

GARIS PANDUAN
PENSIJILAN
TRUST
MyCATERING
UNTUK MASS KATERING

BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA



1. PENGENALAN

Garis panduan ini memberikan panduan mengenai prosedur permohonan Pensijilan *Trust MyCatering* untuk mass katering dari Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Permohonan untuk mendapatkan pensijilan ini adalah terbuka kepada semua jenis syarikat **mass katering** yang dikendalikan di restoran, kantin (kilang, agensi kerajaan/swasta, institusi pendidikan), hospital/ pusat rawatan harian, hotel, katering-kontrak dan mana-mana perkhidmatan makanan yang melibatkan semua golongan pengguna.

Pensijilan ini diwujudkan bagi mengiktiraf syarikat pengendali mass katering dalam menyumbang kepada perkembangan industri makanan negara serta mewujudkan persaingan sihat untuk industri katering makanan menghasilkan makanan yang selamat.

Pensijilan *Trust MyCatering* ini akan dijadikan jenama nasional dan diangkat menjadi satu trend di kalangan industri dan pengguna sekaligus melonjakkan permintaan terhadap makanan yang selamat di dalam industri ini. Melalui pensijilan ini, promosi dan peluang kebolehpasaran produk makanan katering dapat ditingkatkan.

Selain itu, Garis Panduan ini membantu syarikat pengendali mass katering meningkatkan tahap keselamatan makanan yang sedia ada atau baru dilaksanakan serta meningkatkan keyakinan orang ramai terhadap makanan yang dihasilkan dan mengelakkan kejadian keracunan makanan.

2. OBJEKTIF DAN KELEBIHAN:

- 2.1 Memberi pengiktirafan rasmi kepada syarikat pengendali mass katering yang memenuhi kriteria pensijilan ini.
- 2.2 Mempromosi dan meningkatkan peluang kebolehpasaran produk makanan mass katering melalui jenama *Trust MyCatering* daripada KKM.
- 2.3 Bimbingan dari segi teknikal dan pelabelan oleh KKM.
- 2.4 Meningkatkan tahap keselamatan makanan yang dihasilkan.

- 2.5 Meningkatkan keyakinan orang ramai melalui logo *Trust MyCatering* pada label produk dan mengelakkan kejadian keracunan makanan.
- 2.6 Pelekat logo *Trust MyCatering* akan diberikan secara **PERCUMA** kepada setiap syarikat pengendali mass katering yang mendapat pensijilan kali pertama.
- 2.7 Membantu syarikat pengendali mass katering memenuhi keperluan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009).

3. SKOP

Garis panduan ini boleh digunakan oleh syarikat pengendali mass katering yang melibatkan aktiviti penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan.

4. DEFINISI

Bagi tujuan pensijilan ini, definisi berikut adalah terpakai:

4.1 Katering Makanan

Perkhidmatan penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan untuk diambil oleh pengguna di suatu tempat yang disediakan.

4.2 Mass Katering

Perkhidmatan penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan kepada sejumlah bilangan besar pengguna. Bagi maksud Garis Panduan ini, syarikat mass katering dikategorikan berdasarkan kriteria berikut:

4.2.1 Bilangan Pekerja: > 20 orang

4.2.2 Skala tempahan:

Jenis Hidangan	Contoh	Skala (pax)
Hidangan utama	Nasi berlauk Laksa Mee Kari	> 500
Hidangan sampingan	Kuih-muih Bubur kacang Kek	

4.3 Pengendali Makanan

Mana-mana orang yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan, menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan, mengendalikan makanan yang dibungkus atau tidak dibungkus atau perkakas dalam mana-mana premis makanan.

4.4 Penyelia Perkhidmatan Makanan

Mana-mana orang yang menyelia atau mengurus atau menyelaras operasi penyediaan atau perkhidmatan makanan atau bertanggungjawab untuk mengawal atau menyelia secara langsung pengendali makanan yang terlibat dalam apa-apa operasi yang berkaitan dengan perkhidmatan makanan.

4.5 Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)

Sistem amalan terancang yang didokumenkan dan memberi jaminan bahawa mana-mana jenis makanan tertentu tidak akan memudaratkan pengguna apabila ia dimakan.

4.6 Juruaudit

Pegawai yang berkhidmat di IPBKKM, KKM dan pegawai yang bertugas di BKKM, JKN dan juga di Pejabat Kesihatan Daerah/ Pejabat Kesihatan Bahagian.

4.7 Audit

Penilaian berdasarkan bukti, yang dilakukan secara bebas dan sistematik, dilakukan oleh juruaudit terlatih bagi mengenalpasti sama ada elemen-elemen pensijilan *Trust MyCatering* dan keputusan yang berkaitan mematuhi perancangan yang disusun dan sama ada ianya dilaksanakan secara efektif dan bersesuaian dalam mencapai objektif keselamatan makanan.

4.8 Audit Lapangan

Aktiviti pemeriksaan yang dijalankan bagi menilai tahap kesediaan terhadap pematuhan elemen-elemen *Trust MyCatering* di premis pemohon.

4.9 Audit Susulan

Aktiviti pemeriksaan yang dijalankan dalam tempoh **tiga (3) bulan** selepas audit penilaian dilaksanakan. Bagi tujuan pensijilan, semua ketidakpatuhan mestilah ditutup mengikut masa yang telah ditetapkan sebelum kelulusan pensijilan *Trust MyCatering* diberikan.

4.10 Audit Pemantauan

Aktiviti pemeriksaan yang dijalankan di premis yang telah memperolehi pensijilan *Trust MyCatering* bagi mengesahkan elemen-elemen pensijilan dilaksanakan secara efektif dan berterusan di premis tersebut.

4.11 Audit Pembaharuan

Penilaian semula pelaksanaan aktiviti keselamatan makanan di lapangan bagi tujuan pembaharuan pensijilan.

4.12 Ketidakpatuhan

Elemen yang tidak mematuhi atau memenuhi kriteria pensijilan.

4.13 JKN

Jabatan Kesihatan Negeri.

4.14 PKD/ PKB

Pejabat Kesihatan Daerah / Pejabat Kesihatan Bahagian.

4.15 BKKM

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan.

4.16 IPBKKM

Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan.

5. KRITERIA PERMOHONAN

Pemohon perlu mematuhi kriteria-kriteria seperti berikut:

- 5.1 Syarikat berdaftar dengan KKM melalui Pendaftaran Premis Makanan. Permohonan boleh dibuat melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my> secara online.
- 5.2 Syarikat berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak).
- 5.3 Premis mempunyai lesen daripada kerajaan tempatan atau surat pengesahan daripada agensi kerajaan (hanya untuk kategori mass katering sahaja).
- 5.4 Menyertakan Borang Permohonan (Lampiran 2: TMC-01/17) dan Senarai Semak Keselamatan Makanan (Lampiran 5: TMC-06/17). Pemohon boleh merujuk kepada Panduan Keselamatan Makanan (Lampiran 6) sebagai rujukan semasa mengisi Senarai Semak Keselamatan Makanan.
- 5.5 Menyertakan Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan yang turut mengandungi:
 - 5.5.1 Sijil Latihan Pengendali Makanan (semua pengendali makanan).
 - 5.5.2 Sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (khusus bagi penyelia katering makanan).
 - 5.5.3 Rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter).

6. PROSEDUR PERMOHONAN

6.1 Permohonan

Permohonan Pensijilan *Trust MyCatering* boleh dibuat dengan menggunakan Borang Permohonan (seperti dalam Lampiran 2) dan boleh diperolehi dari:

- 6.1.1 Ibu Pejabat BKKM, KKM
- 6.1.2 Jabatan Kesihatan Negeri (JKN)
- 6.1.3 Pejabat Kesihatan Daerah (PKD)/ Pejabat Kesihatan Bahagian (PKB)
- 6.1.4 Laman web <http://fsq.moh.gov.my>

Borang permohonan yang lengkap hendaklah dikemukakan bersama-sama satu (1) salinan dokumen sebagaimana yang dinyatakan pada **Kriteria Permohonan** kepada JKN atau PKD di mana lokasi premis berada.

6.2 Bayaran

- 6.2.1. Bagi permohonan baru, pemohon perlu mengemukakan bayaran **Fi Pensijilan** kepada Ibu Pejabat BKKM, KKM setelah mendapat makluman daripada PKD/JKN.
- 6.2.2. Bayaran **fi pensijilan** hendaklah dibayar atas nama “**Ketua Setiausaha, Kementerian Kesihatan Malaysia**” melalui bank draf, kiriman wang atau wang pos.
- 6.2.3. Bayaran fi pensijilan adalah seperti **Lampiran 4**.

6.3 Permohonan tidak lengkap

Permohonan yang tidak lengkap tidak akan diproses dan dimaklumkan kepada pemohon. Pemohon perlu mengemukakan permohonan yang lengkap dengan kadar segera atau maksimum dalam tempoh enam (6) bulan. Permohonan akan terbatal dengan sendirinya sekiranya melebihi tempoh yang telah ditetapkan.

7. PROSES KELULUSAN

- 7.1 Sila rujuk **Carta Alir Permohonan Pensijilan *Trust MyCatering*** seperti di **Lampiran 1**.
- 7.2 Bagi pemohon yang mempunyai sijil Program Jaminan Keselamatan Makanan daripada KKM seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan pensijilan MeSTI, pensijilan *Trust MyCatering* akan diberikan TANPA audit lapangan.

8. TEMPOH SAH LAKU

Tempoh sah laku Pensijilan *Trust MyCatering* adalah tiga (3) tahun.

9. PEMANTAUAN

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

10. PEMBAHARUAN

Bagi tujuan pembaharuan, pemohon perlu mengemukakan Borang Permohonan yang telah lengkap diisi (Sila rujuk Carta Alir Permohonan Pensijilan *Trust MyCatering* (Baru/Pembaharuan)). Pembaharuan pensijilan perlu dibuat setiap tiga (3) tahun sekali dan permohonan perlu dikemukakan dalam tempoh tiga (3) bulan sebelum tamat tarikh sah laku.

11. PENGGANTUNGAN DAN PEMBATALAN SIJIL

- 11.1 Tindakan penggantungan akan diberikan sebelum sijil *Trust MyCatering* dibatalkan.
- 11.2 Tempoh maksima penggantungan sijil adalah sehingga tiga (3) bulan untuk tindakan pembatalan dilaksanakan sepenuhnya.
- 11.3 Pengiktirafan Pensijilan *Trust MyCatering* boleh digantung atau dibatalkan atas sebab-sebab seperti berikut:
 - 11.3.1 Tidak memperbaharui sijil setelah tamat tempoh.
 - 11.3.2 Sekiranya didapati produk yang dihasilkan oleh pemegang sijil tidak mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan di bawahnya.
 - 11.3.3 Sekiranya didapati premis pemegang sijil tidak mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan di bawahnya.
 - 11.3.4 Penyalahgunaan logo *Trust MyCatering* ke atas produk bukan makanan.
 - 11.3.5 Premis makanan bertukar ke lokasi/ alamat lain.

- 11.3.6 Didapati premis telah menghentikan operasi.
- 11.3.7 Terdapat ketidakpatuhan yang belum ditutup melepasi tempoh tiga (3) bulan yang diberikan semasa audit lapangan.
- 11.3.8 Melanggar atau tidak mematuhi mana-mana syarat yang ditetapkan oleh KKM dari semasa ke semasa.

- 11.4 Tindakan pembatalan sijil pengiktirafan yang diputuskan oleh IPBKKM adalah muktamad dan tidak boleh diambil sebarang tindakan perundangan oleh pemohon.

- 11.5 Permohonan baru perlu dilakukan sekiranya terdapat perubahan alamat lokasi penyediaan.

- 11.6 Pemohon perlu memaklumkan JKN atau PKD/PKB bagi tujuan pengekalan pensijilan bagi perkara seperti berikut:
 - 11.6.1 Pertukaran nama syarikat.
 - 11.6.2 Pertukaran pemilik syarikat.
 - 11.6.3 Pertukaran alamat syarikat.
 - 11.6.4 Menjalankan pengubahsuaian major pada struktur atau reka bentuk bangunan.

12. PERTANYAAN

Untuk sebarang pertanyaan dan maklumat lanjut boleh hubungi :

Bil.	Bahagian / Jabatan / Pejabat	Alamat / No.telefon / Laman web
1	Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan.	Aras 4, Menara Prisma, No. 26, Jalan Persiaran Perdana, Presint 3, 62675, Putrajaya. Tel: 03-8885 0786 Faks: 03-8885 0790/ 0798 FB: bkkmhq Twitter: @bkkmputrajaya http://www.moh.gov.my atau http://fsq.moh.gov.my
2	Jabatan Kesihatan Negeri.	Lampiran 7

13. RUJUKAN

Rujukan berikut diperlukan bagi aplikasi garis panduan ini:

- i) Akta Makanan 1983 & Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- ii) Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
- iii) Garis Panduan Mass Katering, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan 2011.
- iv) Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) 2014.
- v) Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.
- vi) Garis Panduan Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) bagi Premis Outlet Makanan.
- vii) Garis Panduan Penyediaan dan Penjualan Makanan di Premis Outlet Makanan Bergerak 2016.
- viii) Pengendalian Makanan di Rumah Secara Selamat, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan 2014.
- ix) Garis Panduan Penyediaan Makanan Bersih dan Selamat di Kantin dan Dapur Asrama.
- x) Pemeriksaan Sendiri (KENDIRI) di Kantin dan Dapur Asrama Institusi.

14. PENGHARGAAN

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

Aimi Syahirah Shokarny

Azie Atila Omar

Chennie Shiela Wong

Christine Yeo Ya Hui

Kalidass A/L Murugan

Mardhiah binti Mohd Aripin

Mardiyah Zarifah binti Zulkifli

Mas Imelia bt. Mohd Khalid

Mohamad bin Muda

Nik Nurain bt Nik Hanafi

Norazalia binti Nordin

Nor Izwan bin Isa

Safura binti Mohd Nasir

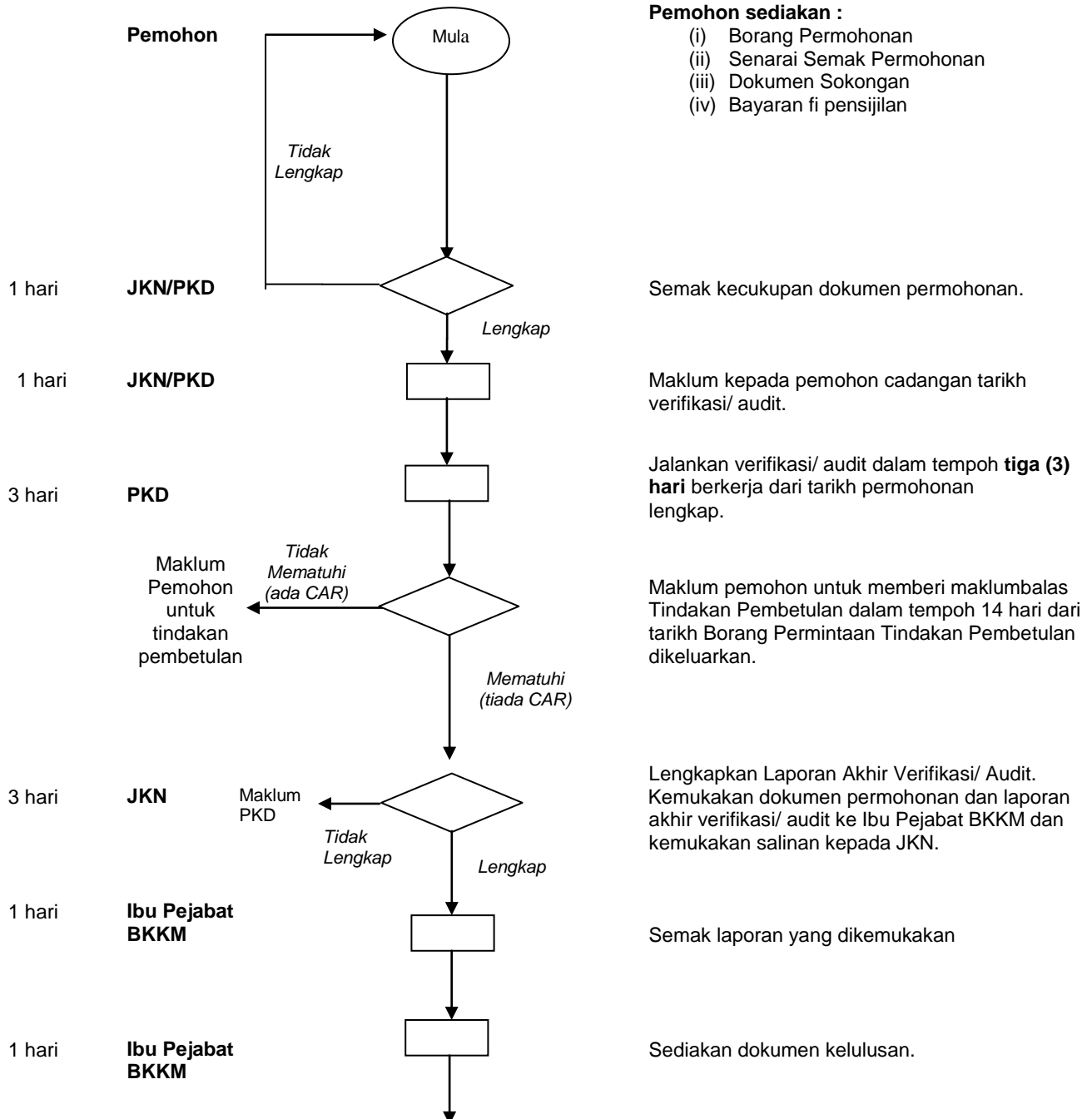
Sazly Azizuddin b. Sahaimi

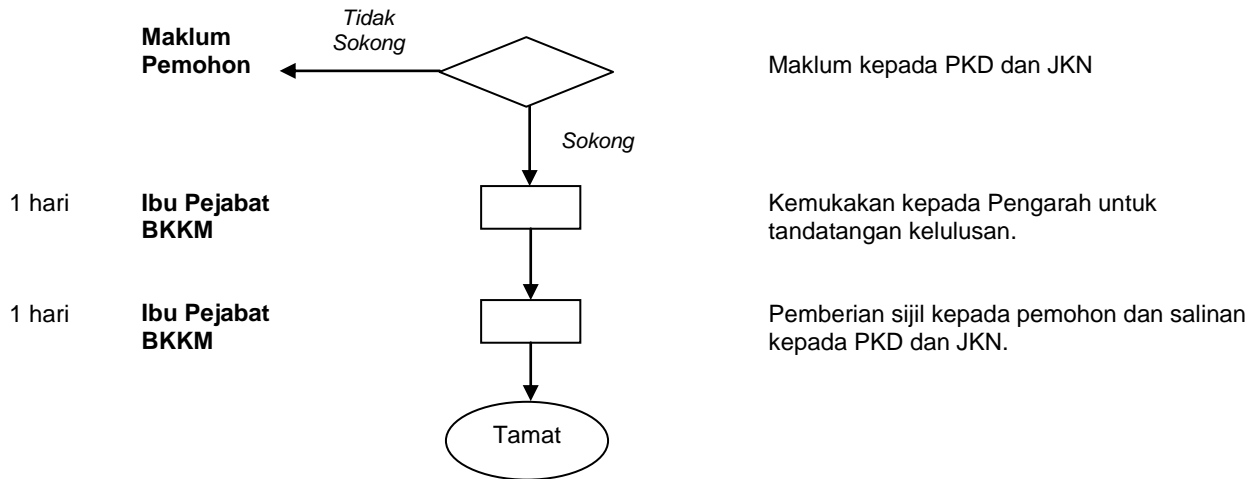
Suriani bt. Muhammad


Wan Mohd Nazri bin Wan Mohd Izzuddin

Zahian Ibrahim


**CARTA ALIR PERMOHONAN PENSIJILAN *TRUST MyCATERING*
(BARU/PEMBAHARUAN)**





		TMC-01/17	
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA Borang Permohonan <i>Trust MyCatering</i>			
BAHAGIAN A: MAKLUMAT PENGUSAHA KATERING MAKANAN BARU <input type="checkbox"/> PEMBAHARUAN <input type="checkbox"/>			
NAMA PEMILIK PERNIAGAAN <i>(seperti di dalam kad pengenalan/passport)</i>			
NO KAD PENGENALAN/ PASSPORT			
NAMA DAN ALAMAT SYARIKAT			
ALAMAT PREMIS			
WAKIL SYARIKAT			
NO. TEL / NO. FAKS		NO. TEL BIMBIT	
ALAMAT EMEL		WEBSITE (jika ada)	
PROFIL FACEBOOK (jika ada)		FACEBOOK PAGE (jika ada)	
JENAMA (jika ada)			
DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN		ADA	TIADA
1. Salinan sijil/ slip pendaftaran premis KKM			
2. Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak)			
3. Salinan lesen pihak berkuasa tempatan atau lampiran surat pengesahan dari agensi kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass katering sahaja)			
4. Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17)			
5. Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan			
6. Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan			
7. Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter)			
8. Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)- (1 salinan) (Untuk kategori mass katering)			
9. Salinan sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass katering)			

BAHAGIAN B: MAKLUMAT PREMIS				
PREMIS KATERING (sila tandakan √ pada yang berkaitan)	i. Restoran/ Kedai Makan	<input type="checkbox"/>	ii. Kafeteria	<input type="checkbox"/>
	iii. Kantin	<input type="checkbox"/>	iv. Rumah Kediaman	<input type="checkbox"/>
	v. Hospital/ Pusat Rawatan Harian	<input type="checkbox"/>	vi. Bangunan Khas	<input type="checkbox"/>
	vii. Bengkel	<input type="checkbox"/>	viii. Hotel	<input type="checkbox"/>
KATEGORI KATERER	Kecil (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <100 pax, Bilangan pekerja: <10 orang)			<input type="checkbox"/>
	Sederhana (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <500 pax, Bilangan pekerja: 11-20 orang)			<input type="checkbox"/>
	Mass (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan >500 pax, Bilangan pekerja: > 20 orang)			<input type="checkbox"/>
PEMBEKAL MAKANAN BAGI:	a. Premis Kerajaan / Swasta <input type="checkbox"/> b. Majlis Keraian <input type="checkbox"/> c. Lain-lain <input type="checkbox"/> Nyatakan:			
BILANGAN PEKERJA	TEMPATAN:		ASING:	
BAHAGIAN C : PENGESAHAN PEMOHONAN				
TANDATANGAN:		COP RASMI SYARIKAT:		TARIKH:
----- NAMA: JAWATAN:				
Untuk kegunaan IPBKMM 1. Tarikh terima permohonan: 2. Fi Sijil : (Nombor Bank Draf / Kiriman Wang / Wang Pos)				

TMC-02/17			
 KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA Senarai Semak Borang Permohonan <i>Trust MyCatering</i> (Untuk Kegunaan JKN/PKD)			
NAMA PREMIS			
ALAMAT PREMIS			
KATEGORI PERMOHONAN		<input type="checkbox"/> Baru	<input type="checkbox"/> Pembaharuan
KATEGORI KATERER		<input type="checkbox"/> Kecil	<input type="checkbox"/> Sederhana <input type="checkbox"/> Mass
Bil.	Perkara	Pemohon (√ / X)	Kegunaan Pejabat (√ / X)
1.	Borang Permohonan (TMC-01/17)		
2.	Salinan sijil/slip pendaftaran premis KKM		
3.	Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak)		
4.	Salinan lesen / dokumen sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass katering sahaja)		
5.	Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17)		
6.	Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan		
7.	Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan		
8.	Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter)		
9.	Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan PJKM (Untuk kategori mass katering)		
10.	Salinan Sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass katering)		
Untuk Kegunaan Pejabat			
11.	Tarikh Terima		
12.	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap
Akuan Penerimaan Fi oleh IPBKKM			
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 : _____			

LAMPIRAN 4

Jenis permohonan	<i>Skala besar (Mass Catering)</i>	Skala kecil dan sederhana
Permohonan baru	RM 2,000	RM 1,000
Pembaharuan	RM 1,500	RM 800
Surveilan	RM 1,000	RM 500

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>			
1.5 Amalan Pengendali Makanan	<i>Tiada luka/kudis.</i>			
	<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	3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku/dingin			
	3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berfungsi dengan baik (< -18 °C) dan bersih.			
	3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk / dingin berfungsi dengan baik (-1 hingga 10 °C) dan bersih.			
	3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan maksimum.			
	3.2.1.4 Bahan mentah dan dan makanan yang telah dimasak disimpan dalam ruangan yang berasingan.			
	3.2.2 Ruang Simpanan Kering			
	3.2.2.1 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.			
	3.2.2.2 Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.			
	3.2.2.3 Bebas dari serangan makhluk perosak.			
	3.2.2.4 Tiada makanan diletakkan di atas lantai. Kedudukan makanan perlu berada 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.			
	3.2.3 Ruang Simpanan Peralatan atau Perkakas			
	3.2.3.1 Sesuai dan bersih.			
3.2.3.2 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.				
3.3 Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan	Lantai yang sesuai.			
	Sistem saliran yang baik.			
	Berkeadaan bersih.			
	Meja dan sinki diperbuat daripada bahan tahan karat.			
	Memaparkan arahan pelupusan sampah.			
	Sinki mempunyai ruang pencucian, merendam, ruang membilas dan pengeringan.			
3.4 Bekalan Air/ Ais/ Stim	Bekalan air yang bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.			
	Sumber air daripada bekalan secara terus.			
	Tidak meletakkan ais di atas lantai / permukaan yang terdedah kepada lalu lintas.			
	Stim dari sumber air yang selamat dan tidak mencemar makanan.			
3.5 Kelengkapan Gas Memasak	Paip atau hos berada dalam keadaan sesuai, selamat dan bersih.			
3.6 Pengudaraan	Terdapat sistem pengudaraan yang baik dan perlu dibersihkan secara berkala.			
3.7 Pencahayaan	Pencahayaan mencukupi dan berada dalam keadaan bersih dan baik.			
	Lampu berpenutup.			
3.8 Bekalan Elektrik	Tidak melakukan penyambungan suis dan soket yang membahayakan.			
3.9 Kawasan Pelupusan Sisa Pepejal	Bahan sisa dibuang dalam tong sampah jenis tekan kaki.			
	Tempat pengumpulan sampah hendaklah bebas daripada sebarang gangguan makhluk perosak.			
	Tempat pengumpulan sampah adalah berkeadaan bersih dan diselenggara.			
3.10 Kemudahan Bilik / Ruang Persalinan	Bilik/ ruang persalinan perlu berkeadaan bersih dan kemas.			
	Lokasi bilik/ ruang persalinan perlulah sesuai bagi menghalang pencemaran silang.			
3.11 Tandas	Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak.			
	Mempunyai sumber air yang mengalir.			
	Mempunyai kemudahan cecair pencuci, kemudahan mengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan).			

	<i>Tidak terbuka secara terus kepada bilik atau bahagian penyediaan / pemprosesan makanan.</i>			
	<i>Pintu tandas tertutup sendiri (self closing door).</i>			
ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembedaan
		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 Pembedaan
		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 hasilan 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 disejukkenu semula.</i>			
ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembedaan
		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 berlapik untuk mengendalikan makanan yang tidak berbungkus.</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 berpenebat yang sesuai (jika berkenaan).</i>			
9.2 Kenderaan Pengkangkutan	<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 :

PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN

ELEMEN 1: PENGENDALI MAKANAN

Syarikat pengendali mass katering perlu memastikan pengendali makanan mematuhi keperluan latihan dan pemeriksaan perubatan seperti berikut:

1.1 Vaksinasi

Semua individu yang terlibat dalam pengendalian makanan perlu:

1.1.1 Mendapatkan vaksinasi anti tifoid (TY2) oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM:

1.1.1.1 Boleh didapati dari klinik atau hospital kerajaan / swasta.

1.1.1.2 Caj pemeriksaan dikenakan mengikut klinik atau hospital kerajaan/ swasta.

1.1.1.3 Tempoh sah vaksinasi – bergantung kepada kaedah vaksinasi.

1.1.2 Mempunyai buku/ rekod vaksinasi yang disimpan dengan baik di dalam fail.

1.2 Kursus Latihan Pengendali Makanan

1.2.1 Semua pengendali makanan perlu menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan dari Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.

1.2.2 Semua sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM) disimpan dengan baik di dalam fail.

1.3 Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan

1.3.1 Menjalani Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan yang sah dari Sekolah Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (SLPPM) yang diiktiraf oleh KKM.

1.3.2 Mempunyai rekod sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (LPPM) yang disimpan dengan baik.

1.4 Kebersihan Pengendali Makanan

1.4.1 Kebersihan Diri Pengendali Makanan

Semua pengendali makanan hendaklah sentiasa:

- 1.4.1.1 Memakai pakaian yang bersih dan sesuai.
- 1.4.1.2 Memakai apron berwarna cerah, penutup kepala/ rambut dan kasut bertutup.
- 1.4.1.3 Kuku pendek dan bersih.
- 1.4.1.4 Memakai penutup mulut atau sarung tangan (jika perlu).
- 1.4.1.5 Tidak memakai barang kemas (Contoh: cincin / rantai / gelang) / aksesori (Contoh: jam tangan / pin tudung).
- 1.4.1.6 Tiada luka/ kudis yang terdedah.
- 1.4.1.7 Tidak mengalami cirit-birit/ sakit perut/ lain-lain penyakit berjangkit.



1.4.2 Amalan Pengendali Makanan

Pihak syarikat perlu memastikan pengendali makanan mengamalkan amalan yang baik seperti:

- 1.4.2.1 Basuh tangan dengan betul (sebelum pengendalian makanan / kotor/ tercemar / selepas ke tandas/ mengendalikan bahan mentah) dengan menggunakan air dan sabun / pencuci tangan cecair.
- 1.4.2.2 Tidak melakukan apa-apa kelakuan / tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan seperti merokok, bersin, batuk, menggaru, mengorek hidung/telinga dan sebagainya.
- 1.4.2.3 Menanggalkan pakaian pelindung atau apron sebelum ke tandas.

ELEMEN 2: STRUKTUR DAPUR

Pihak syarikat makanan perlu menyemak sama ada premis mematuhi kehendak-kehendak berikut:

2.1 Lantai

Lantai bagi premis perkhidmatan makanan hendaklah:

- 2.1.1 Dibuat dari bahan yang bersesuaian, mudah dicuci dan tidak licin.
- 2.1.2 Sentiasa dalam keadaan baik dan bersih.
- 2.1.3 Lantai berada pada kecerunan yang sesuai bagi mengelakkan terbentuknya takungan air.

2.2 Dinding/Siling/Pintu/Tingkap

- 2.2.1 Dibuat dari bahan yang bersesuaian, tidak telap air dan mudah dibersihkan.
- 2.2.2 Sentiasa dalam keadaan baik dan bersih (tiada habuk dan sawang).

2.3 Sistem Saliran

- 2.3.1 Mempunyai reka bentuk yang memudahkan pencucian dan penyelenggaraan.
- 2.3.2 Semua longkang hendaklah dicuci dan diselenggara secara berkala agar sentiasa berada dalam keadaan yang bersih.

ELEMEN 3: REKABENTUK DAN KEMUDAHAN DI DAPUR

3.1 Sinki Cuci Tangan

- 3.1.1 Dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi.
- 3.1.2 Sinki beroperasi secara bebas tangan (*hands free operated*).
- 3.1.3 Cecair pencuci tangan serta kertas tisu/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup jenis tekan kaki disediakan.
- 3.1.4 Mempamerkan poster 7 langkah membasuh tangan yang betul.

3.2 Penstoran/Ruang Penyimpanan

Stor atau ruang penyimpanan yang sesuai pada saiz yang mencukupi hendaklah disediakan bagi penyimpanan makanan mengikut jenis bahan mentah dan penyimpanan peralatan atau perkakas:

3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku/ dingin

- 3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berada dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik (Suhu: $< -18^{\circ}\text{C}$).
- 3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk dingin berada dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik (Suhu: -1°C hingga 10°C).
- 3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan maksimum.
- 3.2.1.4 Bahan mentah dan makanan yang telah dimasak hendaklah disimpan dalam ruangan yang berasingan.

3.2.2 Ruang simpanan kering

- 3.2.2.1 Tiada pencampuran antara bahan makanan dan bahan bukan makanan.
- 3.2.2.2 Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.
- 3.2.2.3 Langkah yang sewajarnya hendaklah diambil untuk memastikan ruang simpanan kering bebas dari serangan makhluk perosak.
- 3.2.2.4 Bekas yang mengandungi makanan tidak diletakkan di atas lantai, sebaliknya gunakan pengalas yang sesuai dan disusun sekurang-kurangnya pada jarak 15 cm daripada dinding dan 20 cm dari aras lantai.

3.2.3 Ruang simpanan peralatan atau perkakas

- 3.2.3.1 Simpan semua peralatan atau perkakas di tempat di atas rak dan tidak bersentuhan dengan lantai.
- 3.2.3.2 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bahan bukan makanan.

3.3 Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan (*Central Wash-Up*)

- 3.3.1 Permukaan lantai hendaklah mudah dibersihkan dan mempunyai sistem saliran longkang.
- 3.3.2 Kawasan pencucian peralatan dan perkakasan sentiasa dalam keadaan yang bersih.
- 3.3.3 Meja dan sinki perlu diperbuat daripada bahan tahan karat.
- 3.3.4 Arahan mengenai pelupusan sampah hendaklah dipaparkan.
- 3.3.5 Ruang pencucian dengan ruang merendam hendaklah bersebelahan. Sinki ketiga adalah perlu untuk membilas dan ruang pengeringan hendaklah mencukupi.

3.4 Bekalan Air/ Ais/ Stim

- 3.4.1 Air hendaklah bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau. Oleh itu, pengusaha makanan perlu memastikan sumber air adalah daripada bekalan air awam.
- 3.4.2 Sumber air mestilah daripada bekalan secara terus dan bukannya dari bekas tadahan contohnya air perigi dan air dari tangki simpanan kecil.
- 3.4.3 Bekalan air hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.
- 3.4.4 Ais yang digunakan dalam penghasilan makanan hendaklah dibuat daripada air yang selamat diminum dan sentiasa dalam keadaan yang terkawal semasa penghasilan dan pengendalian.
- 3.4.5 Ais hendaklah disimpan dalam bekas tertutup dan perlu dielakkan daripada diletakkan di atas lantai, di laluan jalan kaki atau permukaan yang terdedah kepada lalu lintas.
- 3.4.6 Stim yang digunakan dalam penghasilan makanan hendaklah daripada sumber air yang selamat dan tidak mencemarkan makanan.

3.5 Kelengkapan Gas Memasak

- 3.5.1 Paip atau hos berada dalam keadaan yang sesuai, selamat dan bersih.
- 3.5.2 Paip atau hos hendaklah sentiasa dipastikan tidak bocor.

3.6 Pengudaraan

3.6.1 Sistem pengudaraan dalam premis makanan hendaklah sesuai dan mencukupi serta tidak membawa kepada atau menyebabkan pencemaran makanan.

3.6.2 Sistem pengudaraan perlu diselenggara dan dibersihkan secara berkala.

3.7 Pencahayaan

3.7.1 Pencahayaan yang mencukupi perlu dibekalkan di kawasan operasi dan tidak menyebabkan pencemaran kepada makanan.

3.7.2 Lampu berada dalam keadaan yang bersih dan baik.

3.7.3 Lampu berpenutup perlu disediakan bagi menghalang sebarang serpihan kaca memasuki makanan sekiranya lampu tersebut pecah.

3.8 Bekalan Elektrik

3.8.1 Bekalan elektrik hendaklah disahkan selamat oleh pihak berkuasa yang berkenaan.

3.8.2 Penyambungan suis dan soket yang membahayakan adalah dilarang sama sekali.

3.9 Kawasan Pelupusan Sisa Pepejal

3.9.1 Tong sampah hendaklah dilapik dengan karung plastik dan sentiasa ditutup. Tong sampah perlulah dari jenis tekan kaki (*foot operated*).

3.9.2 Tempat pengumpulan sampah hendaklah bebas daripada sebarang gangguan makhluk perosak.

3.9.3 Tempat pengumpulan sampah hendaklah berkeadaan bersih dan diselenggara dengan baik.

3.10 Kemudahan Bilik/ Ruang Persalinan

3.10.1 Bilik/ ruang persalinan sentiasa dalam keadaan yang bersih dan kemas.

3.10.2 Bilik/ ruang persalinan menyediakan kemudahan menyimpan barangan peribadi bagi mengelakkan ia dibawa masuk ke kawasan penyediaan/ pemprosesan makanan.

3.10.3 Lokasi bilik/ ruang persalinan perlulah sesuai bagi menghalang pencemaran silang.

3.11 Tandas

3.11.1 Keadaan tandas hendaklah dalam keadaan bersih pada setiap masa, berfungsi dengan baik dan tidak berbau busuk.

3.11.2 Tandas mempunyai bekalan sumber air yang mengalir.

3.11.3 Tandas dilengkapi dengan cecair pencuci dan kemudahan pengering tangan (sama ada tisu/ alat pengering tangan) serta tong sampah berpenutup.

3.11.4 Pastikan pintu tandas supaya tidak terbuka secara terus kepada bilik atau bahagian penyediaan / pemprosesan makanan.

ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR

4.1 Peralatan dan Perkakasan

Peralatan dan perkakasan yang digunakan perlulah diletakkan di lokasi yang bersesuaian bagi memudahkan kerja-kerja pembersihan, sanitasi dan penyelenggaraan. Peralatan dan perkakasan dapur hendaklah:

4.1.1 Berada dalam keadaan baik/ tidak rosak, mudah dibersihkan dan tidak bertoksik.

4.1.2 Peralatan dan perkakasan yang rosak dan tidak digunakan dikeluarkan dari premis makanan.

4.1.3 Papan pemotong yang khusus hendaklah digunakan bagi makanan mentah dan makanan yang telah dimasak.

4.2 Pencucian dan Penyelenggaraan

Peralatan/ perkakasan hendaklah dicuci dan diselenggara dengan betul bagi memastikan ia berada dalam keadaan bersih dan baik seperti berikut:

4.2.1 Lakukan pencucian menggunakan bahan, peralatan dan kaedah pencucian yang sesuai dan betul setiap kali selepas penggunaan.

- 4.2.2 Semua peralatan/ perkakasan yang digunakan untuk penyediaan makanan perlu dibersihkan dengan bahan pencuci, dibilas, disanitasi dan dikeringkan sebelum dan selepas digunakan.
- 4.2.3 Kain pengelap yang digunakan untuk mengelap peralatan/ perkakasan penyediaan makanan hendaklah sentiasa bersih dan diasingkan penggunaan.
- 4.2.4 Peralatan dan perkakasan hendaklah dalam keadaan bersih dan diselenggara dengan baik.
- 4.2.5 Pembersihan perlu dilakukan berdasarkan jadual kebersihan yang disediakan.
- 4.2.6 Pembersihan tidak dilakukan ketika penyediaan/ pemprosesan makanan.
- 4.2.7 Agen pencuci dan penyahjangkitan yang sesuai dan disimpan di tempat yang berasingan daripada kawasan pemprosesan makanan.
- 4.2.8 Semua alat penimbang, alat pengukur dan peti sejuk perlu dikalibrasi.

ELEMEN 5: KAWALAN BAHAN MENTAH

5.1 Kawasan Penerimaan Barang Mentah

- 5.1.1 Sentiasa terurus, bersih, disanitasi (apabila diperlukan) dan kekal terkawal bagi mengelakkan pencemaran makanan dan pencemaran silang berlaku.
- 5.1.2 Rekabentuk yang sesuai bagi memudahkan pengendalian dan pencucian.
- 5.1.3 Dilengkapi dengan bekalan pencahayaan yang mencukupi dan sistematik bagi menghalang pencemaran dan kehadiran makhluk perosak.

5.2 Proses Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Mentah

Proses penerimaan dan penyimpanan bahan mentah yang betul merupakan perkara penting bagi menghasilkan makanan yang selamat. Oleh itu,

- 5.2.1 Pemeriksaan kualiti hendaklah dilakukan setiap kali bahan mentah diterima.
- 5.2.2 Stok yang diterima harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (*First In First Out - FIFO*) serta 'Tamat Tempoh Dahulu, Keluar Dahulu' (*First Expiry, First Out - FEFO*).

- 5.2.3 Diperolehi dari bahan yang selamat dan berkualiti.
- 5.2.4 Bahan mentah tidak bercampur dengan bahan bukan makanan, makanan yang telah diproses dan makanan sedia dimakan.
- 5.2.5 Bahan mentah tidak disimpan bersama dengan makanan yang mengandungi hasilan babi.
- 5.2.6 Bahan mentah/ ramuan makanan dilabel dan disimpan dalam keadaan yang bersih dan sesuai.
- 5.2.7 Makanan tidak diletakkan di atas lantai.
- 5.2.8 Ruang penyimpanan bahan mentah bebas daripada infestasi makhluk perosak.
- 5.2.9 Kaedah penyusunan tidak menyumbang kepada kerosakan atau pencemaran.
- 5.2.10 Bahan mentah yang mudah rosak hendaklah diterima pada suhu antara -1 hingga 10°C. Bahan mentah sejukbeku pula hendaklah diterima pada suhu di bawah -18°C. Pemantauan suhu dilakukan menggunakan alat pengukur yang sesuai.
- 5.2.11 Panduan di bawah boleh digunakan bagi menyimpan bahan mentah yang memerlukan penyimpanan sejuk / dingin dan sejuk beku bagi mengelakkan makanan daripada rosak dan tercemar. Suhu penyimpanan sejuk / dingin dan sejuk beku bergantung kepada jenis bahan mentah seperti berikut :

PRODUK	JULAT SUHU SEMASA PENYIMPANAN
(a) Daging dan hasilan daging mentah Ikan dan hasilan ikan mentah	} < -18 °C
(b) Santan kelapa Susu, krim, yogurt Keju, mayonis Produk sejuk beku yang berintikan krim dan kastard Pastri/ Adunan mentah Telur	} -1 hingga 10 °C

5.3 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah

5.3.1 Kaedah penyahbekuan yang digunakan hendaklah betul dan sesuai. Proses penyahbekuan bahan mentah boleh dilakukan menggunakan salah satu kaedah berikut:

5.3.1.1 Simpan dalam peti sejuk (Suhu: 0 hingga 4 °C) mengikut masa yang bersesuaian. Pastikan titisan air/ darah (*drip*) dialirkan keluar.

5.3.1.2 Ketuhar gelombang mikro.

5.3.1.3 Rendam dan letak di bawah air paip yang mengalir tidak lebih 2 jam.

5.3.2 Bahan mentah dinyahbeku dalam kuantiti yang diperlukan.

5.3.3 Panduan berikut boleh digunakan untuk proses penyahbekuan bahan mentah:

5.3.3.1 Pembungkus yang membaluti daging atau ayam beku hendaklah dibuang terlebih dahulu.

5.3.3.2 Bagi produk sejuk beku (Contoh: nugget, karipap segera), kaedah penyahbekuan telah dinyatakan pada label makanan.

5.3.3.3 Berikut adalah contoh tempoh penyahbekuan ayam:

Berat	Di dalam peti sejuk (Refrigerator)	Di kawasan sejuk (Chiller room)
2-3 lbs (0.907 - 1.36 kg)	28 jam	8 jam
3-4 lbs (1.36 - 1.814 kg)	36 jam	10 jam
4-5 lbs (1.814 - 2.268 kg)	48 jam	13 jam
6 lbs (2.721 kg)	2 hari – 54 jam	16 jam
10 lbs (4.536 kg)	3 hari – 72 jam	24 jam - 1 hari
14 lbs (6.350 kg)	3 hari – 80 jam	36 jam - 1 hari
18 lbs (8.165 kg)	3 hari – 84 jam	42 jam - 1 hari
20 lbs (9.072 kg)	4 hari – 96 jam	48 jam - 2 hari

Sumber : Garis Panduan Mass Katering, Kementerian Kesihatan Malaysia

ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN

6.1 Kawasan Penyediaan Makanan

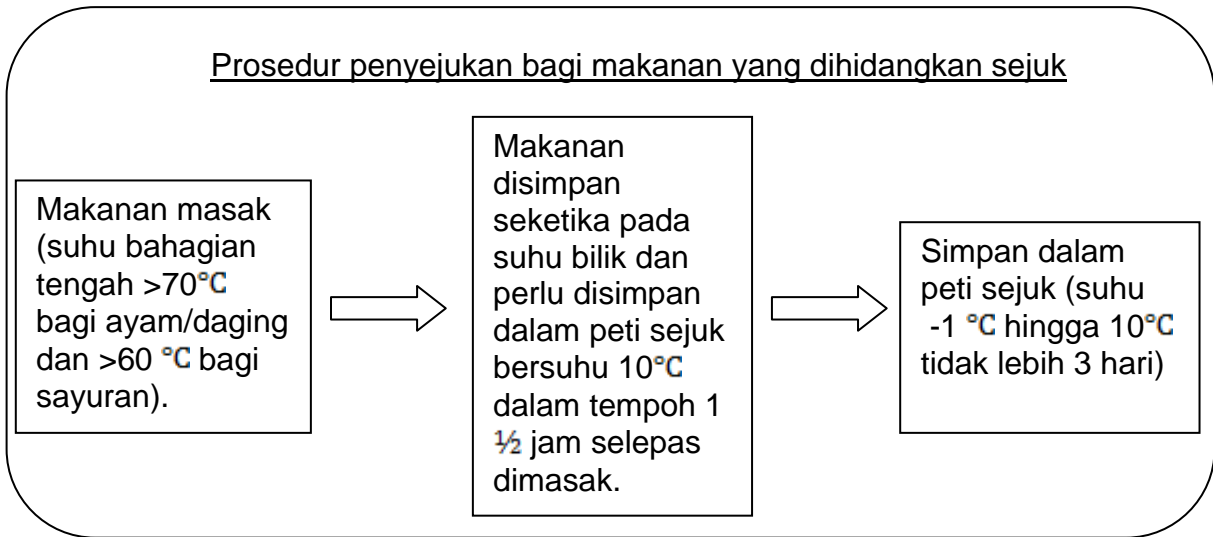
- 6.1.1 Kawasan penyediaan makanan hendaklah sentiasa dalam keadaan yang bersih dan kemas.
- 6.1.2 Kawasan penyediaan makanan mempunyai keluasan yang bersesuaian bagi membolehkan tukang masak atau pengendali makanan menjalankan kerja dengan selesa.
- 6.1.3 Susun atur kemas dan teratur untuk mengelakkan pencemaran silang.
- 6.1.4 Corong asap dan kipas penyedut udara (*exhaust fan*) dalam keadaan bersih dan berfungsi.
- 6.1.5 Meja kerja diperbuat daripada bahan tahan karat, kalis air dan mudah diselenggara.

6.2 Kawalan Penyediaan Makanan

Proses penyediaan makanan merupakan proses yang kritikal dalam perkhidmatan makanan untuk menghasilkan makanan yang selamat dan berkualiti. Langkah-langkah seperti di bawah hendaklah dipatuhi:

- 6.2.1 Tidak menyimpan terus makanan panas yang baru dimasak ke dalam peti sejuk.
- 6.2.2 Pastikan makanan yang telah dimasak disimpan dan ditutup dalam keadaan simpanan yang betul sehingga diperlukan.
- 6.2.3 Suhu makanan direkodkan menggunakan termometer bagi memastikan makanan dimasak secukupnya.
- 6.2.4 Kaedah yang betul hendaklah digunakan apabila merasa makanan:
 - 6.2.4.1 Ambil makanan yang hendak dirasa dan letak di dalam bekas khusus untuk merasa.
 - 6.2.4.2 Gunakan sudu kecil untuk merasa makanan.
 - 6.2.4.3 Basuh sudu dan bekas tersebut selepas penggunaan.
- 6.2.5 Makanan dimasak menggunakan kaedah yang betul dan sesuai. Panduan berikut boleh digunakan untuk memastikan keselamatan makanan yang dimasak:

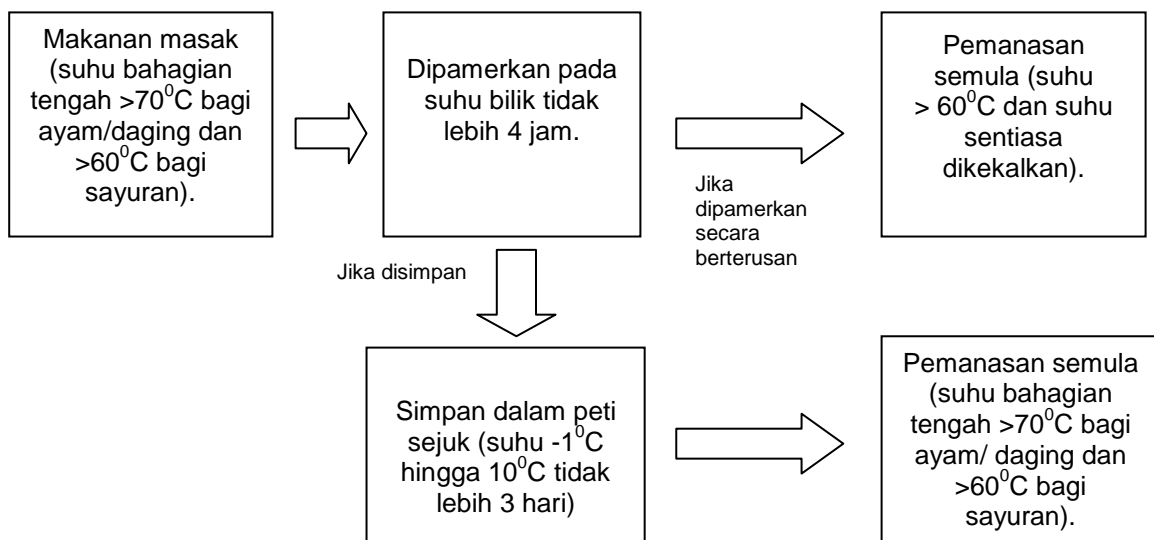
6.2.5.1 Panduan Keselamatan Memasak Daging/ Ayam bagi Hidangan Sejuk:



6.2.5.2 Pemanasan Semula Makanan yang telah Dimasak

Proses pemanasan semula daging atau ayam yang telah dimasak boleh menyebabkan risiko keracunan makanan. Oleh itu, resepi yang memerlukan pemanasan semula perlu dielakkan. Sekiranya tidak dapat dielakkan, prosedur berikut perlu dipatuhi:

Prosedur pemanasan semula makanan yang dipamerkan bagi tujuan penghidangan



6.2.5.3 Panduan bagi Mengelakkan Pencemaran Silang

6.2.5.3.1 Pisau yang berasingan perlu disediakan untuk kegunaan berbeza. Penggunaan kod warna adalah digalakkan.

6.2.5.3.2 Jika peti sejuk yang sama digunakan untuk bahan mentah dan makanan yang telah dimasak, bahan mentah perlu ditutup dengan sempurna dan dasingkan terus dari makanan yang telah dimasak.

6.2.5.3.3 Bagi peti sejuk yang bersaiz kecil, daging mentah (untuk tujuan penyahbekuan) dan sayur-sayuran perlu disimpan dibahagian bawah manakala makanan yang telah dimasak atau makanan berisiko tinggi yang sedia dimakan perlu disimpan dibahagian atas peti sejuk.

ELEMEN 7: KAWALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN

7.1 Kawalan Penerimaan Bahan Pembungkus

7.1.1 Bahan pembungkus yang digunakan hendaklah dari jenis yang bukan toksik dan tidak mencemarkan produk makanan.

7.1.2 Bahan pembungkus perlu diperiksa bagi mengesan sebarang kerosakan semasa penerimaan.

7.2 Kawalan Penyimpanan Bahan Pembungkus

7.2.1 Bahan pembungkus perlu disimpan secara berasingan dengan bahan mentah bagi mengelakkan berlakunya kerosakan dan pencemaran kepada bahan pembungkus tersebut.

7.2.2 Bahan pembungkus hendaklah disimpan pada jarak yang sesuai (jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding).

7.2.3 Stok bahan pembungkus harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (*First In First Out - FIFO*).

7.2.4 Stor/ kawasan penyimpanan bahan pembungkus hendaklah sentiasa dalam keadaan yang bersih.

7.3 Kawalan Aktiviti Pembungkusan Makanan Sedia Dimakan

- 7.3.1 Proses pembungkusan makanan perlu dijalankan di kawasan yang sesuai dan di tempat yang tinggi (tidak dilakukan di atas lantai).
- 7.3.2 Pembungkusan makanan hendaklah dikendalikan dengan cara yang selamat dengan menggunakan sarung tangan plastik pakai buang, penyepit makanan dan peralatan yang bersesuaian.
- 7.3.3 Pengendali makanan tidak boleh menggunakan tangan yang tidak berlapik untuk mengendalikan makanan yang tidak berbungkus.
- 7.3.4 Pengendali makanan tidak boleh menggunakan nafas ataupun air liur untuk meleraikan bahan pembungkus.
- 7.3.5 Makanan yang telah dibungkus perlu dikendalikan dengan cara yang boleh meminimalkan pencemaran sebelum pengedaran.

ELEMEN 8: KAWALAN PENYIMPANAN MAKANAN SEDIA DIMAKAN

- 8.1 Makanan sedia dimakan hendaklah disimpan secara berasingan dengan bahan mentah.
- 8.2 Keadaan penyimpanan makanan sedia dimakan hendaklah dipastikan optima berdasarkan kesesuaian produk.
- 8.3 Tarikh penyediaan dan tarikh luput produk siap perlu dicatatkan dengan jelas dan kekal pada bahan pembungkusan.
- 8.4 Sekiranya makanan disimpan di dalam bilik sejuk beku, pastikan suhu penyimpanan sejuk beku adalah $< -18^{\circ}\text{C}$.
- 8.5 Sekiranya makanan di simpan di ruang simpanan sejuk / dingin, pastikan suhu penyimpanan sejuk/dingin adalah (-1 hingga 10°C).
- 8.6 Pastikan penyimpanan di dalam bilik sejuk beku tidak melebihi muatan.
- 8.7 Bilik sejuk beku tidak dibuka terlalu lama bagi mengelakkan gangguan pada rantaian sejuk (*cold chain*) makanan.
- 8.8 Makanan disimpan dan disusun mengikut sistem FIFO (*First In-First Out*). Ini bagi memastikan produk yang diproses lebih awal diedarkan terlebih dahulu.
- 8.9 Makanan hendaklah disimpan pada jarak yang sesuai (jarak dari lantai 20 cm dan dari dinding 15 cm)

ELEMEN 9: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN MAKANAN

9.1 Bekas

9.1.1 Bekas yang digunakan untuk mengangkut dan mengedarkan makanan hendaklah sentiasa bersih, berkeadaan baik dan sesuai.

9.1.2 Menggunakan bekas berpenambat seperti pemanas makanan (*food warmer*) atau bekas penyejuk (*cool box*) (jika berkenaan).

9.2 Kenderaan Pengangkutan

9.2.1 Kenderaan pengangkutan makanan hendaklah sentiasa dalam keadaan baik, bersih dan sesuai.

9.2.2 Kenderaan pengangkutan mempunyai sistem kawalan suhu dan kelembapan serta direkodkan.

9.2.3 Mana-mana kenderaan pengangkutan makanan bertujuan untuk mengangkut makanan hasil daripada babi (*sus scrofa*) tidak boleh digunakan untuk mengangkut apa-apa makanan bukan hasil daripada babi.

9.2.4 Kenderaan pengangkutan hendaklah mempunyai ruang pemisahan antara bahan makanan dengan bahan bukan makanan.

9.2.5 Kenderaan pengangkutan tidak boleh digunakan untuk mengangkut bahan-bahan yang berbahaya kepada kesihatan, bertoksik atau beracun.

9.2.6 Bagi kenderaan yang digunakan untuk mengangkut makanan sejuk atau sejukbeku, suhu yang diperlukan di ruang penyimpanan bagi kenderaan itu adalah antara -1°C hingga 10°C bagi makanan sejuk dan -18°C bagi makanan sejuk beku.

ELEMEN 10: PENGHIDANGAN MAKANAN

Makanan yang telah dimasak atau makanan yang telah sedia untuk dihidangkan kepada pengguna perlulah dipastikan bersih dan selamat untuk dijual. Langkah berjaga-jaga perlu diambil seperti di bawah :

10.1 Semua pengendali makanan yang menghidangkan makanan perlu mematuhi kriteria seperti yang dinyatakan pada **Elemen 1**.

- 10.2 Makanan yang dihidangkan pada suhu bilik hendaklah tidak melebihi tempoh 4 jam dari tempoh memasak.
- 10.3 Gunakan perkakasan yang bersih untuk penghidangan serta tidak menggunakan tangan secara langsung dalam mengendalikan makanan yang dihidangkan.
- 10.4 Lebihan makanan tidak boleh diguna semula dan tidak dicampurkan dengan makanan yang baru dimasak.

ELEMEN 11: KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

Program kawalan yang berkesan adalah perlu bagi mencegah kemasukan dan mengawal ancaman makhluk perosak. Langkah-langkah seperti di bawah perlu dijalankan:

- 11.1 Memastikan kawasan luar dan dalam premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih.
- 11.2 Tiada lubang bukaan yang terbuka secara terus ke dalam premis makanan.
- 11.3 Tiada penggunaan racun di kawasan penyediaan makanan bagi mengawal makhluk perosak.
- 11.4 Program kawalan makhluk perosak secara berjadual perlu disediakan dan dipatuhi.
- 11.5 Mengambil tindakan segera untuk memusnahkan dan mengelakkan infestasi semula sekiranya terdapat tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.

ELEMEN 12: KEBOLEHKESANAN (*TRACEABILITY*)

Program kebolehesanan penting bagi mengenalpasti atau mengesan semula bahan mentah dan produk makanan siap pada setiap peringkat rantaian makanan sekiranya berlaku kejadian seperti keracunan makanan atau aktiviti pelanggaran. Oleh itu, perkara di bawah perlu dipatuhi:

- 12.1 Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran.
- 12.2 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).

12.3 Mempunyai rekod maklumat pembekal bahan mentah, pembekal bahan pembungkus, penyediaan makanan dan pengedaran makanan yang lengkap.

ELEMEN 13: REKOD DAN DOKUMENTASI

Semua rekod seperti di dalam Senarai Semak Keselamatan Makanan perlu disimpan ditempat yang sesuai dan mudah diperiksa.

**SENARAI BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN,
JABATAN KESIHATAN NEGERI**

- | | |
|--|---|
| <p>1. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Perlis,
Km 1, Jalan Abi Tok Hashim,
01000 Kangar,
Perlis Indera Kayangan.
Tel: 04-9766989/9768114
Faks: 04-9767419/9776369
http://jknperlis.moh.gov.my</p> | <p>2. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Kedah,
Jalan Kuala Kedah,
05400 Simpang Kuala Alor setar,
Kedah Darul Aman.
Tel: 04-7741000
Faks: 04-7741129
http://jknkedah.moh.gov.my</p> |
| <p>3. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang
Tingkat 35 & 37, KOMTAR,
10590 Pulau Pinang.
Tel: 04-2625533
Faks: 04-2613508
http://jknpenang.moh.gov.my</p> | <p>4. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Perak
Jalan Panglima Bukit Gantang
Wahab,
30590 Ipoh,
Perak Darul Ridzuan.
Tel: 05-2490200
Faks: 05-2550740
http://jknperak.moh.gov.my</p> |
| <p>5. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Selangor,
Tingkat 27, Wisma MBSA,
Persiaran Perbandaran,
40000 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03-5515 0000
Faks : 03-5515 0001/0002
http://jknselangor.moh.gov.my</p> | <p>6. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur,
Jalan Cenderasari,
50590 Kuala Lumpur,
Wilayah Persekutuan.
Tel: 03-26940701
Faks: 03-26940702/26910263
http://jknkl.moh.gov.my</p> |
| <p>7. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan,
Jalan Rasah,
70300 Seremban,
Negeri Sembilan Darul Khusus.
Tel: 06-7664800
Faks: 06-7675506
http://jknns.moh.gov.my</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.
Tel: 06-2345959
Faks: 06-2345951
http://jknmelaka.moh.gov.my</p> |

9. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Johor,
Tingkat 15, Menara MSC Cyberport
No.5 Jalan Bukit Meldrum
80300 Johor Bharu,
Johor Darul Takzim.
Tel: 07-2231110
Faks: 07-2217278
<http://jknjohor.moh.gov.my>
10. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Pahang,
Tingkat 2, Bangunan KWSP,
Bandar Indera Mahkota,
25200 Kuantan,
Pahang Darul Makmur.
Tel: 09-5734289/5734281
Faks:09-5739158
<http://jknpahang.moh.gov.my>
11. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu,
Cawangan Kuala Terengganu
Business Centre (KTBC),
Lot 28.01-28.05, PT.1247K,
Jalan Sultan Mohamad,
21100 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 ,
Tingkat 5, Wisma Persekutuan,
15590 Kota Bharu,
Kelantan Darul Naim.
Tel: 09-7413300 /7123405
Faks:09-7472818/7126781
<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, Karamuning,
88000 Kota Kinabalu,
Sabah.
Tel: 088-248201
Faks: 088-248215
<http://jknsabah.moh.gov.my>
15. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan WP Labuan,
Peti surat 81736,
87018 Wilayah Persekutuan Labuan.
Tel: 087-596000
Faks: 087-419011
087-419011(Kesihatan Awam)
<http://jknlabuan.moh.gov.my>