

## PANDUAN INDUSTRI MAKANAN

<b>SENARAI SEMAK KEPATUHAN KE ATAS GARIS PANDUAN KEPADA PREMIS PEMROSESAN MAKANAN BAGI MEMBENDUNG COVID-19</b>					
<b>Nama dan Alamat Premis Pemrosesan Makanan:</b>			<b>Tarikh Pemeriksaan:</b>		
<b>BAHAGIAN A: LANGKAH-LANGKAH KAWALAN</b>			<b>MEMATUHI (I)</b>		<b>Penemuan Hasil Pemeriksaan Kendiri</b>
			Ya	Tidak	<b>TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL</b>
<b>ELEMEN 1 – Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)</b>					
1	Melaksanakan PJKM				
2	Memastikan PJKM yang dilaksanakan berupaya untuk menguruskan risiko keselamatan makanan dan mencegah pencemaran makanan.				
<b>ELEMEN 2 – Penglibatan Pasukan Keselamatan Makanan (<i>Food Safety Team</i>)</b>					
3	Pelaksanaan langkah-langkah kawalan penularan COVID-19 melibatkan pasukan keselamatan makanan seperti pasukan HACCP atau melantik seorang kakitangan sebagai <i>person in charge</i> .				
<b>ELEMEN 3 – Keperluan Am</b>					
<b>Majikan bertanggungjawab untuk memastikan perkara berikut dilaksanakan:</b>					
4	Maklumat mengenai COVID-19 disediakan dan difahami oleh pekerja seperti taklimat, risalah, notis peringatan atau poster.				
5	Menyediakan alat saringan suhu badan atau <i>thermal scanner</i> .				
6	Melaksanakan saringan suhu di pintu pagar masuk ke kawasan kilang dan direkodkan setiap hari.				

BAHAGIAN A: LANGKAH-LANGKAH KAWALAN		MEMATUHI (/)		Penemuan Hasil Pemeriksaan Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
7	Tidak membenarkan pekerja atau pelawat memasuki premis sekiranya mempunyai simptom berikut: i. Demam (melebihi suhu 37.5°C) ii. Batuk iii. Kesukaran bernafas			
8	Mewajibkan pemakaian penutup mulut dan hidung ( <i>face mask</i> ) kepada semua pekerja dan pelawat.			
9	Memastikan pembasmian dan nyahkuman premis dijalankan 3 kali sehari terutamanya di kawasan umum seperti lobi, lif, kantin, ruang pelawat dan bilik mesyuarat.			
10	Menyediakan <i>hand sanitizer</i> di pintu masuk dan semua kawasan umum atau guna sama.			
11	Memberi pelepasan untuk tidak datang bekerja bagi pekerja yang tidak sihat atau mempunyai simptom COVID-19 dan mengarahkan untuk segera menjalankan pemeriksaan di klinik atau hospital.			
12	Memastikan penjarakan fizikal sentiasa diamalkan dengan membuat tanda jarak 1 meter di lantai atau meja dan kerusi mengikut kesesuaian seperti di kawasan pemprosesan, kantin, ruang pelawat, surau dan bilik mesyuarat.			
13	Menghadkan bilangan pelawat dan pekerja pada satu-satu masa.			
14	Memastikan tiada program atau aktiviti berkumpulan yang melibatkan lebih daripada 10 orang.			
15	Memastikan pengendali makanan yang tidak sihat atau mempunyai simptom COVID-19 melaporkan kepada pihak pengurusan dengan segera.			
<b>Memastikan amalan kebersihan yang baik sentiasa diamalkan oleh pengendali makanan seperti:</b>				
16	Kerap membasuh tangan dengan sabun cecair sekurang-kurangnya 20 saat.			
17	Menggunakan <i>hand sanitizer</i> sebagai kawalan tambahan selepas mencuci tangan.			

BAHAGIAN A: LANGKAH-LANGKAH KAWALAN		MEMATUHI (/)		Penemuan Hasil Pemeriksaan Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
18	Sekiranya menggunakan sarung tangan pakai buang ( <i>disposable gloves</i> ), pengendali makanan perlu memastikan ianya sentiasa ditukar terutamanya selepas mengendalikan aktiviti yang tidak berkaitan dengan makanan seperti membuang sampah atau ke tandas. Tangan perlu dicuci sebelum dan selepas menukar sarung tangan.			
<b>ELEMEN 4: Keperluan Tambahan</b>				
<b>Kawasan Pemprosesan Makanan</b>				
19	Menyediakan <i>standard operating procedure</i> (SOP) bagi memastikan kawasan pemprosesan sentiasa dibersihkan dan dinyahjangkit terutama tempat yang sering disentuh seperti tombol pintu, suis dan lain-lain.			
20	Menyediakan satu aliran keluar dan masuk pekerja (mengikut kesesuaian).			
21	Mengaturkan semula peralatan atau stesen kerja di kawasan pemprosesan.			
22	Menghadkan bilangan pengendali makanan yang bekerja pada satu-satu masa.			
<b>Pengangkutan dan Penedaran</b>				
23	Mengelakkan sentuhan semasa aktiviti penerimaan dan pendedaran.			
24	Sentiasa mengamalkan kebersihan diri dan menggunakan <i>sanitizer</i> sebelum dan selepas aktiviti penerimaan dan pendedaran.			
<b>Kawasan Umum/ Guna Sama (surau, pantri, kantin dan lain-lain)</b>				
25	Menghadkan bilangan pekerja di kawasan tersebut pada satu-satu masa.			
26	Susun atur meja di pantri atau kantin dihadkan tidak lebih 4 orang satu meja mengikut saiz meja dengan mematuhi jarak 1 meter.			
27	Elakkan perkongsian peralatan seperti keperluan solat.			

<b>BAHAGIAN B: PENGENDALI MAKANAN DISYAKI MEMPUNYAI SIMPTOM COVID-19</b>		<b>MEMATUHI (/)</b>		<b>Penemuan Hasil Pemeriksaan Kendiri</b>
		<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>	<b>TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL</b>
28	Pengendali makanan yang bersimptom perlu segera diasingkan daripada pengendali makanan yang lain.			
29	Memastikan pengendali makanan yang bersimptom tidak menyentuh pengendali makanan yang lain atau sebarang permukaan.			
30	Memastikan pembuangan penutup hidung dan mulut yang digunakan oleh pengendali makanan yang disyaki diuruskan dengan betul.			
31	Membersihkan dan menyahjangkit semua kemudahan atau peralatan yang bersentuhan dengan pengendali makanan yang disyaki seperti tombol pintu, telefon dan sebagainya.			
32	Majikan perlu memaklumkan kepada Pejabat Kesihatan Daerah atau Klinik Kesihatan yang berdekatan.			
33	Jika pengendali makanan yang disyaki disahkan sebagai pesakit COVID-19, majikan perlu segera memaklumkan kepada kontak rapat untuk membuat pemeriksaan kesihatan.			
34	Pengendali makanan yang bukan kontak rapat boleh bekerja seperti biasa dengan mengamalkan langkah-langkah kawalan yang ditetapkan.			
<b>Nama dan Tandatangan Pemeriksa</b>				