibungkus perlu dikendalikan dengan cara yang boleh meminimalkan pencemaran sebelum pengedaran.</i>			
ELEMEN 8. KAWALAN PENYIMPANAN MAKANAN SEDIA DIMAKAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
8.1 Kawalan Penyimpanan Makanan Sedia Dimakan	<i>Makanan sedia dimakan hendaklah disimpan secara berasingan dengan bahan mentah.</i>			
	<i>Keadaan penyimpanan makanan sedia dimakan hendaklah dipastikan optima berdasarkan kesesuaian produk.</i>			
	<i>Tarikh penyediaan dan tarikh luput produk siap perlu dicatatkan dengan jelas dan kekal pada bahan pembungkusan.</i>			
	<i>Sekiranya makanan disimpan di dalam bilik sejuk beku, pastikan suhu penyimpanan sejuk beku adalah < -18 °C.</i>			
	<i>Sekiranya makanan di simpan di ruang simpanan sejuk / dingin, pastikan suhu penyimpanan sejuk/dingin adalah (-1 hingga 10 °C).</i>			
	<i>Pastikan penyimpanan di dalam bilik sejuk beku tidak melebihi muatan.</i>			
	<i>Bilik sejuk beku tidak dibuka terlalu lama bagi mengelakkan gangguan pada rantaian sejuk (cold chain) makanan.</i>			
	<i>Stok makanan disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (First In First Out - FIFO).</i>			
	<i>Makanan hendaklah disimpan pada jarak yang sesuai.</i>			

ELEMEN 9: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
9.1 Bekas	<i>Bekas makanan bersih, berkeadaan baik dan sesuai.</i>			
	<i>Menggunakan bekas berpenambat yang sesuai (jika berkenaan).</i>			
9.2 Kenderaan Pengangkutan	<i>Kenderaan pengangkutan berkeadaan baik, bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Mempunyai rekod sistem kawalan suhu dan kelembapan.</i>			
	<i>Tidak bercampur dengan makanan hasilan babi.</i>			
	<i>Tiada pencampuran antara bahan makanan dan bahan bukan makanan.</i>			
	<i>Tidak mengangkut bahan yang berbahaya kepada kesihatan, bertoksik atau beracun.</i>			
	<i>Suhu pengangkutan makanan sejuk antara -1°C hingga 10°C.</i>			
	<i>Suhu pengangkutan makanan sejuk beku adalah -18°C.</i>			
ELEMEN 10: PENGHIDANGAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
10.1 Penghidangan Makanan	<i>Pengendali makanan mematuhi kriteria seperti yang dinyatakan di Elemen 1.</i>			
	<i>Makanan yang dipamerkan di tempat penghidangan tidak melebihi tempoh 4 jam pada suhu bilik dari tempoh memasak.</i>			
	<i>Menggunakan perkakasan yang bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Lebihan makanan tidak boleh digunakan semula atau dicampur dengan makanan yang baru dimasak.</i>			
ELEMEN 11: KAWALAN MAKHLUK PEROSAK				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
11.1 Kawalan Makhluk Perosak	<i>Memastikan kawasan luar dan dalam premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih.</i>			
	<i>Tiada lubang bukaan yang terbuka secara terus ke dalam premis makanan.</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di kawasan penyediaan makanan.</i>			
	<i>Program kawalan makhluk perosak secara berjadual perlu disediakan dan dipatuhi.</i>			
	<i>Mengambil tindakan segera untuk memusnahkan dan mengelakkan infestasi semula sekiranya terdapat tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.</i>			
ELEMEN 12: KEBOLEHKESANAN (TRACEABILITY)				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
12.1 Kebolehhesanan	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran.</i>			
	<i>Semua produk makanan berbungkus (packed food) perlu dilabelkan seperti berikut dengan nombor siri (batch)/ sebarang penandaan seperti tarikh dan masa penyediaan, nama dan alamat syarikat, nama produk dan tarikh luput (jika perlu).</i>			

	<i>Mempunyai rekod maklumat pembekal bahan mentah, pembekal bahan pembungkus, penyediaan makanan dan pengedaran makanan yang lengkap.</i>			
	<i>Mempunyai prosedur penarikan balik produk sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran.</i>			
ELEMEN 13: DOKUMEN DAN REKOD				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
13.1 Rekod	<i>Semua rekod perlu disimpan.</i>			
	<i>i) Rekod Vaksinasi Anti Tifoid ii) Rekod Latihan Pengendali Makanan iii) Rekod Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan iv) Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan</i>			

Disediakan oleh :

Nama :

Jawatan :

Tarikh :