

# GARIS PANDUAN SKIM PENSIJILAN MAKANAN ORGANIK



**Disediakan oleh:**

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA  
REV. 01/2018

## KANDUNGAN

<b>PERKARA</b>	<b>MUKA SURAT</b>
1. PENGENALAN	3
2. SKOP	3
3. PERUNTUKAN UNDANG-UNDANG	3
4. DEFINISI	3
5. KRITERIA PERMOHONAN	5
6. KATEGORI PELABELAN MAKANAN ORGANIK	6
7. PROSEDUR PERMOHONAN	7
8. PROSEDUR PENSIJILAN	8
9. MANUAL KAWALAN PROSES MAKANAN ORGANIK	9
10. TEMPOH SAH LAKU	9
11. PEMANTAUAN	9
12. PEMBAHARUAN	9
13. PEMBATALAN SIJIL	9
14. PERTANYAAN	9
15. RUJUKAN	9
	11-29
<b>LAMPIRAN</b>	
- Lampiran 1: Kandungan Minimum Manual Kawalan Proses Makanan Organik	
- Lampiran 2: Panduan Pengiraan Peratusan Ramuan Organik Dalam Makanan	
- Lampiran 3: Senarai Semak Permohonan dan Borang	
- Lampiran 4: Bayaran Pensijilan	
- Lampiran 5: Carta Alir Permohonan Baru dan Pembaharuan	
- Lampiran 6: Keperluan Spesifik bagi Makanan Organik	
- Lampiran 7: Senarai Jabatan Kesihatan Negeri	

## PENGHARGAAN

## 1.0 PENGENALAN

Garis panduan ini memberikan panduan mengenai prosedur permohonan Sijil Makanan Organik Malaysia bagi produk makanan yang diproses di Malaysia atau produk yang diimport. Skim pensijilan ini adalah bertujuan memberikan pengiktirafan ke atas produk makanan yang dihasilkan dari ramuan organik.

## 2.0 SKOP

Skop pensijilan adalah melibatkan makanan yang diproses, untuk makanan manusia termasuk makanan diproses secara minima (*minimally processed food*); yang mengandungi sekurang-kurangnya 70% ramuan organik.

## 3.0 PERUNTUKAN UNDANG-UNDANG

Garis panduan ini terpakai untuk industri makanan yang memenuhi keperluan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (PPM 1985) di bawah peraturan berikut:

- (a) Peraturan 18(7), tiada suatu pun label yang memperihalkan sesuatu makanan boleh mengandungi perkataan 'organik', 'biologikal', 'ekologikal', 'biodinamik' atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan jika makanan itu mematuhi kehendak yang dinyatakan dalam Standard Malaysia MS 1529 : Pengeluaran, Pemprosesan, Pelabelan dan Pemasaran Berasaskan Tumbuhan Yang Dihasilkan Secara Organik.
- (b) Peraturan 18 (1A), perkataan – perkataan yang menyatakan penggredan, kualiti atau kelebihan atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai maksud yang sama tidak boleh terdapat pada label sesuatu bungkusan makanan melainkan perihalan penggredan kualiti itu menepati perihalan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berkenaan yang bertanggungjawab bagi penggredan tersebut; dan jika perkataan-perkataan sedemikian didapati pada label itu maka hendaklah dianggapkan bahawa makanan itu menepati kehendak-kehendak yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berkenaan mengenai penggredan kualiti tersebut.

## 4.0 DEFINISI

Bagi tujuan skim ini, definisi berikut adalah terpakai:

### 4.1 Makanan Organik

Makanan yang telah dihasilkan, diproses, atau dikendalikan melalui standard organik.

## 4.2 Pemprosesan

Aktiviti lepas tuai termasuk pengendalian, rawatan, perubahan bentuk, atau pembungkusan hasil pertanian / perladangan.

## 4.3 Diproses Secara Minima (*Minimally Processed Food*).

Makanan diproses secara minima (*minimally processed food*) termasuk proses mencuci, mengupas, memotong, menghiris, mencincang, menyejukkbehu, mengeringkan, fermentasi atau mengeluarkan bahagian yang tidak boleh dimakan.

## 4.4 Verifikasi Premis

Penilaian ke atas pelaksanaan sistem jaminan keselamatan makanan meliputi aspek kebersihan dan keselamatan makanan, kebolehkesanan, verifikasi produk akhir, prosedur dan rekod berkaitan.

## 4.5 Arahan Tindakan Pembetulan / *Corrective Action Request (CAR)*

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

## 4.6 Verifikasi Susulan




Penilaian bagi mengesahkan keberkesanan tindakan pembetulan yang telah diambil berdasarkan ketidakpatuhan yang diberikan oleh juruaudit semasa menjalankan verifikasi premis.

## 5.0 KRITERIA PERMOHONAN

Syarikat yang memohon sijil makanan organik hendaklah memenuhi kriteria-kriteria berikut:

- 5.1 Syarikat hendaklah berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM).
- 5.2 Premis pemprosesan telah beroperasi dan kawalan proses makanan organik telah dilaksanakan sekurang-kurangnya 3 bulan.
- 5.3 Premis mempunyai lesen atau kelulusan daripada Pihak Berkuasa Tempatan atau surat pengesahan dari mana-mana agensi kerajaan.
- 5.4 Premis berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).
- 5.5 Mempunyai manual kawalan proses makanan organik dengan kandungan minimum seperti di **Lampiran 1**.
- 5.6 Melaksanakan sistem jaminan keselamatan makanan dan mematuhi keperluan Akta Makanan 1983 dan Peraturan–Peraturan di bawahnya.
- 5.7 Bahan mentah organik hendaklah mendapat pengesahan organik dari agensi atau badan yang diiktiraf oleh KKM. (Bagi produk yang menggunakan bahan mentah tempatan, perlu mendapat pensijilan melalui Skim Pensijilan Organik Malaysia (myOrganic) daripada Jabatan Pertanian).

## 6.0 KATEGORI PELABELAN MAKANAN ORGANIK

BIL	KRITERIA	LOGO DAN AKUAN PELABELAN	CONTOH LABEL
1	<b>Produk yang mengandungi 100% ramuan organik</b>	Pelabelan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Logo pensijilan makanan organik</li> <li>- Pernyataan 'organik'</li> <li>- Pernyataan 100% organik</li> </ul>	
2	<b>Produk yang mengandungi sekurang-kurangnya 95% ramuan organik.</b>	Pelabelan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Logo pensijilan makanan organik</li> <li>- Pernyataan 'organik'</li> <li>- Senarai ramuan organik pada panel</li> </ul>	
3	<b>Produk yang mengandungi kurang 95% tetapi lebih 70% ramuan organik.</b>	Pelabelan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Logo pensijilan makanan organik</li> <li>- Boleh meletakkan pernyataan 'dihasilkan dengan (nyatakan nama ramuan) organik'. Contoh: "dihasilkan dengan oat dan jagung organik"</li> </ul>	

\*peratus pengiraan ramuan tidak termasuk garam dan air

\*Panduan Pengiraan Peratusan Ramuan Organik Dalam Makanan seperti di **Lampiran 2**

## 7.0 PROSEDUR PERMOHONAN

### 7.1 Permohonan

Permohonan hendaklah dibuat dengan menggunakan borang permohonan seperti **Lampiran 3** dan boleh diperolehi daripada laman sesawang <http://fsq.moh.gov.my>.

Semua borang permohonan yang lengkap hendaklah dikemukakan ke Ibu Pejabat BKMM, KKM.

### 7.2 Bayaran

7.2.1. Bayaran Pensijilan adalah seperti di **Lampiran 4**.

7.2.2. Bayaran Pensijilan perlu dikemukakan kepada Ibu Pejabat BKMM, KKM.

7.2.3. Bayaran hendaklah dibayar atas nama “**Ketua Setiausaha, Kementerian Kesihatan Malaysia**” melalui bank draf dan **bayaran tidak akan dikembalikan**.

7.2.4. Bank draf perlulah dihantar ke Ibu Pejabat BKMM, KKM sekurang-kurangnya dua (2) bulan sebelum tarikh tamat tempoh sahlaku.

### 7.3 Permohonan tidak lengkap

Permohonan yang tidak lengkap akan dikembalikan semula kepada pemohon untuk dilengkapi. Jika pemohon gagal mengemukakan apa-apa maklumbalas dalam tempoh satu bulan (1) bulan, permohonan akan terbatal dengan sendirinya, dan pemohon perlu mengemukakan permohonan baru.

## 8.0 PROSEDUR PENSIJILAN

### 8.1 Semakan borang permohonan

Borang permohonan yang diterima akan disemak dengan menggunakan senarai semak seperti **DILAMPIRKAN BERSAMA** di **BORANG PERMOHONAN**. Surat pemberitahuan bagi penerimaan permohonan, akuan penerimaan bayaran dan status kelayakan permohonan akan dikeluarkan kepada pemohon selepas semakan dokumen selesai.

### 8.2 Carta alir proses pensijilan

Seperti di **Lampiran 5**.

### 8.3 Verifikasi premis

8.3.1 Verifikasi premis akan dijalankan apabila permohonan lengkap diterima.

8.3.2 Sekiranya terdapat ketidakpatuhan, CAR akan dikeluarkan. Tindakan pembetulan perlu dijalankan oleh syarikat dalam tempoh yang ditetapkan.

### 8.4 Panel pelulus Skim Pensijilan Makanan Organik

8.4.1 Laporan verifikasi akan disemak oleh panel pelulus yang dilantik untuk tujuan kelulusan.

8.4.2 Pemohon akan dimaklumkan status kelulusan permohonan.

### 8.5 Tempoh Pengeluaran Sijil

Bagi permohonan yang lengkap dan mematuhi, sijil akan dikeluarkan dalam tempoh 19 hari bekerja.

### 8.6 Pembatalan Permohonan Sijil

Permohonan pensijilan akan dibatalkan sekiranya pihak syarikat gagal mengemukakan maklumbalas tindakan pembetulan dalam tempoh enam (6) bulan dari tarikh CAR dikeluarkan.



## 9.0 MANUAL KAWALAN PROSES MAKANAN ORGANIK

Pemohon perlu menyediakan manual kawalan proses makanan organik yang merangkumi prosedur kawalan makanan organik. Pemohon boleh merujuk kepada Keperluan Spesifik Bagi Makanan Organik (**Lampiran 6**).

## 10.0 TEMPOH SAH LAKU

Tempoh sah laku sijil adalah tiga (3) tahun daripada tarikh sijil dikeluarkan.

## 11.0 PEMANTAUAN

Pemantauan secara berkala akan dijalankan sekurang-kurangnya satu (1) tahun sekali oleh pihak JKN.

## 12.0 PEMBAHARUAN

12.1 Permohonan pembaharuan sijil perlu dikemukakan selewat-lewatnya dalam tempoh tiga (3) bulan sebelum tarikh tamat sijil.

12.2 Bagi tujuan pembaharuan, pemohon perlu mengemukakan Borang Permohonan yang telah lengkap diisi serta sijil dan dikemukakan ke Ibu Pejabat BKKM, KKM.

## 13.0 PEMBATALAN SIJIL

Sijil akan terbatal dengan sendirinya sekiranya pemohon gagal mematuhi apa-apa syarat dan keperluan yang telah ditetapkan dalam skim pensijilan. Ini termasuk larangan penggunaan logo pada label sekiranya sijil terbatal.

## 14.0 PERTANYAAN

Untuk sebarang pertanyaan dan maklumat lanjut pihak pemohon boleh menghubungi:

BIL.	BAHAGIAN / JABATAN / PEJABAT /ALAMAT	NO.TELEFON / LAMAN WEB
1	Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, Aras 3, Blok E7, Kompleks E, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62590 Putrajaya	No. Tel : 03-8883 3558 No. Faks : 03-8889 3815  Laman web : <a href="http://fsq.moh.gov.my/">http://fsq.moh.gov.my/</a>
2	Jabatan Kesihatan Negeri	<b>Lampiran 7</b>

## RUJUKAN

- i. Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- ii. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
- iii. MS 1529:2015 (*Plant-Based Organically Produced Foods- Requirements for Production, Processing, Handling, Labeling and Marketing*).
- iv. MS 2463:2012: *Good Organic Aquaculture Practice*
- v. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)
- vi. Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.
- vii. *Guideline for HACCP Certification, KKM*
- viii. *GL 32 – 1999 : Codex Guidelines For The Production, Processing, Labelling And Marketing Of Organically Produced Foods*

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN 1

### KANDUNGAN MINIMUM MANUAL KAWALAN PROSES MAKANAN ORGANIK

#### 1.0 PROFIL SYARIKAT DAN POLISI PENGURUSAN KESELAMATAN MAKANAN

- 1.1 Profil Syarikat
- 1.2 Carta Organisasi Syarikat
- 1.3 Polisi Pengurusan Keselamatan Makanan
- 1.4. Carta alir proses
- 1.5 Deskripsi produk akhir

#### 2.0 BANGUNAN DAN KEMUDAHAN

- 2.1 Pelan lokasi kilang
- 2.2 Pelan susun atur kilang
  - aliran perjalanan pekerja, aliran bahan mentah organik serta pemprosesan dan kedudukan kemudahan sanitasi
- 2.3 Peralatan dan Perkakasan
- 2.4 Bekalan Air/Ais/Stim
- 2.5 Keperluan Am
  - 2.5.1 Ruang Pemprosesan
  - 2.5.2 Sinki Mencuci Tangan
  - 2.5.3 Tandas
  - 2.5.4 Bilik/Ruang Persalinan
  - 2.5.5 Stor Penyimpanan
  - 2.5.6 Lantai
  - 2.5.7 Dinding, Siling, Kipas, Tingkap dan Pintu
  - 2.5.8 Lampu
  - 2.5.9 Saliran/Longkang

#### 3.0 PENGENDALI MAKANAN

- 3.1 Pemeriksaan Kesihatan
- 3.2 Amalan Pengendali Kebersihan Diri Pengendali dan Pelawat

#### 4.0 LATIHAN

- 4.1 Program Latihan Pengendali Makanan

## **5.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI**

- 5.1 Kebersihan Premis
- 5.2 Pengurusan Sisa Buangan
- 5.3 Kawalan Pencucian dan Penyelenggaraan Premis, Peralatan dan Pengangkutan Makanan Organik
- 5.4 Kawalan Makhluk Perosak

## **6.0 KAWALAN OPERASI**

- 6.1 Kawalan Bekalan Bahan Mentah Organik
- 6.2 Kawalan Proses Makanan Organik
- 6.3 Kawalan Bahan Pembungkus Makanan Organik
- 6.4 Kawalan Pembungkusan Makanan Organik
- 6.5 Kawalan Penyimpanan Makanan Organik
- 6.6 Kawalan Bahan Kimia

## **7.0 KAWALAN PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN**

- 7.1 Kawalan Pengangkutan dan Penedaran Makanan Organik

## **8.0 KAWALAN KEBOLEHKESANAN (*TRACEABILITY*)**

## **9.0 VERIFIKASI PRODUK AKHIR**

**PANDUAN PENGIRAAN PERATUSAN RAMUAN ORGANIK DALAM MAKANAN**

Pengiraan peratusan ramuan organik adalah berdasarkan jumlah berat ramuan organik yang terdapat dalam jumlah berat produk akhir. Peratus pengiraan adalah tidak termasuk garam dan air pada produk akhir.

Panduan pengiraan peratusan ramuan organik adalah seperti di bawah:

- i. Produk dalam bentuk pepejal  
 $Q = W_1/W \times 100\%$   
  
di mana,  
Q = Peratus ramuan organik (%)  
 $W_1$  = Jumlah berat ramuan organik (kg)  
W = Jumlah berat produk (kg)
  
- ii. Produk dalam bentuk cecair  
 $Q = V_1/ V \times 100\%$   
  
di mana,  
Q = Peratus ramuan organik (%)  
 $V_1$  = Jumlah isipadu ramuan organik (L)  
V = Jumlah isipadu produk (L)
  
- iii. Produk dalam bentuk pepejal dan cecair  
 $Q = W_1+W_2 / W \times 100\%$   
  
di mana,  
Q = Peratus ramuan organik (%)  
 $W_1$  = Jumlah berat ramuan organik pepejal (kg)  
 $W_2$  = Jumlah berat ramuan organik cecair (kg)  
W = Jumlah berat produk (kg)

**Contoh- contoh pengiraan**

- A) Nama Produk : Susu Lembu  
 Kategori Produk : Susu dan hasil susu  
 Jenama : ABS

Bil	Nama Ramuan	Status Organik		Kuantiti (liter/kg)	Peratus (%) Contoh Pengiraan	Contoh Pelabelan
		Ya	Tidak			
1	Susu lembu	√		1 Liter	i. Jumlah isipadu ramuan organik (L) : 1 L ii. Jumlah isipadu produk (L) : 1 L iii. Peratus ramuan organik : $1 / 1 \times 100 = 100\%$	Logo dan Pernyataan 'organik'

- B) Nama Produk : Bijirin Campuran  
 Kategori Produk : Bijirin, Hasil bijirin, kanji dan roti  
 Jenama : Oat & Oat

Bil	Nama Ramuan	Status Organik		Kuantiti (liter/kg)	Peratus (%) Contoh Pengiraan	Contoh Pelabelan
		Ya	Tidak			
1	Kacang soya	√		0.3	i. Jumlah berat ramuan organik : $0.3 + 0.05 + 0.05 + 0.05 + 0.03 + 0.03 + 0.05 + 0.05 + 0.005 + 0.05 = 0.665\text{kg}$ ii. Jumlah berat produk = <b>0.7 kg</b> iii. Peratus ramuan organik : $0.67/07 \times 100 = 94\%$	dihasilkan dengan (nyatakan nama ramuan) organik' dan peratus ramuan organik
	Beras perang	√		0.05		
	Barli	√		0.05		
	Jagung	√		0.05		
	Pulut hitam	√		0.03		
	Bijan	√		0.03		
	Oat segera		√	0.03		
	Serat buah	√		0.05		
	<i>Psyllium husk</i>	√		0.05		
	Fruktosa	√		0.005		
	Vanilla		√	0.005		
	<i>Barley grass</i>	√		0.05		







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

**SENARAI SEMAK PERMOHONAN**

KATEGORI PERMOHONAN: A) BARU  B) PEMBAHARUAN

Nama Premis :

Alamat Premis :

Nama produk :

BIL.	PERKARA	PEMOHON	KEGUNAAN PEJABAT
		Ada (√) / Tiada (X)	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 Pensijilan Program Jaminan Keselamatan Makanan (jika ada)		
6	Manual Kawalan Proses Makanan Organik		
7	Salinan Sijil Organik dari agensi yang diiktiraf oleh KKM bagi bahan mentah organik yang digunakan untuk menghasilkan produk akhir		
8	Dokumen Bayaran Pensijilan		
9	Formulasi Produk		
10	Pengesahan Maklumat / Dokumen ( <i>tandatangan dan cop</i> )		
<b>Untuk Kegunaan Pejabat</b>			
11	Tarikh Terima :		
12	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap
<b>Akuan Penerimaan</b>			
Nombor Rujukan Pemohon : _____		Tarikh : _____	
Adalah dimaklumkan, permohonan dan bayaran dalam bentuk deraf bank bernombor _____ sebanyak RM _____ telah diterima daripada pemohon bagi premis _____ pada tarikh _____.			
Tandatangan penerima: _____			
Nama Pegawai : _____			
Jawatan : _____			



**BORANG PERMOHONAN SKIM PENSIJILAN MAKANAN ORGANIK MALAYSIA**

**BAHAGIAN A : MAKLUMAT PERMOHONAN**

**KATEGORI PERMOHONAN:**

A) BARU

B) PEMBAHARUAN

1. NAMA SYARIKAT			
2. ALAMAT SYARIKAT		5. ALAMAT PREMIS	
3. NAMA PEMOHON (seperti di dalam kad pengenalan)		6. NO. TELEFON / NO. FAKS	
4. NO KAD PENGENALAN		7. NO. TELEFON BIMBIT	
8. PENSIJILAN SISTEM 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. d. Manual Kawalan Proses Makanan Organik. e. Salinan Sijil Organik dari agensi yang diiktiraf oleh KKM bagi bahan mentah organik yang digunakan untuk menghasilkan produk akhir. f. Bayaran Pensijilan g. Formulasi Produk - bahan mentah, kuantiti, peratus dan status pengiktirafan organik (jika ada)	

**BAHAGIAN B : MAKLUMAT PRODUK**

10. PRODUK YANG DIPOHON

Nama Produk :

Jenama :

Maklumat Ramuan

Bil	Nama ramuan	Status organik (Ya / Tidak)	Kuantiti ( liter / kg)	Peratus (%)
<b>Jumlah</b>				

\*peratus pengiraan ramuan organik tidak termasuk garam dan air  
\* Sila gunakan lampiran jika ruang tidak mencukupi

**BAHAGIAN C : BAYARAN**

SEMUA JENIS PEMBAYARAN HENDAKLAH DIBUAT ATAS NAMA KETUA SETIAUSAHA, KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

No. Deraf Bank : \_\_\_\_\_

Tarikh Deraf Bank: \_\_\_\_\_

**BAHAGIAN D : PENGESAHAN PERMOHONAN**

Saya \_\_\_\_\_

Jawatan \_\_\_\_\_

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

TANDATANGAN PEMOHON

.....  
COP RASMI SYARIKAT:

Tarikh :

**BAYARAN PENSIJILAN**

<b>Jenis Permohonan</b>	<b>Fi Proses (RM)</b>	<b>Fi Sijil (RM)</b>
Permohonan Baru	130	2,400
Permohonan Pembaharuan	-	1,600

*\*Bagi produk import, audit kilang pemprosesan di luar Negara hanya akan dijalankan sekiranya perlu.*

Nota :

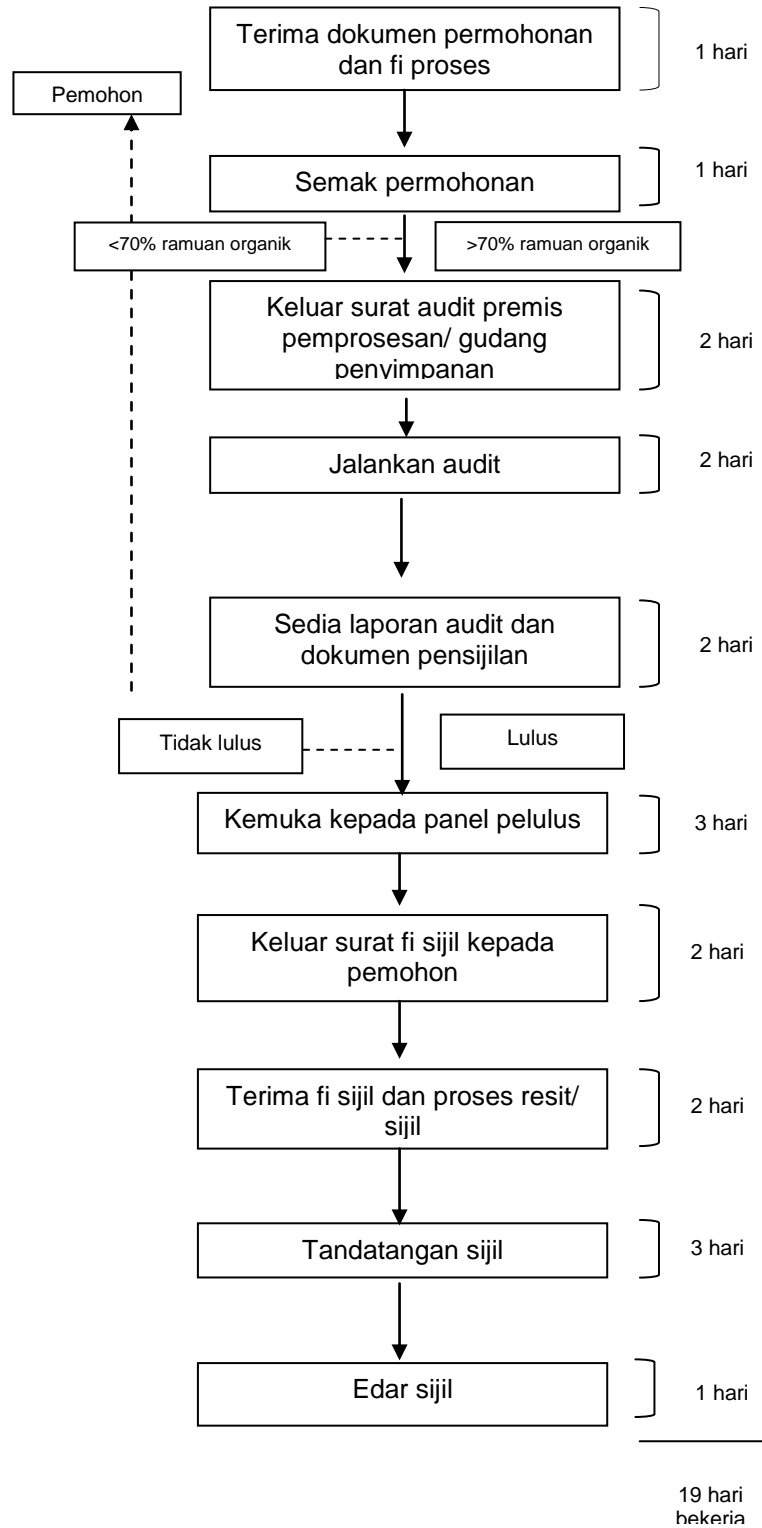
Bilangan produk yang boleh dimasukkan dalam satu permohonan boleh dikategorikan seperti di bawah :

- 1) Satu produk dari satu jenis proses atau;
- 2) Satu produk dari 3 jenis proses (maksimum) dengan variasi proses yang minima atau;
- 3) Maksimum 6 produk dari proses yang sama atau;
- 4) Maksimum 3 produk per proses daripada 2 proses yang berlainan dengan variasi proses yang minima.

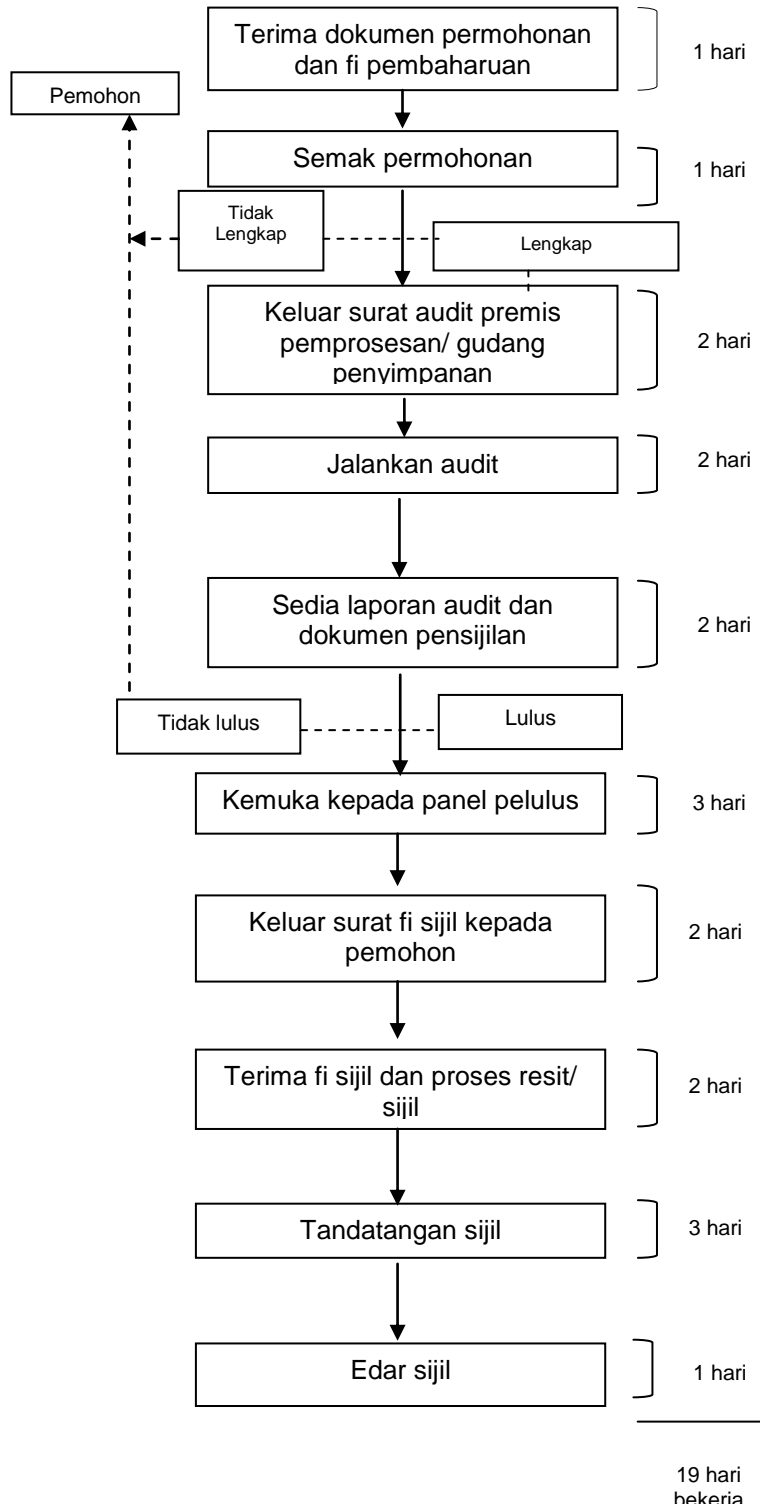
Kriteria penentuan bilangan produk dan jenis proses yang boleh dimasukkan dalam satu permohonan adalah bergantung kepada kategori risiko produk dan jenis proses. Kategori ini akan ditentukan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.

**CARTA ALIR PERMOHONAN BARU DAN PEMBAHARUAN SIJIL**

**- PERMOHONAN BARU**



- **PEMBAHARUAN SIJIL**



## LAMPIRAN 6

## KEPERLUAN SPESIFIK BAGI MAKANAN ORGANIK

## 1.0 AM

- 1.1 Makanan organik hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan makanan bukan organik.
- 1.2 Makanan organik hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan bahan-bahan yang tidak dibenarkan ditambah dalam makanan organik atau apa-apa bahan yang boleh mencemarkan makanan organik.
- 1.3 Mempunyai sistem kebolehesanan di sepanjang rantai pemprosesan dan pengendalian makanan organik.
- 1.4 Pengendalian makanan organik hendaklah memberi impak negatif yang minima kepada alam sekitar.
- 1.5 Makanan organik hendaklah diproses secara amalan pengilangan baik termasuk mengadakan kawalan ke atas bahaya kimia, mikrobiologi, fizikal pada setiap peringkat pemprosesan.
- 1.6 Penggunaan mikroorganisma diubahsuai secara genetik dan produknya dilarang dalam semua peringkat pemprosesan makanan organik.

## 2.0 RAMUAN

- 2.1. Semua ramuan makanan organik hendaklah daripada sumber organik selaras dengan keperluan mengikut kategori pelabelan makanan organik yang dinyatakan pada para 6.
- 2.2. Aditif makanan yang digunakan hendaklah daripada sumber organik melainkan aditif makanan yang disenaraikan dalam **Jadual A** dan penggunaannya hendaklah mematuhi keperluan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- 2.3. Percampuran ramuan yang sama daripada sumber organik dan bukan organik tidak dibenarkan dalam produk yang sama.
- 2.4. Air dan garam boleh digunakan sebagai ramuan organik tetapi tidak boleh diambilkira dalam pengiraan peratus ramuan organik.

- 2.5. Mineral, vitamin, *essentials fatty amino acid*, dan *other nitrogen compound* tidak boleh digunakan kecuali diperlukan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- 2.6. Semua ramuan makanan termasuk aditif makanan atau bahan tambah lain, penyediaan mikroorganisma dan enzim yang diperolehi daripada mikroorganisma dibuahsuai secara genetik atau diperolehi dengan cara yang boleh mencemarkan integriti makanan organik tidak dibenarkan ditambah dalam makanan organik.
- 2.7 Yis hendaklah diambilkira dalam pengiraan peratus ramuan organik.

### 3.0 PEMROSESAN

- 3.1 Makanan organik hendaklah diproses menggunakan kaedah fizikal, mikrobiologikal atau mekanikal semulajadi contohnya pengupasan kulit, pengisaran, fermentasi dan pengeringan.
- 3.2 Makanan organik hendaklah diproses secara berasingan dengan makanan bukan organik dan langkah kawalan hendaklah diambil untuk memastikan tiada berlaku percampuran dengan makanan organik.
- 3.3 Makanan organik tidak boleh diproses menggunakan kaedah radiasi mengion atau menggunakan ramuan yang telah terdedah kepada radiasi mengion.
- 3.4 Peralatan penapisan hendaklah tidak mengandungi asbestos atau menggunakan teknik pemprosesan atau agen penapisan yang boleh mencemarkan integriti makanan organik.
- 3.5 Permukaan peralatan atau perkakasan yang bersentuhan dengan makanan organik hendaklah dipastikan bebas daripada *nanomaterials* melainkan terdapat bukti yang mengesahkan ia tidak mendatangkan risiko pencemaran.

### 4.0 KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

- 4.1. Kehadiran makhluk perosak hendaklah dikawal melalui amalan pengilangan yang baik.
- 4.2 Kawalan kehadiran makhluk perosak hendaklah menggunakan kaedah pencegahan mekanikal /fizikal dan biologikal seperti penggunaan bunyi, ultra bunyi, cahaya, cahaya ultra ungu, perangkap (perangkap



*pheromone* dan perangkap umpan statik), suhu terkawal (*controlled temperature*), kaedah persekitaran terkawal (*controlled atmosphere*) dan *diatomaceous earth*.

- 4.3 Sekiranya kaedah pada para 4.2 tidak berkesan untuk mengawal kehadiran makhluk perosak, bahan kimia semulajadi boleh digunakan.
- 4.4. Radiasi mengion tidak boleh digunakan untuk mengawal kehadiran makluk perosak termasuk semasa kuarantin makanan organik.

## 5.0 PEMBUNGKUSAN

- 5.1 Bahan pembungkus atau bekas guna semula yang digunakan hendaklah bebas dari apa-apa bahan yang boleh mencemarkan integriti makanan organik.
- 5.2 Bahan pembungkus, bekas penyimpanan atau bin yang mengandungi sintetik *fungicide*, *preservative*, *fumigant* atau *nanomaterials* adalah dilarang.
- 5.3 Di mana perlu, pengusaha hendaklah mengurangkan penggunaan bahan pembungkus dan/atau memilih bahan pembungkus yang mesra alam sekitar. Impak penggunaan dan pembuangan bahan pembungkus kepada alam sekitar hendaklah diambilkira.
- 5.4. Penggunaan bahan pembungkus *polyvinyl chloride* (PVC) dan aluminium hendaklah dielakkan.

## 6.0 PENCUCIAN / PENYELENGGARAAN

- 6.1 Premis, peralatan dan kenderaan pengangkutan hendaklah sentiasa dalam keadaan baik dan diselenggarakan untuk mencegah pencemaran integriti makanan organik.
- 6.2 Operasi penyelenggaraan hendaklah dilakukan dengan cara yang boleh melindungi makanan organik dan permukaan bersentuhan dengan makanan organik daripada pencemaran integriti makanan organik.
- 6.3 Bahan pencucian/penyahjangkitan yang dibenarkan bersentuhan dengan makanan organik adalah air dan bahan pencucian seperti di **Jadual B**.
- 6.4. Sekiranya penggunaan bahan pencucian di **Jadual B** tidak berkesan dan bahan pencucian lain perlu digunakan, kawalan hendaklah diadakan bagi

memastikan ianya tidak bersentuhan dan mencemarkan integriti makanan organik.

- 6.5. Kaedah kawalan perlu diadakan selepas menggunakan bahan pencuci selain daripada di **Jadual B** bagi mengelakkan residu bahan pencuci mencemarkan integriti makanan organik.

## **7.0. PENYIMPANAN, PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN**

7.1 Makanan organik hendaklah sentiasa dilindungi daripada pencemaran sepanjang proses penyimpanan dan pengangkutannya:

- Makanan organik hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan makanan bukan organik.
- Makanan organik hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan bahan-bahan yang tidak dibenarkan dalam makanan organik atau apa-apa bahan yang boleh mencemarkan makanan organik.

7.2. Sekiranya ruang yang sama digunakan untuk menyimpan atau mengangkut makanan organik dan bukan organik, makanan organik hendaklah dikendalikan dan disimpan secara berasingan dengan makanan bukan organik dan dilabelkan dengan jelas.

## **8.0. VERIFIKASI BAGI PRODUK AKHIR**

8.1 Mempunyai prosedur dan jadual verifikasi bagi produk akhir (contoh: analisis GMO, racun perosak, aditif).

## **9.0 LATIHAN**

9.1 Pengendali makanan perlu dilatih dalam mengendalikan makanan organik.

## **10.0 KEPERLUAN PERUNDANGAN**

Makanan organik hendaklah mematuhi perundangan dan peraturan makanan yang berkaitan yang dikuatkuasakan di Malaysia.

## JADUAL (A)

## RAMUAN MAKANAN BUKAN ORGANIK YANG DIBENARKAN DITAMBAH DALAM MAKANAN ORGANIK

## A) ADITIF MAKANAN

ADITIF MAKANAN	PENGGUNAAN	
	ASAS TUMBUHAN	ASAS HAIWAN
Calcium carbonate	✓	✓
Sulfur Dioxide	✓	✓
Lactic Acid	✓	✓
Malic Acid	✓	✓
Ascorbic Acid (sekiranya sumber asli tidak mencukupi)	✓	✓
Tocopherols	✓	✓
Lecithin (diperolehi tanpa penggunaan bahan peluntur dan menggunakan pelarut organik)	✓	✓
Calcium lactate	X	✓
Citric acid	✓	✓
Sodium Dihydrogen citrate	X	✓
Potassium Dihydrogen citrate	X	✓
Calcium citrate	✓	✓
Tartaric acid	✓	X
Monosodium tartrate	✓	X
Alginic acid	✓	✓
Sodium alginate	✓	✓
Potassium alginate	✓	✓
Agar	✓	✓
Carageenan	✓	✓
Carob bean gum	✓	✓
Guar gum	✓	✓
Tragacanth gum	✓	✓
Arabic gum	✓	✓
Xanthan gum	✓	X
Karaya gum	✓	X
Glycerol	✓	X
Pectins	✓	✓
Sodium hydrogen carbonate	✓	✓
Sodium Sesquicarbonate	✓	✓
Potassium carbonate	✓	X
Ammonium carbonate	✓	X
Ammonium hydrogen carbonate	✓	X
Magnesium carbonate	✓	X
Magnesium hydrogen carbonate	✓	X
Potassium chloride	✓	X
Calcium chloride	✓	✓

ADITIF MAKANAN	PENGGUNAAN	
	ASAS TUMBUHAN	ASAS HAIWAN
Magnesium chloride	_/	X
Calcium sulphate	_/	X
Sodium hydroxide	_/	X
Silicon dioxide	_/	X
Casein	_/	X
Calcium carbonate	_/	_/
Calcium hydroxide	_/	X
Ethanol	_/	X
Talc	_/	X
Beeswax	_/	X
Carnauba wax	_/	X
Sulphuric acid	_/	X
Tartaric acid and salts	_/	X
Sodium carbonate	_/	_/
Potassium hydroxide	_/	X
Citric acid	_/	X

Nota: \_/ - dibenarkan X – tidak dibenarkan

## B) LAIN-LAIN RAMUAN MAKANAN

Ramuan	Keperluan
Bahan perisa	Bahan perisa asli yang dibenarkan di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985
Air	Mematuhi standard yang ditetapkan dalam Jadual Ke-25A, Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
Garam	Natrium klorida yang biasanya digunakan dalam pemprosesan makanan.

Nota: Kadar penambahan adalah berdasarkan kepada Peraturan-Peraturan Makanan 1985

## JADUAL B

**BAHAN PENCUCIAN / PENYAHJANGKITAN YANG DIBENARKAN YANG  
BERSENTUHAN DENGAN MAKANAN ORGANIK**

<b>BAHAN PENCUCIAN</b>	<b>PENGGUNAAN</b>
Acetic acid	Agen pencucian
Alcohol, ethyl (etanol)	Agen penyahjangkitan
Alcohol, isopropyl	Agen penyahjangkitan
Calcium hydroxide (slaked lime)	Maximum residue limit : 0.4%
Calcium oxide	Agen pencucian
Chloride of lime	Agen penyahjangkitan tidak boleh melebihi had penyahjangkitan air minuman
Citric acid	-
Cyclohexylamine	<i>Boiler water additive for packaging sterilization</i>
Diethylaminoethanol	<i>Boiler water additive for packaging sterilization</i>
Formic acid	-
Hydrogen peroxide	Agen penyahjangkitan
Lactic acid	-
Natural essences of plants	-
Octodecylamine	<i>Boiler water additive for packaging sterilization</i>
Oxalic acid	-
Ozone	-
Peracetic acid	Agen penyahjangkitan
Phosphoric acid	Untuk peralatan pemprosesan produk susu dan hasilan susu sahaja sebagai agen pencucian.
Plant extracts	-
Sodium carbonate	-

Rujukan: MS 1529: 2015

## LAMPIRAN 7

## SENARAI BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN JABATAN KESIHATAN NEGERI

- |  |  |
|--|--|
| <p>1. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Perlis, Tingkat 8, Bangunan Wisma Persekutuan, Persiaran Jubli Emas, 01000 Kangar, Perlis Indera Kayangan.<br/>Tel: 04-9766989/04-9777599<br/>Faks: 04-9767419/9776369<br/><a href="http://jknperlis.moh.gov.my">http://jknperlis.moh.gov.my</a></p> | <p>2. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Kedah, Jalan Simpang Kuala, 05400 Alor Setar, Kedah Darul Aman<br/>Tel: 04-7741000/04-7741015<br/>Faks: 04-7741022<br/><a href="http://jknkedah.moh.gov.my">http://jknkedah.moh.gov.my</a></p>                           |
| <p>3. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang Tingkat 35 &amp; 37, KOMTAR, 10590 Pulau Pinang.<br/>Tel: 04-2625533/04-2017245<br/>Faks: 04-2263371<br/><a href="http://jknpenang.moh.gov.my">http://jknpenang.moh.gov.my</a></p>  | <p>4. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Perak Jalan Panglima Bukit Gantang Wahab, 30590 Ipoh, Perak Darul Ridzuan.<br/>Tel: 05-2084200<br/>Faks: 05-2550740<br/><a href="http://jknperak.moh.gov.my">http://jknperak.moh.gov.my</a></p>                          |
| <p>5. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Selangor, Tingkat 27, Wisma MBSA, Persiaran Perbandaran, 40000 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan,<br/><u>Tel: 03-55182121</u><br/>Faks: 03-55185194/55185195<br/><a href="http://www.jknselangor.moh.gov.my">http://www.jknselangor.moh.gov.my</a></p> | <p>6. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur, Jalan Cenderasari, 50590 Kuala Lumpur,<br/>Tel: 03-22687333/22687361<br/>Faks: 03-22687555<br/><a href="http://jknkl.moh.gov.my">http://jknkl.moh.gov.my</a></p>   |
| <p>7. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan, Jalan Rasah, 70300 Seremban, Negeri Sembilan Darul Khusus.<br/>Tel: 06-7664800 / 06-7625231<br/>Faks: 06-7638543<br/><a href="http://jknns.moh.gov.my">http://jknns.moh.gov.my</a></p>   | <p>8. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Melaka, Tingkat 5, Wisma Persekutuan, Jalan Business City, Bandar MITC, 75450 Ayer Keroh, Melaka.<br/>Tel: 06-2345959<br/>Faks: 06-2345969<br/><a href="http://jknmelaka.moh.gov.my">http://jknmelaka.moh.gov.my</a></p> |

9. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan Negeri Johor,  
Hospital Permai Lama,  
Jalan Persiaran Permai,  
81200 Johor Bharu,  
Johor Darul Takzim.  
Tel: 07-2231102 / 2372110  
Faks: 07-2367278  
<http://jknjohor.moh.gov.my>
10. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan Negeri Pahang,  
Jalan IM4, Bandar Indera Mahkota,  
25582 Kuantan,  
Pahang Darul Makmur.  
Tel: 09-5707750/09-5707999  
Faks: 09-5707798/5178497  
<http://jknpahang.moh.gov.my>
11. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu,  
Kuala Terengganu Business Centre (KTBC),  
Jalan Sultan Mohamad,  
21100 Hiliran Kuala Terengganu,  
Terengganu Darul Iman.  
Tel: 09-6226028  
Faks: 09-6221385  
<http://jknterengganu.moh.gov.my>
12. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan ,  
Aras 7, Bangunan KWSP,  
Jalan Padang Garong,  
15000 Kota Baharu,  
Kelantan Darul Naim.  
Tel: 09-7416736/7413353  
Faks:09-7471890  
<http://jknkelantan.moh.gov.my>
13. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak  
Jalan Tun Abang Haji Openg,  
93590 Kuching,  
Sarawak.  
Tel: 082-237835/237837/237853  
Faks: 082-258849/237837  
<http://jknsarawak.moh.gov.my>
14. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan Negeri Sabah ,  
Tingkat 5, Wisma BSN Sabah,  
Jalan Kemajuan, Karamunsing,  
88000 Kota Kinabalu  
Sabah  
Tel: 088-248201/203/205  
Faks: 088-248215  
<http://jknsabah.moh.gov.my>
15. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Jabatan Kesihatan WP Labuan,  
Peti Surat 80832,  
87018 Wilayah Persekutuan Labuan.  
Tel: 087-596000 / 087-411702  
Faks: 087-419011  
087-419011(Kesihatan Awam)  
<http://jknlabuan.moh.gov.my>

## **PENGHARGAAN**

Setinggi-tinggi penghargaan kepada pegawai-pegawai berikut yang bertanggungjawab dalam menjayakan garis panduan ini.

### **Penaung**

Noraini Dato' Mohd Othman

### **Penasihat**

Shamsinar Abdul Talib

### **Ketua Editor**

Mohd Salim Hj Dulatti

### **Editor**

Faridah Malik Shari  
Faiza Ismail  
Siti Irfah Md Ishak

### **Ahli**

Azhar Ahmad  
Amran Hasan @ Che Hasan  
Rafeah Sibil  
Zaini Abd Rahman  
Ruhana Abd Latif  
Hermy Mohd Yeet  
Nurul Huda Abd Aziz  
Noraisyah Ali  
Nuurul Hidayah Sharipan  
Nurul Aina Bahirah Shamsul Bahri  
Mohamad Khairulnizam Azmatullah  
Azman Abdul Rahman  
Roslaily Mohd Yusoff



