

Prosedur Pendaftaran *MyFood Tag*

Disediakan oleh:

**Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia**

Edisi 2018

KANDUNGAN

PERKARA	MUKA SURAT
1. PENGENALAN	3
2. SKOP	3
3. DEFINISI	3
4. KAEDAH PENGGUNAAN MANUAL PROSEDUR	5
5. SENARAI SEMAK / BORANG / DOKUMEN VERIFIKASI	6
6. PROSEDUR OPERASI PIAWAI BAGI VERIFIKASI RANTAIAN MAKANAN	7
7. CARTA ALIR PERMOHONAN BARU DAN PEMBAHARUAN <i>MYFOOD TAG</i>	8
8. PROSES KERJA	10
9. RUJUKAN	17
10. PENGHARGAAN	18

1. PENGENALAN

Tujuan prosedur ini adalah untuk menjelaskan tatacara proses kerja pendaftaran *MyFood Tag*.

2. SKOP

2.1. Prosedur ini hendaklah digunapakai oleh pegawai di Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM), pegawai di Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) dan juga di Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) dalam memproses permohonan, membuat verifikasi, menjalankan aktiviti pensampelan dan peringkat kelulusan *MyFood Tag*.

2.2. Peringkat rantai makanan yang diberikan *MyFood Tag* adalah seperti berikut:

2.2.1. Peringkat Gudang dan Pusat Pengumpulan

2.2.2. Peringkat Pengangkutan

2.2.3. Peringkat Pemprosesan

2.2.4. Peringkat Peruncit (*Retailer*)

2.2.5. Peringkat rumah sembelih

3. DEFINISI

Bagi tujuan skim ini, definisi berikut adalah terpakai:

3.1. KKM

Kementerian Kesihatan Malaysia

3.2. BKMM

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan

3.3. JKN

Jabatan Kesihatan Negeri

3.4. PKD

Pejabat Kesihatan Daerah

3.5. IPBKMM

Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan

3.6. *MyFood Tag*

Nombor kod yang diberikan kepada premis makanan yang memenuhi kriteria keselamatan makanan di sepanjang peringkat rantai berdasarkan aktiviti pengendalian makanan secara spesifik.

3.7. Juruaudit

Individu yang berkebolehan secara teknikal berkenaan sistem jaminan keselamatan makanan dan pengauditan.

3.8. Verifikasi

Penilaian berasaskan bukti, yang dilakukan secara bebas dan sistematik, dijalankan oleh individu terlatih, bagi mengenalpasti sama ada aktiviti penghasilan produk makanan di sepanjang rantai pembekalan makanan mematuhi perundangan. Penilaian dilaksanakan secara efektif dan bersesuaian dalam mencapai objektif keselamatan makanan.

3.9. Verifikasi Lapangan (*On-site Verification*)

Verifikasi yang dijalankan di kawasan premis/ pengangkutan pihak yang diverifikasi merangkumi verifikasi terhadap aktiviti yang dilakukan dan rekod-rekod yang berkaitan.

3.10. Verifikasi Susulan (*Follow-up Verification*) Verifikasi susulan adalah untuk mendapatkan bukti atau keterangan bahawa ketidakakuran telah diambil tindakan pembedulan yang memuaskan dan mematuhi Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Verifikasi susulan boleh dijalankan sama ada melalui verifikasi di lapangan atau berdasarkan dokumen/rekod yang diberikan oleh pihak syarikat.

3.11. Senarai Semak Verifikasi

Senarai yang mengandungi elemen penilaian yang diperlukan dan dijadikan panduan semasa verifikasi bagi mewujudkan penilaian yang seragam.

3.12. Arahan Tindakan Pembedulan / *Corrective Action Request* (CAR)

Ketidakpatuhan yang didokumenkan oleh juruaudit dan memerlukan tindakan pembedulan yang memuaskan oleh pihak yang diaudit. Semua ketidakpatuhan (CAR) mestilah ditutup sebelum pensijilan diberikan.

3.13. Pensampelan

Pensampelan yang dijalankan oleh pegawai berkuasa Akta Makanan 1983, Kementerian Kesihatan Malaysia di premis pemohon untuk kelulusan lesen, pemantauan KKM atau pada bila-bila masa mengikut keperluan.

4. KAEDAH PENGGUNAAN MANUAL PROSEDUR

4.1. Senarai semak yang terdapat dalam manual prosedur ini hendaklah digunakan oleh semua juruaudit KKM yang dilantik untuk menjalankan verifikasi di setiap peringkat rangkaian pembekalan makanan.

4.2. Dalam menjalankan verifikasi, juruaudit boleh menggunakan garis panduan-garis panduan berikut sebagai rujukan dan lain-lain garis panduan sekiranya perlu:

- 4.2.1. Garis Panduan Kawalan Keselamatan Makanan di Sepanjang Rantaian: Gudang dan Pusat Pengumpulan
- 4.2.2. Garis Panduan Kawalan Keselamatan Makanan di Sepanjang Rantaian: Peruncit (Retail)
- 4.2.3. Garis Panduan Kawalan Keselamatan Makanan di Sepanjang Rantaian: Pengangkutan

5. SENARAI SEMAK / BORANG / DOKUMEN VERIFIKASI

- 5.1. Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag*
 - Borang KKM-RM-1/17
- 5.2. Senarai Semak Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag*
 - Borang KKM-RM-2/17
- 5.3. Senarai Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag (Peringkat Pengumpulan dan Gudang dan Peruncit)*
 - Borang KKM-RM-3/17
- 5.4. Senarai Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*
 - Borang KKM-RM-4/17/1 (Peringkat Gudang/Penyimpanan/Peruncit)
 - Borang KKM-RM-4/17/2 (Peringkat Pengangkutan)
 - Borang KKM-RM-4/17/3 (Peringkat Rumah Sembelih)
- 5.5. Borang Permintaan Tindakan Pembetulan (CAR) Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*
 - Borang KKM-RM 5/17
- 5.6. Laporan Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*
 - Borang KKM-RM 6/17

5.7. Senarai Semak Laporan Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM 7/17

6. PROSEDUR OPERASI PIAWAI BAGI VERIFIKASI RANTAIAN MAKANAN

6.1. Verifikasi kelulusan *MyFood Tag* bagi peringkat Pusat Pengumpulan Gudang / Peruncit (*Retailer*)/ Pengangkutan.

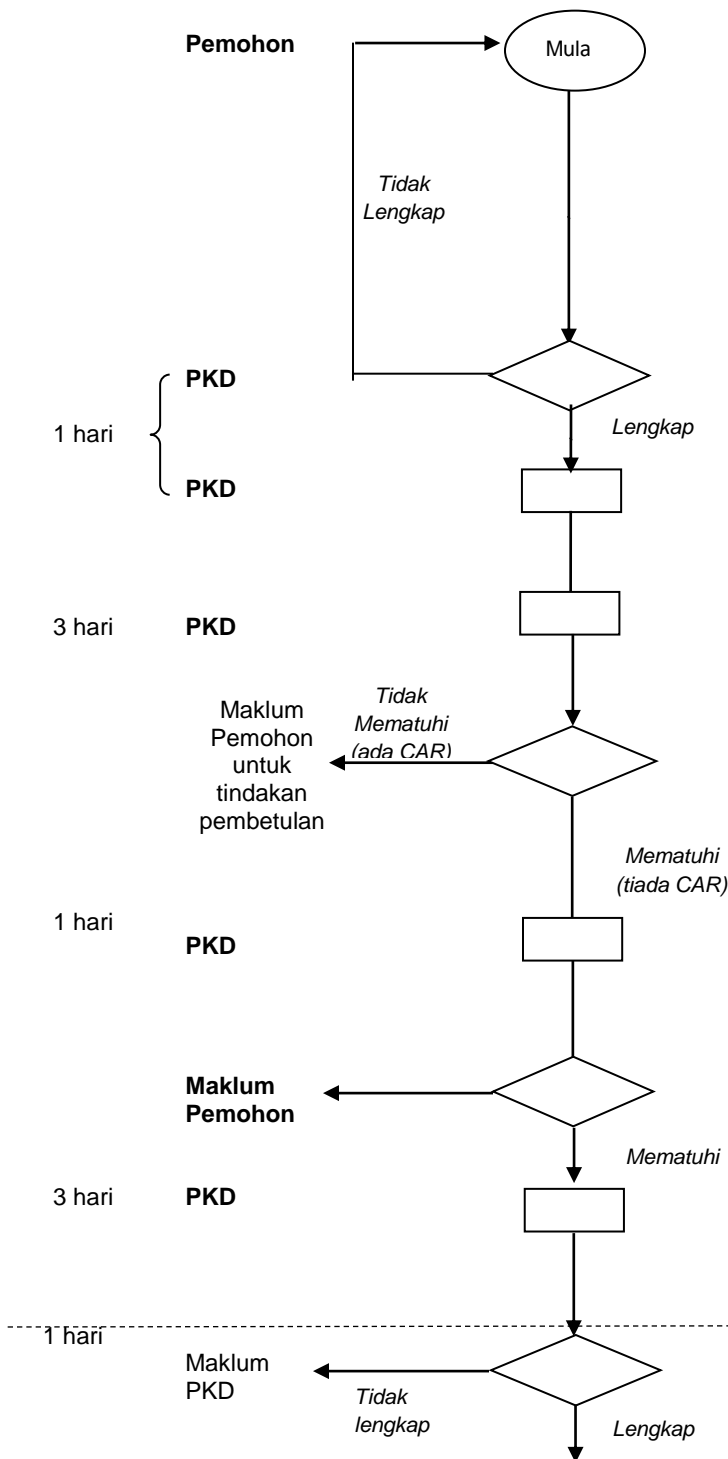
6.1.1. Pegawai Teknologi Makanan di peringkat Ibu Pejabat, negeri dan daerah perlu menjalankan verifikasi berdasarkan Prosedur Kerja Verifikasi *MyFood Tag* ke atas premis di peringkat :

- i. Gudang dan Pusat Pengumpulan
- ii. Pengangkutan
- iii. Peruncit (*Retailer*)
- iv. Kilang Pemprosesan
- v. Rumah Sembelih

6.2. Pegawai Teknologi Makanan perlu menjalankan verifikasi berdasarkan senarai semak Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag* (Borang KKM-RM-3/17)

6.3. Pensampelan perlu dijalankan sekiranya verifikasi mendapati terdapat risiko terhadap keselamatan makanan.

7. CARTA ALIR PERMOHONAN BARU DAN PEMBAHARUAN *MYFOOD TAG*



Pemohon sediakan :

- (i) Borang Permohonan
- (ii) Senarai Semak Permohonan Dokumen Sokongan

Semak kecukupan dokumen permohonan.

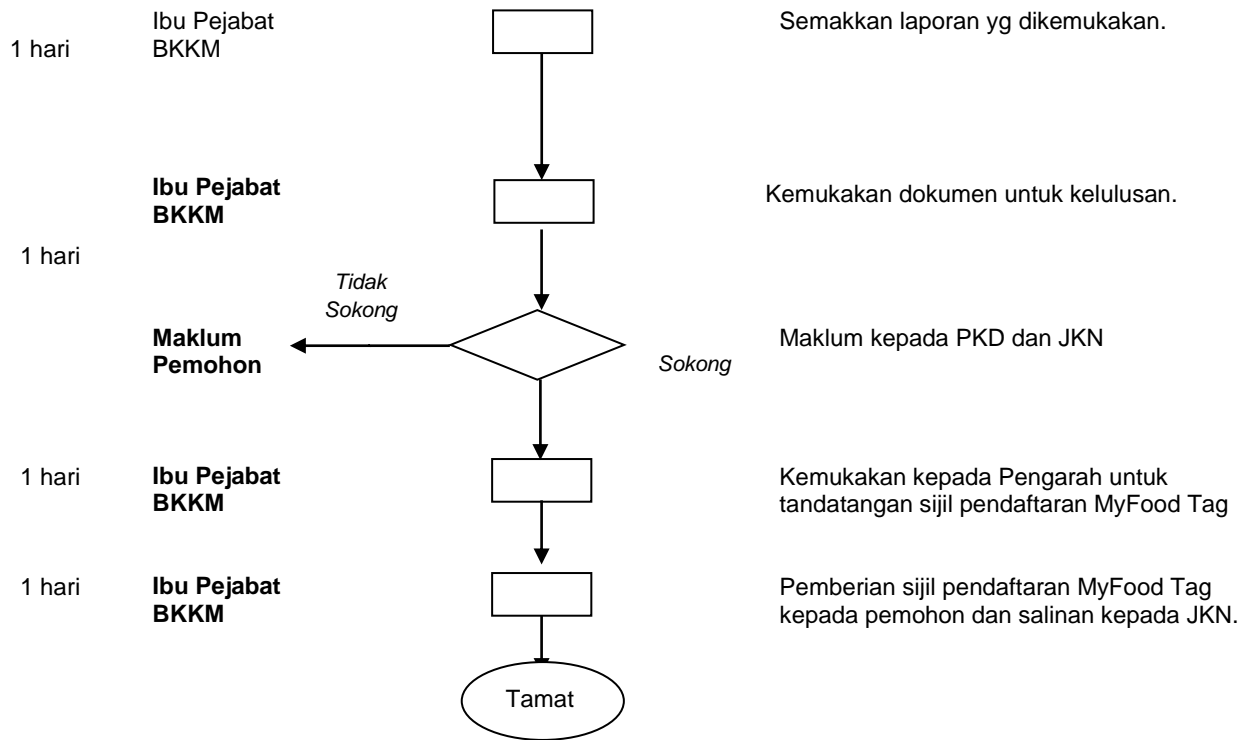
Maklum kepada pemohon cadangan tarikh verifikasi premis

Jalankan verifikasi ke atas premis dalam tempoh **tiga (3) hari** dari tarikh permohonan lengkap. Jalankan pensampelan sekiranya perlu dan sampel dihantar ke makmal yang diakreditasi.

Maklum pemohon untuk memberi maklumbalas Tindakan Pembedahan dalam tempoh 14 hari dari tarikh Borang Permintaan Tindakan Pembedahan dikeluarkan.

Semak kepatuhan keputusan analisis.

Lengkapkan Laporan Verifikasi. Kemukakan dokumen permohonan ke Ibu Pejabat BKKM. Kemukakan salinan dokumen permohonan ke JKN.



8. PROSES KERJA

8.1. Permohonan Baru dan Pembaharuan *MyFood Tag*

BIL	TANGGUNGJAWAB	TINDAKAN	DOKUMEN BERKAITAN	TEMPOH MASA
PERINGKAT 1 : PEJABAT KESIHATAN DAERAH				
1A.	SEMAKAN PERMOHONAN			
1.	Terima dokumen permohonan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> daripada pemohon.	PKD	<ul style="list-style-type: none"> Borang Permohonan Pendaftaran <i>MyFood Tag</i>. (Borang KKM-RM-1/17) Senarai Semak Permohonan Pendaftaran <i>MyFood Tag</i>. (Borang KKM-RM-2/17) 	1 hari bekerja
2.	Daftar permohonan dalam pangkalan data <i>MyFood Tag</i> .	PKD	<ul style="list-style-type: none"> Database <i>MyFood Tag</i>. 	
3.	Buka fail permohonan <i>MyFood Tag</i> bagi gudang/peruncit (<i>retailer</i>)/pengangkutan)	PKD	<ul style="list-style-type: none"> Fail Premis 	
4.	Lakukan semakan samada dokumen lengkap atau tidak lengkap.	PKD	Senarai semak kecukupan dokumen.	
5.	Maklum pemohon jika tidak lengkap.	PKD		

1B.	VERIFIKASI GUDANG/ PERUNCIT (<i>RETAILER</i>)/ PENGANGKUTAN.			
1.	Maklum kepada pemohon cadangan tarikh verifikasi gudang/ peruncit (<i>retailer</i>)/ pengangkutan.	PKD	Contoh Surat Makluman Verifikasi <i>MyFood Tag</i> . (Lampiran 6)	
2.	Sediakan keperluan untuk menjalankan verifikasi <i>MyFood Tag</i> .	PKD		
3.	Jalankan verifikasi lapangan dan dokumen berkaitan.	PKD	Senarai Semak Keperluan Verifikasi <i>MyFood Tag</i> . (Borang KKM-RM-3/17)	3 hari bekerja
4.	Serahkan Borang permintaan Tindakan Pembetulan sekiranya terdapat ketidakpatuhan yang dikenalpasti semasa verifikasi.	PKD	Borang Permintaan Tindakan Pembetulan Verifikasi <i>MyFood Tag</i> . (Borang KKM-RM-4/17)	
5.	Maklum pemohon untuk memberi maklumbalas Tindakan Pembetulan dalam tempoh 14 hari dari tarikh Borang Permintaan Tindakan Pembetulan dikeluarkan.	PKD	Borang Permintaan Tindakan Pembetulan Verifikasi <i>MyFood Tag</i> . (Borang KKM-RM-4/17)	
6.	Semak maklumbalas Borang Permintaan Tindakan Pembetulan. 6.1 Sekiranya	PKD		

	<p>maklumbalas yang dikemukakan tidak memuaskan, jalankan verifikasi susulan.</p> <p>6.2 Maklum pemohon untuk verifikasi susulan.</p> <p>6.3 Jalankan verifikasi susulan ke atas perkara yang tidak memuaskan.</p> <p>6.4 Tutup Borang Permintaan Tindakan Pembetulan Verifikasi <i>MyFood Tag</i> jika memuaskan.</p>			
7.	<p>Permohonan akan terbatal dengan sendirinya sekiranya tiada maklumbalas/ tindakan pembetulan yang dikemukakan dalam tempoh enam (6) bulan dari tarikh Borang Permintaan Tindakan Pembetulan dikeluarkan dan pemohon hendaklah mengemukakan permohonan baru.</p>			
1C	PENSAMPELAN			
1.	<p>Pensampelan perlu dijalankan sekiranya verifikasi mendapati terdapat risiko terhadap keselamatan makanan.</p> <p>Jalankan pensampelan sekiranya perlu:</p> <p>(i) Pada hari sama verifikasi dijalankan sekiranya tiada CAR; atau</p> <p>(ii) Jalankan pensampelan</p>	PKD	Dokumen persampelan	

	dalam 3 hari bekerja setelah CAR dipatuhi.			
2.	Maklum pemohon untuk menghantar sampel kepada makmal yang diakreditasi.	PKD		
3.	Maklum pemohon untuk menghantar satu (1) Salinan Asal Sijil Analisis keputusan selepas keputusan analisis diterima dari makmal.	PKD		
4.	Semak status kepatuhan keputusan analisis berdasarkan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.	PKD		1 hari bekerja
5.	Sekiranya keputusan tidak mematuhi, maklum kepada pemohon untuk jalankan siasatan serta membuat tindakan pembedahan.	PKD		
6.	Beri tempoh 14 hari kepada pemohon untuk memberi maklumbalas hasil siasatan dan tindakan pembedahan yang telah diambil.	PKD		
7.	Jalankan pensampelan semula dalam tempoh tiga (3) hari bekerja dari tarikh laporan siasatan oleh pemohon diterima.	PKD		
1D	LAPORAN VERIFIKASI			
1.	Sediakan Laporan Akhir Verifikasi <i>MyFood Tag</i> selepas : 1.1 Semua Tindakan Pembedahan ditutup 1.2 Keputusan analisis	PKD		3 hari bekerja

	pensampelan diterima dan mematuhi Peraturan-Peraturan Makanan 1985			
2.	Dapatkan tandatangan Pegawai Kesihatan Daerah.	PKD		
3.	Hantar dokumen permohonan dan Laporan Verifikasi kepada Ibu Pejabat, BKKM, KKM dan satu salinan ke JKN.	PKD	Laporan Akhir Verifikasi <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-5/16) Senarai semak Laporan Verifikasi <i>MyFood Tag</i> (BORANG KKM-RM-6/16)	

PERINGKAT 2 : IBU PEJABAT, BKKM, KKM

2A.SEMAKAN DOKUMEN

1.	Terima dokumen permohonan dan laporan akhir verifikasi daripada Juruaudit.	PTM	Laporan Akhir Verifikasi <i>Foodtag Cod.</i> Borang KKM-RM-5/16	
2.	Daftar permohonan dalam pangkalan data <i>MyFood Tag</i> .	PTM		
3.	Buka fail bagi permohonan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .gudang/peruncit (retail)/	PTM		

	pengangkutan			
4.	Lakukan semakan samada dokumen lengkap atau tidak lengkap	PTM		1 hari bekerja
5.	Jika tidak lengkap, maklum kepada PKD/JKN.	PTM		
2B. PENYEDIAAN DOKUMEN KELULUSAN				
1.	Sediakan dokumen untuk kelulusan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .	PTM		1 hari bekerja
2D. KELULUSAN PENGARAH PEMATUHAN DAN PEMBANGUNAN INDUSTRI				
1.	Kemukakan kepada Pengarah tandatangan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> untuk sijil	PTM	Surat Iringan <i>MyFood Tag</i> (Lampiran 7)	1 hari bekerja
2E. SERAHAN SIJIL PENDAFTARAN MYFOOD TAG				
1.	Pemberian sijil pendaftaran <i>MyFood Tag</i> kepada pemohon dan salinan kepada JKN.	PT		1 hari bekerja

9 FORMAT NOMBOR SIJIL PENDAFTARAN MYFOOD TAG

9.1. Nombor kod pendaftaran *MyFood Tag* di bahagian kanan atas sijil.

9.2. Nombor kod pendaftaran *MyFood Tag* adalah seperti berikut:

9.2.1	9.2.2	9.2.3	9.2.4	9.2.5	9.2.6	9.2.7
W	2	021/	01/	23/	10-	18
*Negeri	**Peringkat Rantaian Makanan	Nombor giliran syarikat 1	Nombor giliran syarikat 2	***Kod Komoditi	Bulan sijil dikeluarkan	Tahun sijil dikeluarkan

Contoh: W2 021/01/23/10-17

Petunjuk:

9.2.1 *Kod negeri

BIL.	NEGERI	KOD
1.	Perak	A
2.	Selangor	B
3.	Pahang	C
4.	Kelantan	D
5.	Johor	J
6.	Kedah	K
7.	Melaka	M
8.	Negeri Sembilan	N
9.	Pulau Pinang	P
10.	Sarawak	Q
11.	Perlis	R
12.	Sabah	S
13.	Terengganu	T
14.	Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur & Putrajaya	W
15.	Wilayah Persekutuan Labuan	L

9.2.2 **Peringkat Rantaian Makanan

Peringkat Rantaian	Koding
Pusat pengumpulan/gudang	1
Kenderaan	2
Pemborong/jualan	3
Kilang pemprosesan	4
Rumah penyembelihan	5

9.2.5 ***Kod komoditi

Komoditi	Kod
Bijirin, hasil bijirin, kanji dan roti	01
Malt dan Ekstrak Malt	02
Bahan Pengudara Makanan	03
Susu dan Hasil susu	04
Bahan Pemanis	05
Konfeksi	06
Daging dan hasil daging	07
Ikan dan hasil ikan	08
Telur dan hasil telur	09
Lemak makan dan minyak makan	10
Sayur-sayuran dan hasil sayur-sayuran	11
Sup dan stok sop	12
Jem, jeli buah, marmalad dan seri kaya	13
Kekeras dan hasil keras	14
Teh, kopi, cikori dan hasil yang berkaiatan	15
Koko dan hasil koko	16
Susu kocak	17
Garam dan rempah	18
Cuka, sos, cutni dan jeruk	19
Minuman ringan	20
Air mineral semulajadi	21
Air minuman berbungkus	22
Ais	23
Minuman beralkohol	24
Syandi	25
Makanan bertujuan khas	26
Pelbagai (Sila nyatakan:.....)	27

RUJUKAN

- i. Akta Makanan 1983 & Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- ii. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
- iii. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)
- iv. Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.
- v. Garis Panduan Kawalan Keselamatan Makanan di Sepanjang Rantaian: Gudang
- vi. Garis Panduan Kawalan Keselamatan Makanan di Sepanjang Rantaian: Peruncit (*Retailer*)

PENGHARGAAN

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan kepada pegawai-pegawai berikut yang bertanggungjawab dalam membangunkan Prosedur ini.

Penaung

Noraini Dato' Mohd Othman

Penasihat

En. Mohd Salim Hj Dulatti

Ketua Editor

Tn. Hj. Mohd Khairuddin bin Mohd Talib

Editor

En. Muhammad Muhayudeen Bin Musa
En. Mohd Faris Helmi bin Ab Rahim
Cik Nur Yuhanis binti Mohd Anuar

TURUT MEMBANTU

Noorhaliza bt. Asari, JKN Perak

Hiew Yun Yee, JKN Sabah

Rosnah Muhammad, JKN Pulau Pinang

Wan Mohd Nazri bin Wan Mohd Izzuddin,
JKN Melaka

Nik Nurain binti Nik Hanafi, JKN Kelantan

Norazalia Nordin, JKN Perlis

Safura bt. Mohd Nasir, JKN Selangor

Siti Zubaidah Bt Ahmad Johari, JKN Kedah

Balkis Mohadzir, JKN Pulau Pinang

Mohamad bin Muda, JKN Terengganu

Kalidass a/l Murugan, JKN Negeri
Sembilan

Mardiyah Zarifah bt Zulkifli, JKN WP Kuala
Lumpur

Koh Wan Yung, JKN Pahang

Chennie Shiela Wong, JKN Sabah



**BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag*

BAHAGIAN A: MAKLUMAT PERMOHONAN

<u>JENIS PERMOHONAN</u>		<u>PERINGKAT RANTAIAN</u>	
BARU <input type="checkbox"/> PEMBAHARUAN <input type="checkbox"/>		GUDANG/PUSAT PENGUMPULAN <input type="checkbox"/> RUMAH SEMBELIH <input type="checkbox"/> PEMROSESAN <input type="checkbox"/> PENGANGKUTAN <input type="checkbox"/> (Sila lampirkan senarai kenderaan, no pendaftaran dan nama pemandu) PERUNCITAN <input type="checkbox"/>	
1. NAMA SYARIKAT			
2. ALAMAT SYARIKAT		5. ALAMAT PREMIS	
3. NAMA PEMOHON		6. NO. TELEFON / NO. FAKS	
4. NO KAD PENGENALAN		7. NO. TELEFON BIMBIT	
ALAMAT FACEBOOK PEMOHON		WEBSITE SYARIKAT	
8. PENSIJILAN PROGRAM JAMINAN KESELAMATAN MAKANAN ADA <input type="checkbox"/> TIADA <input type="checkbox"/> (nyatakan:.....) (Jika ada, sila lampirkan salinan sijil)		9. DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN: a. Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat (SSM) b. Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM c. Salinan Lesen Pihak Berkuasa Tempatan / Surat Pengesahan dari agensi kerajaan	

BAHAGIAN B : MAKLUMAT PRODUK

10.KATEGORI KOMODITI MAKANAN YANG TERLIBAT (TANDA PADA YANG BERKENAAN)	Bijirin, hasil bijirin, kanji dan roti	01	
	Malt dan Ekstrak Malt	02	
	Bahan Pengudara Makanan	03	
	Susu dan Hasil susu	04	
	Bahan Pemanis	05	
	Konfeksi	06	
	Daging dan hasil daging	07	
	Ikan dan hasil ikan	08	
	Telur dan hasil telur	09	
	Lemak makan dan minyak makan	10	
	Sayur-sayuran dan hasil sayur-sayuran	11	
	Sup dan stok sop	12	
	Jem, jeli buah, marmalad dan seri kaya	13	
	Kekeras dan hasil kekerasan	14	
	Teh, kopi, cikori dan hasil yang berkaiatan	15	
	Koko dan hasil koko	16	
	Susu kocak	17	
	Garam dan rempah	18	
	Cuka, sos, cutni dan jeruk	19	
	Minuman ringan	20	
	Air mineral semulajadi	21	
	Air minuman berbungkus	22	
	Ais	23	
	Minuman beralkohol	24	
	Syandi	25	
	Makanan bertujuan khas	26	
	Pelbagai (Sila nyatakan:.....)	27	

BAHAGIAN C : SENARAI PEMBEKAL BAHAN MENTAH

Bil	Nama produk/bahan mentah	Pembekal

*lampiran boleh disertakan sekiranya perlu.

BAHAGAIAN D: SENARAI PELANGGAN

Bil	Nama Pelanggan	Peringkat: (Gudang Penyimpanan/Pemprosesan/Peruncit)

*lampiran boleh disertakan sekiranya perlu.

BAHAGAIAN E: BAYARAN

Semua Jenis Pembayaran Hendaklah Dibuat Di Atas Namapengarah Kesihatan Negeri Atau Pegawai Kesihatan Daerah

Nombor Deraf Bank/Kiriman Wang/Wang Pos:

Tarikh Deraf Bank/Kiriman Wang/Wang Pos:

BAHAGIAN F: PENGESAHAN PERMOHONAN

Saya _____

Jawatan _____

Dengan ini mengaku bahawa kenyataan di atas dan lampiran yang disertakan adalah benar.

TANDATANGAN PEMOHON

.....
COP RASMI SYARIKAT:

Tarikh:

BORANG KKM-RM-2/17



**BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**
Senarai Semak Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag*

Nama Premis :

Alamat premis:

Peringkat Rantaian Makanan : Pusat Pengumpulan/Gudang/Peruncit (Retail)/ Pengangkutan

Kategori Permohonan : Baru Pembaharuan

Bil	Perkara	Pemohon	Kegunaan Pejabat
		Ada (√)	Tiada (X)
1.	Borang Permohonan		
2.	Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM		
3.	Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia		
4.	Salinan Lesen / Dokumen Sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan		
5.	Salinan Sijil Sistem Jaminan Keselamatan Makanan		
6.	Dokumen sokongan lain yang diperlukan: a) Dokumen (berdasarkan Garis Panduan spesifik peringkat rantaian makanan). b) Carta alir proses		
7.	Pengesahan Maklumat/Dokumen (<i>tandatangan dan cop</i>)		
8.	Fi pendaftaran My Food Tag		

Untuk Kegunaan Pejabat

9.	Tarikh Terima :		
10.	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap

Akuan Penerimaan

Nombor Rujukan Pemohon : _____ Tarikh : _____
Adalah dimaklumkan, permohonan dan bayaran dalam bentuk draf bank//kiriman wang/ wang pos bernombor _____ sebanyak RM _____ yang bertarikh _____ telah diterima daripada pemohon bagi premis _____

Tandatangan penerima : _____

Nama Pegawai dan Jawatan : _____



**SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG
(GUDANG DAN PUSAT PENGUMPULAN, PERUNCITAN)**

SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN

1.NAMA SYARIKAT		7. NAMA JURUAUDIT	1) 2)
2.ALAMAT SYARIKAT		8. TARIKH VERIFIKASI	
3.PERINGKAT RANTAIAN MAKANAN	Gudang/ <input type="checkbox"/> Pusat Pengumpulan <input type="checkbox"/> Peruncit (Retail) <input type="checkbox"/>	9. TUJUAN VERIFIKASI (sila \checkmark pada yang berkenaan)	Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/> Susulan <input type="checkbox"/> Pemantauan <input type="checkbox"/>
4.WAKIL SYARIKAT		10.AKTIVITI LAIN YANG DIJALANKAN OLEH SYARIKAT (jika berkaitan)	Pemprosesan <input type="checkbox"/> Pengedar <input type="checkbox"/> Pembungkus <input type="checkbox"/> Lain-Lain <input type="checkbox"/> (Sila nyatakan) _____

SEKSYEN II : KEPERLUAN AM PREMIS

ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	Penemuan Hasil Audit		
		KEPATUHAN		ULASAN TAMBAHAN JURUAUDIT (Sekiranya Ada)
		YA	TIDAK	
1.0 PENDAFTARAN PREMIS				
1.1. Pendaftaran premis	Mempunyai pendaftaran premis yang masih sah dan dipamerkan.			
2.0 REKABENTUK DAN KEMUDAHAN				
2.1. Lokasi	Adakah lokasi gudang sesuai dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?			
2.2. Peralatan & Perkakasan	Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan sesuai			
	Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari gudang			
	Peralatan dan perkakasan mudah dibersihkan,tidak mudah rosak, tidak bertoksik			

	<i>dan tidak berkarat</i>			
	<i>Disimpan di tempat yang bersih, dilindungi dari punca pencemaran dan disusun dengan teratur.</i>			
	<i>Peralatan perlu berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggara</i>			
2.3. Bekalan Air/Ais	<i>Bekalan air yang selamat</i>			
	<i>Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup</i>			
	<i>Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta diisimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran</i>			
2.4. Sinki Mencuci Tangan	<i>Sinki mencuci tangan disediakan mencukupi</i>			
	<i>Kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser</i>			
	<i>Kemudahan tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup</i>			
	<i>Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya?</i>			
2.5. Tandas	<i>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak</i>			
	<i>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</i>			
	<i>Tidak terbuka secara terus kepada tempat penyimpanan makanan</i>			
2.6. Bilik/ Ruang Persalinan (jika perlu)	<i>Mempunyai bilik/ ruang persalinan yang mencukupi</i>			
3.0 PENGENDALI MAKANAN				
3.1. Pemeriksaan Kesihatan	<i>Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM</i>			
3.2. Latihan	<i>Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf KKM</i>			
3.3. Kebersihan Diri Pengendali	<i>Pakaian/pakaian pelindung yang bersih dan sesuai dan tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan</i>			
	<i>Memakai penutup kepala (jika berkaitan) dan kasut bertutup</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih</i>			
	<i>Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik</i>			

3.4. Amalan Pengendali	<i>Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas</i>			
	<i>Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori</i>			
	<i>Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar</i>			
4.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI				
4.1. Keadaan Lantai	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
4.2. Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingka Dan Pintu	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
4.3. Pencahayaan	<i>Gudang perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
4.4. Pengudaraan	<i>Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.</i>			
4.5. Pengurusan sampah dan sisa buangan	<i>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak</i>			
4.6. Persekitaran premis dan saliran	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih</i>			
4.7. Pencucian dan sanitasi	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</i>			
	<i>Menggunakan bahan/ejen pencuci yang sesuai.</i>			
4.8. Kawalan Makhluk Perosak	<i>Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak</i>			
	<i>Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di dalam kawasan gudang</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			
5.0 KAWALAN OPERASI : GUDANG				

5.1. Aktiviti Pemunggahan Di gudang/ Kenderaan pengangkutan	<i>Kawasan bagi aktiviti pemunggahan hendaklah sentiasa terurus, bersih, dinyahjangkit (apabila diperlukan) dan kekal terkawal</i>			
	<i>Kerja-kerja pemunggahan perlu dijalankan dengan cermat dan tidak mencemarkan makanan</i>			
	<i>Suhu makanan perlu dikekalkan</i>			
	<i>Pemindahan makanan yang mudah rosak hendaklah dilakukan dengan segera</i>			
	<i>Makanan yang telah rosak atau tercemar hendaklah diasingkan dengan segera</i>			
5.2. Penyimpanan dan Penyusunan di Gudang	<i>Makanan dan bukan makanan disimpan secara berasingan</i>			
	<i>Tiada bahan pembungkus/ bahan bersentuhan makanan/ makanan diletakkan di atas lantai (jarak dari lantai 20cm dan dari dinding 15cm</i>			
	<i>Ketinggian susunan kotak perlulah bersesuaian bagi mengelakkan kerosakan kotak di lapisan bawah.</i>			
	<i>Susun atur gudang hendaklah membenarkan aliran penerimaan dan pengedaran yang baik.</i>			
	<i>Rantaian sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan.</i>			
	<i>Produk dingin hendaklah disimpan antara suhu 1°C hingga 10°C; produk sejuk beku hendaklah disimpan pada suhu ≤-18°C.</i>			
	<i>Mempunyai alat peranti untuk merekodkan suhu (tepat sehingga ±1°C).</i>			
	<i>Produk mentah dan produk separa siap perlu disimpan secara berasingan.</i>			
	<i>Semua produk di dalam gudang hendaklah dilabel</i>			
	<i>Produk yang berasal daripada babi (sus scrofa) tidak boleh disimpan bersama produk bukan berasal daripada babi dalam kemudahan penyimpanan yang sama.</i>			
	<i>Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out</i>			
5.3. Kawasan Kuarantin Dalam Gudang	<i>Makanan yang telah rosak atau melebihi tarikh luput perlu disimpan di kawasan kuarantin khas.</i>			
	<i>Produk yang dikuarantin hendaklah dilupuskan dengan segera bagi mengelakkan pembiakan makhluk perosak</i>			
5.4. Pengangkutan dan Pengedaran	<i>Kenderaan pengangkutan makanan tidak boleh digunakan untuk mengangkut haiwan, bahan yang berbahaya, bertoksik atau beracun.</i>			

	<i>Semua kenderaan pengangkutan hendaklah sesuai, bersih, berkeadaan baik, boleh dibersihkan dan sekiranya, dinyahjangkit.</i>			
5.5. Kawalan lain-lain proses	<i>Aktiviti-aktiviti pemprosesan secara minima perlu dijalankan secara terkawal untuk mengelakkan pencemaran silang</i>			
6.0 KAWALAN OPERASI : PERUNCIT (RETAIL)				
6.1. Penyimpanan dan pameran Makanan	<i>Keperluan suhu di patuhi mengikut kategori makanan. (rujuk kepada Garis Panduan Rantaian Makanan : Gudang)</i>			
	<i>Produk diasingkan mengikut jenis dan kategori.</i>			
	<i>Kemudahan bekas berpenambat (contoh: bekas insulasi) perlu disediakan untuk mengekalkan suhu sejuk.</i>			
	<i>Tempat pameran diperbuat daripada bahan yang mudah dibersihkan dan disanitasi secara berkala.</i>			
	<i>Produk sentiasa dipastikan tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.</i>			
	<i>Peruncit(retailer) perlu memastikan produk makanan kaedah sistem FIFO (First In First Out) / FEFO (First Expiry First Out).</i>			
	<i>Tiada makanan diletakkan di atas lantai dan kedudukan makanan perlu berada pada jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.</i>			
	<i>Tempat jualan atau tempat pameran hendaklah dibersihkan secara berkala.</i>			
7.0 SISTEM KEBOLEHESANAN				
7.1. Kebolehesanan	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran</i>			
	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari gudang</i>			
8.0 DOKUMENTASI DAN REKOD				
8.1. Dokumentasi dan rekod	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
TANDATANGAN JURUAUDIT		TANDATANGAN WAKIL PREMIS		
Nama:		Nama:		
Jawatan:		Jawatan:		
Tarikh:		Tarikh:		


SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG (PERINGKAT PENGANGKUTAN)
SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN

1.NAMA SYARIKAT		7. NAMA JURUAUDIT	1) 2)
2.ALAMAT SYARIKAT		8. TARIKH VERIFIKASI	
3. JENIS KENDERAAN	<i>Refregeration truck</i> <input type="checkbox"/> <i>Insulation truck</i> <input type="checkbox"/> <i>Tank Truck</i> <input type="checkbox"/> <i>Cargo Truck</i> <input type="checkbox"/> <i>Lorry</i> <input type="checkbox"/>	9. TUJUAN VERIFIKASI (sila \surd pada yang berkenaan)	Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/> Susulan <input type="checkbox"/> Pemantauan <input type="checkbox"/>
4.NO PENDAFTARAN *KENDERAAN *satu senarai semak digunakan untuk satu kenderaan			
6. NAMA PEMANDU/KELINDAN			

SEKSYEN II : KEPERLUAN AM KENDERAAN PENGANGKUTAN


ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	Penemuan Hasil Audit		
		KEPATUHAN		ULASAN TAMBAHAN JURUAUDIT (Sekiranya Ada)
		YA	TIDAK	
1.0 KENDERAAN				
1.1. Keadaan kenderaan	<i>Bersih dan berfungsi dengan baik.</i>			
	<i>Berpenutup untuk melindungi dari pencemaran. Sekiranya kenderaan pengangkutan tiada penutup, makanan perlu diletakkan di dalam bekas bagi melindungi makanan tersebut dari pencemaran.</i>			
	<i>Mempunyai sistem untuk mengasingkan makanan daripada bahan bukan makanan semasa pengangkutan bagi menghalang apa-apa risiko pencemaran.</i>			
	<i>Tidak digunakan untuk mengangkut bahan yang berbahaya, bertoksik atau beracun; dan</i>			
	<i>Boleh mengekalkan suhu dan kelembapan yang dikehendaki bersesuaian dengan produk makanan yang diangkut.</i>			
2.0 KEMUDAHAN DALAM KENDERAAN				
2.1. Peralatan & Perkakasan	<i>Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan sesuai</i>			

	<i>Peralatan dan perkakasan mudah dibersihkan, tidak mudah rosak, tidak bertoksik dan tidak berkarat</i>			
	<i>Disimpan di tempat yang bersih, dilindungi dari punca pencemaran dan disusun dengan teratur.</i>			
2.2. Pencahayaan	<i>Ruang penyimpanan kenderaan hendaklah mempunyai pencahayaan yang mencukupi dan bersesuaian dengan produk dan proses dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan</i>			
2.3. Ruang penyimpanan	<i>Ruang penyimpanan sejuk bagi kenderaan itu dibuat daripada bahan tidak telap air.</i>			
3.0 PENGENDALI MAKANAN				
3.1. Vaksinasi anti tifoid	<i>Mendapat vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia, KKM. (Hanya diwajibkan kepada pengendali makanan untuk pengangkutan ais)</i>			
3.2. Amalan Pengendali	<i>Pengendali makanan hendaklah mengekalkan kebersihan diri semasa membawa makanan.</i>			
4.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI				
4.1. Keadaan Lantai	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
4.2. Keadaan Dinding, Siling,	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
4.3. Pencucian dan sanitasi	<i>Kenderaan tersebut dibersihkan atau dinyahjangkitkan selepas ia digunakan bagi membawa makanan yang berbeza atau bahan bukan makanan.</i>			
4.4. Kawalan Makhluk Perosak	<i>Kenderaan mempunyai kaedah kawalan bagi menghalang kemasukkan dan pembiakkan makhluk perosak.</i>			
5.0 KAWALAN OPERASI				
5.1 Kawalan produk makanan	<i>Produk makanan/bahan bukan makanan hendaklah disimpan secara berasingan</i>			
	<i>Makanan perlu disimpan atau disusun dengan jarak sesuai.</i>			
	<i>Ketinggian susunan perlulah bersesuaian bagi mengelakkan kerosakan produk makanan di lapisan bawah.</i>			
	<i>Produk mentah dan produk separa siap perlu disimpan secara berasingan.</i>			
	<i>Semua produk di dalam kenderaan pengangkutan hendaklah dilabel supaya penyusunan produk ikut kategori.</i>			
5.2 Kawalan Suhu	<i>Rantai sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan.</i>			
	<i>Produk dingin hendaklah disimpan antara suhu minus 1°C hingga 10°C; produk sejuk beku hendaklah disimpan pada suhu di bawah minus 18°C.</i>			

	<i>Mempunyai alat peranti untuk merekodkan suhu dan dikalibrasi secara berkala.</i>			
6.0 Keperluan Khas Pengangkutan				
6.1 Keperluan Pengangkutan Daging	<i>Pengangkutan bagi daging segar (karkas) hendaklah diangkut sebagai beban gantung atau diletakkan di atas rak bagi melindungi dan mengelakkan daripada apa-apa pencemaran.</i>			
	<i>Suhu produk daging sejuk beku perlu pada suhu di bawah minus 18°C semasa pengangkutan.</i>			
6.2 Keperluan Pengangkutan Ikan	<i>Pengangkutan ikan segar, ikan nyahsejuk beku yang tidak diproses dan krustasea atau moluska yang telah diproses dikekalkan pada suhu yang menghampiri suhu ais cair;</i>			
	<i>Suhu Ikan sejuk beku atau semua bahagian hasil ini perlu dikekalkan pada suhu di bawah minus 18°C.</i>			
	<i>Ikan sejuk beku dalam air garam yang dimaksudkan untuk diproses sebagai makanan dalam tin disimpan pada suhu di bawah minus 9°C.</i>			
	<i>Air daripada ais yang cair di dalam bekas yang digunakan untuk mengangkut atau menyimpan ikan tidak bersentuhan dengan ikan.</i>			
	<i>Pengangkutan ikan hidup yang hendak dijual di pasar hendaklah dibawa dalam cara yang sesuai.</i>			
6.3 Keperluan Pengangkutan Ais	<i>Pengangkutan ais hendaklah menggunakan kenderaan yang boleh melindungi ais itu daripada apa-apa pencemaran.</i>			
	<i>Ais hendaklah diangkut dan disimpan dalam bekas berpenyumbat dan bersih. yang bersih.</i>			
	<i>Ais tidak boleh dihantar dan diletakkan di atas jalan, laluan jalan kaki, lantai yang ditinggikan, lantai atau permukaan yang serupa yang terdedah kepada lalu lintas</i>			
	<i>Ais diangkut, disimpan dan dihantar di dalam bekas bertutup yang bersih atau ditutup dengan baik bagi menghalang apa-apa pencemaran.</i>			
	<i>Peralatan dan kemudahan lain yang digunakan semasa pengangkutan, penyimpanan dan penghantaran ais dikekalkan dalam keadaan bersih bagi menghalang apa-apa pencemaran.</i>			
7.0 DOKUMENTASI DAN REKOD				
7.1. Dokumentasi dan rekod	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
TANDATANGAN JURUAUDIT		TANDATANGAN WAKIL PREMIS		
Nama:		Nama:		

Jawatan:	Jawatan:
Tarikh:	Tarikh:

Lampiran 5

BORANG KKM-RM-3/17/3				
				
SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN <i>MYFOOD TAG</i> (PERINGKAT RUMAH SEMBELIH)				
SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN				
1.NAMA SYARIKAT		7. NAMA JURUAUDIT	1) 2)	
2.ALAMAT SYARIKAT		8. TARIKH VERIFIKASI		
3.JENIS SEMBELIHAN	HAIWAN Ruminan <input type="checkbox"/> Poultry <input type="checkbox"/>	9. TUJUAN VERIFIKASI <i>(sila ✓ pada yang berkenaan)</i>	Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/> Susulan <input type="checkbox"/> Pemantauan <input type="checkbox"/>	
4.WAKIL SYARIKAT		10.AKTIVITI LAIN YANG DIJALANKAN OLEH SYARIKAT (jika berkaitan)	Pemprosesan <input type="checkbox"/> Pengedar <input type="checkbox"/> Penyimpanan <input type="checkbox"/> Lain-Lain (Sila nyatakan) <input type="checkbox"/>	
SEKSYEN II : KEPERLUAN AM PREMIS				
ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	Penemuan Hasil Audit		ULASAN TAMBAHAN JURUAUDIT (Sekiranya Ada)
		KEPATUHAN		
		YA	TIDAK	
4.0 PENDAFTARAN PREMIS				
4.9. Pendaftaran premis	<i>Mempunyai pendaftaran premis yang masih sah dan dipamerkan.</i>			
5.0 REKABENTUK DAN KEMUDAHAN				
5.1. Lokasi	<i>Adakah lokasi rumah sembelih sesuai dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?</i>			
5.2. Peralatan &	<i>Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik</i>			

Perkakasan	<i>dan sesuai</i>			
	<i>Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari rumah sembelih</i>			
	<i>Peralatan dan perkakasan mudah dibersihkan, tidak mudah rosak, tidak bertoksik dan tidak berkarat</i>			
	<i>Disimpan di tempat yang bersih, dilindungi dari punca pencemaran dan disusun dengan teratur.</i>			
	<i>Peralatan perlu berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggara</i>			
5.3. Bekalan Air/Ais	<i>Bekalan air yang selamat</i>			
	<i>Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup</i>			
	<i>Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta disimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran</i>			
5.4. Sinki Mencuci Tangan	<i>Sinki mencuci tangan disediakan mencukupi</i>			
	<i>Kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser</i>			
	<i>Kemudahan tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup</i>			
	<i>Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya?</i>			
5.5. Tandas	<i>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak</i>			
	<i>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</i>			
	<i>Tidak terbuka secara terus kepada tempat penyimpanan makanan</i>			
5.6. Bilik/ Ruang Persalinan (jika perlu)	<i>Mempunyai bilik/ ruang persalinan yang mencukupi</i>			
6.0 PENGENDALI MAKANAN				
6.1. Pemeriksaan Kesihatan	<i>Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM</i>			
6.2. Latihan	<i>Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf KKM</i>			
6.3. Kebersihan Diri Pengendali	<i>Pakaian/pakaian pelindung yang bersih dan sesuai dan tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan</i>			
	<i>Memakai penutup kepala (jika berkaitan) dan</i>			

	<i>kasut bertutup</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih</i>			
	<i>Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik</i>			
6.4. Amalan Pengendali	<i>Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas</i>			
	<i>Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori</i>			
	<i>Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar</i>			
7.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI				
7.1. Keadaan Lantai	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
7.2. Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingka Dan Pintu	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
7.3. Pencahayaan	<i>Rumah sembelih perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
7.4. Pengudaraan	<i>Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.</i>			
7.5. Pengurusan sampah, sisa buangan dan kumbahan	<i>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak</i>			
	<i>Sisa buangan termasuk bahan pepejal, darah dan lain-lain; perlu dikumpul dan dilupuskan setiap hari. Bekas pengumpulan tersebut perlu dibasuh dan dinyahkuman sebelum guna semula.</i>			
	<i>Sekurang-kurangnya mempunyai dua (2) sistem kumbahan yang khusus iaitu: i. Sisa darah dari tempat penyembelihan disalurkan ke kolam atau tangki takungan khas ii. Sisa pepejal lain disalurkan ke kolam kumbahan yang berasingan dari (i).</i>			
	<i>Mempunyai saluran perparitan yang efisien bagi menyalurkan air sisa ke sistem kumbahan.</i>			
7.6. Persekitaran premis dan saliran	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih</i>			
7.7. Pencucian dan sanitasi	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</i>			

	<i>Menggunakan bahan/ejen pencuci yang sesuai.</i>			
7.8. Kawalan Makhluk Perosak	<i>Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak</i>			
	<i>Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di dalam kawasan rumah sembelih</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			
6.0 KAWALAN OPERASI : RUMAH SEMBELIH (RUMINAN)				
12.1.Ruang Penyembelihan	<i>Menyediakan kemudahan pensterilan pisau penyembelihan bagi memastikan pisau dan peralatan menyembelih berada dalam keadaan bersih.</i>			
	<i>Mempunyai saliran darah berasingan dengan sisa pepejal untuk disalurkan ke dalam kolam kumbahan atau tangki takungan khas.</i>			
12.2.Ruang pemprosesan karkas	<i>Ruang melapah mestilah berada dalam keadaan bersih termasuk ruang dimana kerja-kerja pemotongan (decapitation) kepala, kaki dan ekor dilakukan.</i>			
	<i>Prosedur yang diterima pakai hendaklah tidak menyebabkan pencemaran silang.</i>			
	<i>Ruang penyimpanan hendaklah mencukupi dan diasingkan dari kawasan pengendalian dan menghalang daripada serangan perosak.</i>			
	<i>Rantai sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan.</i>			
12.3.Ruang evirasi (Evirasi : proses untuk mengeluarkan offal merah (jantung, paru,hati,limpa, buah pinggang) dan offal hijau/putih (4 perut, usus kecil dan usus besar)	<i>Mempunyai kemudahan untuk mencuci dan bekas pensterilan untuk mensterilkan peralatan.</i>			
	<i>Mempunyai sistem pengudaraan yang baik.</i>			
12.4.Ruang belah karkas	<i>Mempunyai peralatan untuk membelah karkas kepada dua bahagian dan seterusnya kepada 4 bahagian untuk ruminan besar.</i>			
	<i>Mempunyai tempat untuk membersihkan dan pensterilan (> 82°C) peralatan membelah karkas (splitting saw atau peralatan lain yang sesuai)</i>			
12.5.Ruang pemeriksaan	<i>Mempunyai ruangan yang cukup untuk pegawai pemeriksa melakukan pemeriksaan post mortem dengan pencahayaan yang</i>			

post mortem	<i>mencukupi.</i>			
	<i>Peralatan untuk melakukan pemeriksaan post mortem dalam keadaan bersih.</i>			
12.6. Ruang serahan karkas/daging	<i>Semua kemudahan yang disediakan hendaklah tidak menyebabkan pencemaran silang kepada produk akhir.</i>			
	<i>Mempunyai kemudahan untuk mencuci tangan yang secukupnya.</i>			
12.7. Ruang penyimpanan daging	<i>Daging sejuk beku disimpan di dalam bilik atau bekas pada suhu di bawah minus 18°C</i>			
	<i>Daging dingin disimpan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C hanya untuk tempoh masa 18-24 jam sahaja.</i>			
13.0 SISTEM KEBOLEHKESANAN				
15.1. Kebolehsanan	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran</i>			
	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari rumah sembelih</i>			
	<i>Mempunyai senarai pembekal dan senarai pelanggan.</i>			
16.0 DOKUMENTASI DAN REKOD				
16.1. Dokumentasi dan rekod	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
TANDATANGAN JURUAUDIT		TANDATANGAN WAKIL PREMIS		
Nama:		Nama:		
Jawatan:		Jawatan:		
Tarikh:		Tarikh:		

BORANG KKM-RM-5/17



Borang Permintaan Tindakan Pembedulan (CAR) Verifikasi Pendaftaran MyFood Tag

Borang ini perlu diisi jika terdapat ketidakpatuhan dan perlu dikemukakan sesalinan kepada syarikat semasa audit lapangan bagi tujuan tindakan pembedulan.

Nama & Alamat Syarikat:	
Peringkat Rantian: Pusat Pengumpulan/Gudang/ Peruncit (retail)/ Pengangkutan	
No. Tel/ Fax:	Bil. CAR:
Tarikh Kemuka CAR:	Tarikh Tutup Maklumbalas CAR:
Ketidakpatuhan:	
<p>.....</p> <p>Tandatangan Juruaudit:</p> <p>Nama/ Jawatan:</p>	<p>.....</p> <p>Tandatangan Wakil Syarikat:</p> <p>Nama/ Jawatan:</p>
Tindakan Pembedulan	
Tandatangan Syarikat:	Tarikh:
ULASAN JABATAN (<i>Diisi selepas menerima maklumbalas tindakan pembedulan dari syarikat</i>)	
Ulasan:	
Tarikh Tutup CAR:	<p>.....</p> <p>Tandatangan Juruaudit:</p> <p>Nama/ Jawatan:</p>

BORANG KKM-RM-6/17



LAPORAN VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG

Tarikh Terima Permohonan :

Tarikh Verifikasi Premis :

Masa Verifikasi :

BAHAGIAN I (Untuk Diisi oleh PKD)

A. Maklumat Permohonan (Sila tandakan ✓)

 1. Jenis Permohonan Permohonan Baru Pembaharuan

 2. Peringkat Rantaian Pusat Pengumpulan/Gudang Pemprosesan
 Pengangkutan Peruncitan

B. Maklumat Premis

3. Nama dan Alamat Syarikat

4. Alamat Premis

5. Sistem Jaminan Keselamatan Makanan

D. Keadaan Premis/Pengangkutan, Kebersihan dan Kawalan Proses

Tarikh surat verifikasi premis

Tarikh verifikasi premis

Senarai Pegawai Pemeriksa

 1)
 2)

Kebersihan Premis:	
Kebersihan Personal:	
Senarai CAR	Tarikh Tutup CAR
Ulasan	
E. Keputusan Analisis Makmal	
Analisis Mikrobiologi	
Tarikh Persampelan	
Tarikh Sampel Dihantar	
Tarikh Keputusan dikeluarkan	
Tarikh Keputusan diterima	
No Rujukan Makmal	
Ulasan pematuhan keputusan:	Persampelan Mikrobiologi Mematuhi / Tidak Mematuhi. Jika Tidak Mematuhi, sila nyatakan:

Analisis Kimia	
Tarikh Persampelan	
Tarikh Sampel Dihantar	
Tarikh Keputusan dikeluarkan	
Tarikh Keputusan diterima	
No Rujukan Makmal	
Ulasan pematuhan keputusan:	Persampelan Kimia Mematuhi / Tidak Mematuhi . Jika Tidak Mematuhi, sila nyatakan:
G.Laporan Verifikasi Premis	
Tarikh Surat Makluman kepada pemohon	
No Rujukan Surat Iringan ke BKKM	
Ulasan	
Disediakan Oleh:	Disahkan Oleh:
Tandatangan:	Tandatangan:
Cop Nama dan Jawatan:	Cop Nama dan Jawatan:
Tarikh:	Tarikh:

BAHAGIAN II	
Ulasan Nombor MyFood Tag (Untuk diisi oleh Ibu Pejabat, BKKM, KKM)	
Perihal Kelulusan Nombor MyFood Tag	
Tarikh terima permohonan	
Tarikh dokumen lengkap	
Tarikh surat iringan Pengarah PPI	
Maklumat Fi Pendaftaran MyFood Tag (Baru/Pembaharuan)	
Tarikh fi diterima:	
Tarikh bayaran fi :	
No. Wang Pos / Bank draf :	
Dokumen Nombor Kod Pendaftaran	
Tarikh kemuka dokumen <i>MyFood Tag</i> kepada Pengarah	
Nombor Rujukan Surat <i>MyFood Tag</i>	
Nombor <i>MyFood Tag</i>	
Disediakan dan diproses setelah mematuhi syarat yang telah ditetapkan	Disemak dan diperakukan untuk diberi kelulusan dan mematuhi semua syarat yang ditetapkan
Tandatangan:	Tandatangan:
Cop Nama dan Jawatan:	Cop Nama dan Jawatan:
Tarikh:	Tarikh:

BORANG KKM-RM-7/17



**BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
Senarai Semak Laporan Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag***

Nama Premis :			
Alamat premis:			
Peringkat Rantian Makanan : Pusat Pengumpulan/Gudang/Peruncit (Retail)/ Pengangkutan			
Kategori Permohonan : Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/>			
Bil	Perkara	Pemohon	Kegunaan Pejabat
		Ada (√)	Tiada (X)
1.	Borang Permohonan Baru dan Pembaharuan <i>MyFood Tag</i>		
2.	Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM		
3.	Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia		
4.	Salinan Lesen / Dokumen Sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan		
5.	Salinan Sijil Sistem Jaminan Keselamatan Makanan (MeSTI/GMP/HACCP/Halal) (jika ada)		
6.	Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-3/17)		
7.	Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Peringkat Pengangkutan)(Borang KKM-RM-4/17)		
8.	Borang Permintaan Tindakan Pembetulan (CAR) Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-5/17)		
9.	Laporan Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-6/17)		
10.	Laporan keputusan analisis (fizikal, bakteriologi, kimia) produk (jika ada)		
Untuk Kegunaan Pejabat			
11.	Tarikh Terima :		
12.	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap
Disediakan oleh:		Disemak oleh:	
Nama: Cop:		Nama: Cop:	

