



GARIS PANDUAN SKIM PENSIJILAN MAKANAN AUTENTIK



Disediakan oleh:

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan

Kementerian Kesihatan Malaysia

KANDUNGAN

PERKARA	MUKA SURAT
Pengenalan	3
Skop	3
Peruntukan Undang-Undang	3
Definisi	4
Kriteria Permohonan	5
Prosedur Permohonan	5
Prosedur Pensiujian	6
Tempoh Sah Laku	7
Pemantauan	7
Pembaruan	7
Pembatalan Sijil	8
Pertanyaan	8
Lampiran	9
Rujukan	20
Penghargaan	21

1.0 PENGENALAN

Garis panduan ini memberikan panduan mengenai prosedur permohonan Pensijilan Makanan Autentik.

Skim pensijilan ini adalah bertujuan memberikan pengiktirafan ke atas produk makanan yang disahkan autentik/ tulen dan memenuhi keperluan Skim Pensijilan Makanan Autentik.

Logo Skim Pensijilan Makanan Autentik adalah seperti berikut:



2.0 SKOP

Garis panduan ini terpakai kepada semua pengusaha makanan yang hendak membuat akuan autentik/ tulen pada label produk makanan yang dihasilkan.

3.0 PERUNTUKAN UNDANG-UNDANG

Garis panduan ini terpakai untuk industri makanan yang memenuhi keperluan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan (PPM) 1985 seperti berikut:

Peraturan 18 (2), PPM 1985 - tiada sesuatu label yang memperihalkan sesuatu makanan boleh mengandungi perkataan 'tulen' atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan-

- (a) makanan itu adalah dari kekuatan, ketulenan atau kualiti yang ditetapkan oleh Peraturan-Peraturan ini dan adalah bebas daripada apa-apa bahan tambahan lain selain dari bahan tambahan yang diperlukan untuk pemprosesan makanan tersebut; dan
- (b) tidak terdapat peruntukan nyata dalam Peraturan-Peraturan ini yang melarang kemasukan perkataan itu pada label bagi makanan tersebut.

4.0 DEFINISI

Bagi tujuan skim ini, definisi berikut adalah terpakai:

4.1. Makanan

Meliputi setiap barang yang dikilang, dijual atau diberi gambaran untuk digunakan sebagai makanan atau minuman untuk kegunaan manusia atau yang masuk pada atau digunakan dalam campuran, penyediaan, pengawetan apa-apa makanan atau minuman dan meliputi gula-gula, benda-benda kunyahan dan apa-apa ramuan bagi makanan, minuman, gula-gula atau benda-benda kunyahan itu.

4.2. Makanan Autentik

Merujuk kepada produk makanan yang tidak bercampur dengan apa-apa bahan tambah lain kecuali yang diperlukan dalam pemprosesan makanan tersebut seperti dalam peruntukan 18(2), PPM 1985.

4.3. Juruaudit

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

4.4. Verifikasi Premis

Penilaian ke atas pelaksanaan kawalan makanan autentik termasuk 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 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

Pengusaha yang memohon sijil makanan autentik hendaklah memenuhi kriteria-kriteria berikut:

- 5.1 Syarikat hendaklah berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM).
- 5.2 Premis berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia. Pendaftaran boleh dibuat melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my>.
- 5.3 Premis mempunyai lesen atau kelulusan daripada Pihak Berkuasa Tempatan atau surat pengesahan dari mana-mana agensi kerajaan.
- 5.4 Melaksanakan program jaminan keselamatan makanan dan mematuhi keperluan Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan di bawahnya.
- 5.5 Premis pemprosesan telah beroperasi dan kawalan proses makanan autentik telah dilaksanakan sekurang-kurangnya 3 bulan.
- 5.6 Mematuhi keperluan spesifik bagi makanan autentik seperti di **Lampiran 1**.
- 5.7 Mempunyai manual kawalan proses makanan autentik dengan kandungan minima seperti di **Lampiran 2**.

6.0 PROSEDUR PERMOHONAN

6.1 Permohonan

Permohonan hendaklah dibuat dengan menggunakan Borang Permohonan (Borang KKM/MA 1) seperti di **Lampiran 3** yang boleh diperolehi daripada:

- i. Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM), KKM.
- ii. Jabatan Kesihatan Negeri (JKN).
- iii. Pejabat Kesihatan Daerah (PKD).
- iv. Laman web <http://fsq.moh.gov.my/v5/ms>

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

6.2 Laporan Analisis

Pemohon dikehendaki mengemukakan salinan laporan analisis autentik/ ketulenan makanan dari makmal yang diiktiraf oleh KKM bagi permohonan kali pertama. Parameter analisis adalah seperti di **Lampiran 4**.

6.3 Bayaran

6.3.1. Bayaran pensijilan adalah seperti di **Lampiran 5**.

6.3.2. Bayaran pensijilan perlu dikemukakan kepada Ibu Pejabat BKKM, KKM.

6.3.3. Bayaran hendaklah dibayar atas nama “**Ketua Setiausaha, Kementerian Kesihatan Malaysia**” melalui bank draf, kiriman wang atau wang pos dan **bayaran tidak akan dikembalikan**.

6.3.4. Bank draf, kiriman wang atau wang pos tersebut perlulah dihantar ke Ibu Pejabat BKKM, KKM sekurang-kurangnya tiga (3) bulan sebelum tarikh tamat tempoh sahlaku.

6.4 Permohonan tidak lengkap

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

7.0 PROSEDUR PENSIJILAN

7.1 Semakan borang permohonan

Borang permohonan yang diterima akan disemak dengan menggunakan senarai semak seperti **DILAMPIRKAN BERSAMA di BORANG PERMOHONAN**.

7.2 Carta alir proses pensijilan

Seperti di **Lampiran 6**.

7.3 Verifikasi premis

- 7.3.1 Verifikasi premis akan dijalankan apabila permohonan lengkap diterima.
- 7.3.2 Sekiranya terdapat ketidakpatuhan, Arahan Tindakan Pembedulan (CAR) akan dikeluarkan. Tindakan pembedulan perlu dilakukan oleh syarikat.
- 7.3.3 Pensampelan makanan oleh KKM akan dijalankan sekiranya perlu.

7.4 Jawatankuasa Skim Pensijilan Makanan Autentik

Laporan verifikasi akan dibentangkan dalam mesyuarat Jawatankuasa Pensijilan Makanan Autentik untuk tujuan kelulusan.

7.5 Tempoh Pengeluaran Sijil

Sijil akan dikeluarkan dalam tempoh sepuluh (10) hari bekerja setelah permohonan lengkap diterima.

7.6 Pembatalan Permohonan Sijil

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

8.0 TEMPOH SAH LAKU

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

9.0 PEMANTAUAN

Pemantauan akan dijalankan sekurang-kurangnya satu (1) kali dalam tempoh tiga (3) tahun oleh pihak JKN. Pensampelan makanan akan dijalankan sekiranya perlu bagi tujuan pengesahan. Kos analisis akan ditanggung oleh pemegang sijil.

10.0 PEMBAHARUAN

- 10.1 Permohonan pembaharuan sijil perlu dikemukakan selewat-lewatnya dalam tempoh tiga (3) bulan sebelum tarikh tamat sijil.
- 10.2 Bagi tujuan pembaharuan, pemohon perlu mengemukakan Borang Permohonan yang telah lengkap diisi hendaklah dikemukakan ke Ibu Pejabat BKKM, KKM.

- 10.3 Sekiranya berlaku pertukaran pembekal bahan mentah, sijil analisis (COA) perlu disertakan ketika permohonan pembaharuan.

11.0 PEMBATALAN SIJIL

- 11.1 Sijil Makanan Autentik boleh dibatalkan atas sebab-sebab seperti berikut:
- 11.11 Sekiranya didapati produk yang dihasilkan oleh pemohon terbukti melanggar Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan di bawahnya.
 - 11.12 Terdapat ketidakpatuhan yang belum ditutup melepasi tempoh tiga (3) bulan yang diberikan semasa audit pemantauan.
 - 11.13 Premis makanan bertukar ke lokasi/ alamat lain.
 - 11.14 Menyalahgunakan pensijilan Makanan Autentik ke atas produk bukan makanan.
 - 11.15 Melanggar atau tidak mematuhi mana-mana syarat yang ditetapkan oleh KKM dari semasa ke semasa.
- 11.2 Tindakan pembatalan sijil yang diputuskan oleh Mesyuarat Jawatankuasa Pensijilan Makanan Autentik di Ibu Pejabat BKKM, KKM adalah muktamad dan tidak boleh diambil sebarang tindakan perundangan oleh pemohon.
- 11.3 Pemohon yang telah dikenakan tindakan pembatalan sijil boleh mengemukakan rayuan kepada Ibu Pejabat BKKM, KKM dalam tempoh empat belas (14) hari bekerja daripada tarikh pembatalan.
- 11.4 Pemohon perlu memaklumkan kepada Ibu Pejabat BKKM, KKM sekiranya:
- 11.41 Terdapat pertukaran nama dan lokasi syarikat.
 - 11.42 Menjalankan pengubahsuaian major pada struktur atau rekabentuk bangunan.
 - 11.43 Terdapat pengubahsuaian kepada formulasi dan ramuan serta maklumat yang dikemukakan semasa permohonan.
- 11.5 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 makanan autentik pada label sekiranya sijil terbatal.

12.0 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 4, Menara Prisma No.26, Jalan Persiaran Perdana Presint 3, 62675 Putrajaya	No. Tel : 03-8885 0797 No. Faks : 03-8885 0790 Laman web : http://fsq.moh.gov.my/v5/ms
2	Jabatan Kesihatan Negeri	Lampiran 7

KEPERLUAN SPESIFIK MAKANAN AUTENTIK**1.0 Keperluan Am**

- 1.1 Makanan autentik/ tulen hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan makanan bukan autentik/ tulen.
- 1.2 Makanan autentik/ tulen hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan bahan-bahan yang tidak dibenarkan ditambah dalam makanan autentik/ tulen atau apa-apa bahan yang boleh mencemarkan makanan autentik/ tulen.
- 1.3 Mempunyai sistem kebolehesanan di sepanjang rantaian pemprosesan dan pengendalian makanan autentik/ tulen.

2.0 Kawalan Bekalan Bahan Mentah Autentik/ Tulen

- 2.1 Penerimaan bahan mentah hendaklah didokumenkan seperti berikut :
 - 2.1.1 Senarai pembekal bahan mentah autentik/ tulen
 - 2.1.2 Spesifikasi bahan mentah autentik/ tulen
 - 2.1.3 Analisis autentik/ ketulenan bahan mentah autentik/ tulen
 - 2.1.4 Langkah-langkah yang diambil bagi melindungi bahan mentah autentik/ tulen tercemar atau bercampur sebelum diproses.

3.0 Kawalan Proses Makanan Autentik/ Tulen

- 3.1 Carta alir proses perlu merangkumi perkara berikut :
 - 3.2.1 Carta alir proses bermula dari penerimaan bahan mentah
 - 3.2.2 Keterangan tentang langkah pemprosesan pada setiap peringkat sehingga kepada proses pembungkusan
 - 3.2.3 Kawalan ke atas bahaya mikrobiologi, kimia dan fizikal
- 3.2 Kawalan proses perlu melibatkan prosedur analisis makanan bagi makanan autentik/ tulen.
- 3.3 Prosedur kawalan operasi semasa pemprosesan makanan autentik/ tulen perlu didokumenkan secara jelas bagi mengelakkan pencampuran bahan autentik/ tulen dan tidak autentik/ tulen atau percampuran produk autentik/ tulen dengan produk tidak autentik/ tulen.

4.0 Kawalan Kebolehesanan (*Traceability*)

- 4.1 Dokumentasi dan rekod bagi proses dan produk mencukupi dan berkesan.
- 4.2 Pelabelan makanan autentik/ tulen dan program penarikan balik bagi produk tercemar perlu disediakan untuk memberi maklumbalas jika berlaku ancaman keselamatan makanan autentik/ tulen.
- 4.3 Semua rekod hendaklah dijaga dan disimpan dalam jangka masa yang lebih daripada jangka hayat produk. Rekod yang perlu disimpan adalah termasuk:
 - 4.3.1 Senarai Pembekal
 - 4.3.2 Rekod pembelian bahan mentah autentik/ tulen (*Invoice, Delivery Order*)
 - 4.3.3 Salinan laporan analisis bahan mentah autentik/ tulen
 - 4.3.4 Pengedaran (maklumat yang mencukupi untuk membolehkan pengesanan dilakukan kepada kod tertentu atau nombor lot seperti identiti produk dan saiz, nombor lot atau kod, kuantiti, maklumat pelanggan – nama dan alamat premis, nombor telefon, keadaan penyimpanan daripada peringkat permulaan pengedaran produk)
 - 4.3.5 Rekod audit dalaman/ pemeriksaan sendiri
 - 4.3.6 Rekod audit luaran atau audit pembekal
 - 4.3.7 Salinan analisis verifikasi produk akhir

5.0 Verifikasi Produk Akhir

- 5.1 Verifikasi produk akhir perlu dibuat untuk jaminan kualiti dan autentik/ ketulenan makanan.
- 5.2 Elemen ini hendaklah menjelaskan tentang program kawalan kualiti yang digunakan termasuk perkara berikut:
 - 5.2.1 Jadual ujian kawalan kualiti makanan autentik/ tulen dan kakitangan yang bertanggungjawab
 - 5.2.2 Jenis ujian, rekod dan keputusan ujian
 - 5.2.3 Pelan tindakan serta carta alir dan keterangan tindakan sekiranya pelanggaran kepada sistem keselamatan dan kualiti yang telah ditetapkan
 - 5.2.4 Pelan tindakan sekiranya produk tidak mengikut spesifikasi

- 5.2.5 Prosedur tindakan kepada pelanggaran standard kualiti
- 5.2.6 Prosedur dan rekod kalibrasi
- 5.3.7 Prosedur dan rekod validasi kaedah analisis yang digunakan untuk ujian kualiti dan autentik/ ketulenan.

KANDUNGAN MINIMUM MANUAL KAWALAN PROSES MAKANAN AUTENTIK

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
- 2.3 Peralatan & 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 Suntikan Vaksin Anti Tifoid
- 3.3 Amalan Pengendali Kebersihan Diri Pengendali & Pelawat

4.0 LATIHAN

- 4.1 Program latihan pengendali makanan dan latihan berkaitan

5.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI

- 5.1 Kebersihan Premis
- 5.2 Pengurusan Sisa Buangan
- 5.3 Kawalan Makhluk Perosak

6.0 KAWALAN OPERASI

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

7.0 KAWALAN PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN

8.0 KAWALAN KEBOLEHKESANAN (*TRACEABILITY*)

9.0 VERIFIKASI PRODUK AKHIR



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

BORANG PERMOHONAN PENSIJILAN MAKANAN AUTENTIK

BAHAGIAN A : MAKLUMAT PERMOHONAN

KATEGORI PERMOHONAN:

A) BARU

B) PEMBAHARUAN

1. NAMA SYARIKAT:

2. ALAMAT SYARIKAT:

5. ALAMAT PREMIS

3. NAMA PEMOHON (seperti dalam kad pengenalan)

6. NO. TELEFON/ NO. FAKS

4. NO KAD PENGENALAN

7. NO. TELEFON BIMBIT

8. PENSIJILAN SISTEM JAMINAN KESELAMATAN MAKANAN

ADA

TIADA

(nyatakan:.....)

(Jika ada, sila lampirkan salinan sijil)

9. DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN:

- a. Salinan kad pengenalan pemohon
- b. Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat (SSM)
- c. Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM
- d. Salinan Lesen Pihak Berkuasa Tempatan / Surat Pengesahan dari agensi kerajaan
- e. Manual Kawalan Proses Makanan Autentik
- f. Salinan Sijil Analisis
- g. Bayaran Pensijilan

BAHAGIAN B : MAKLUMAT PRODUK

10. PRODUK YANG DIPOHON

Nama Produk :
Jenama :
Senarai ramuan :

BAHAGIAN C : BAYARAN

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

No. Deraf Bank/Kiriman Wang/ Wang Pos : _____

Tarikh No. Deraf Bank/Kiriman Wang/ Wang Pos : _____

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 :



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

SENARAI SEMAK PERMOHONAN SKIM PENSIJILAN MAKANAN AUTENTIK

KATEGORI PERMOHONAN:

A) BARU

B) PEMBAHARUAN

Nama Premis :

Alamat Premis :

Nama produk :

Bil.	Perkara	PEMOHON		KEGUNAAN PEJABAT	
		Ada (√) / Tiada (X)			
1	Borang Permohonan				
2	Salinan Kad Pengenalan Pemohon				
3	Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM				
4	Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia				
5	Salinan Lesen / Dokumen Sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan				
6	Salinan Sijil Sistem Jaminan Keselamatan Makanan				
7	Dokumen sokongan lain yang diperlukan: a. Surat Akuan / Jaminan Bahan Mentah daripada pembekal b. Manual Kawalan Proses Makanan Autentik c. Bayaran Pensijilan d. Salinan sijil analisis (permohonan pertama sahaja)				
8	Pengesahan Maklumat/ Dokumen (<i>tandatangan dan cop</i>)				
Untuk Kegunaan Pejabat					
9	Tarikh Terima :				
10	Status Permohonan	<input type="text"/> Lengkap	<input type="text"/>	<input type="text"/> Tidak Lengkap	
Akuan Penerimaan					
Nombor Rujukan Pemohon : _____		Tarikh : _____			
Adalah dimaklumkan, permohonan dan bayaran dalam bentuk draf bank//kiriman wang/ wang pos bernombor _____ sebanyak RM _____ yang bertarikh _____ telah diterima daripada pemohon bagi premis _____.					
Tandatangan penerima : _____					
Nama Pegawai dan Jawatan : _____					

LAMPIRAN 4

PARAMETER ANALISIS

PRODUK	PARAMETER
SARANG BURUNG WALIT	<i>Stable Isotope profile</i>
MADU	<i>Sugar profile (fructose, glucose, sucrose)</i>
	<i>Moisture content</i>
	<i>Diastase activity</i>
	<i>Free acidity</i>
	<i>Hydroxymethylfurfural (HMF)</i>
	<i>Ash Content</i>
DAGING	<i>Meat identification</i>
KOPI	<i>Moisture content</i>
	<i>Caffeine content</i>
	<i>Ash content</i>
	<i>Fat content</i>

BAYARAN PENSIJILAN

Jenis Permohonan	Fi Proses (dibayar semasa menghantar permohonan)	Fi Pensijilan (dibayar setelah diluluskan dan sebelum sijil dikeluarkan)
Permohonan Baru	RM 130.00	RM 3400.00
Permohonan Pembaharuan	RM 0.00	RM 2600.00

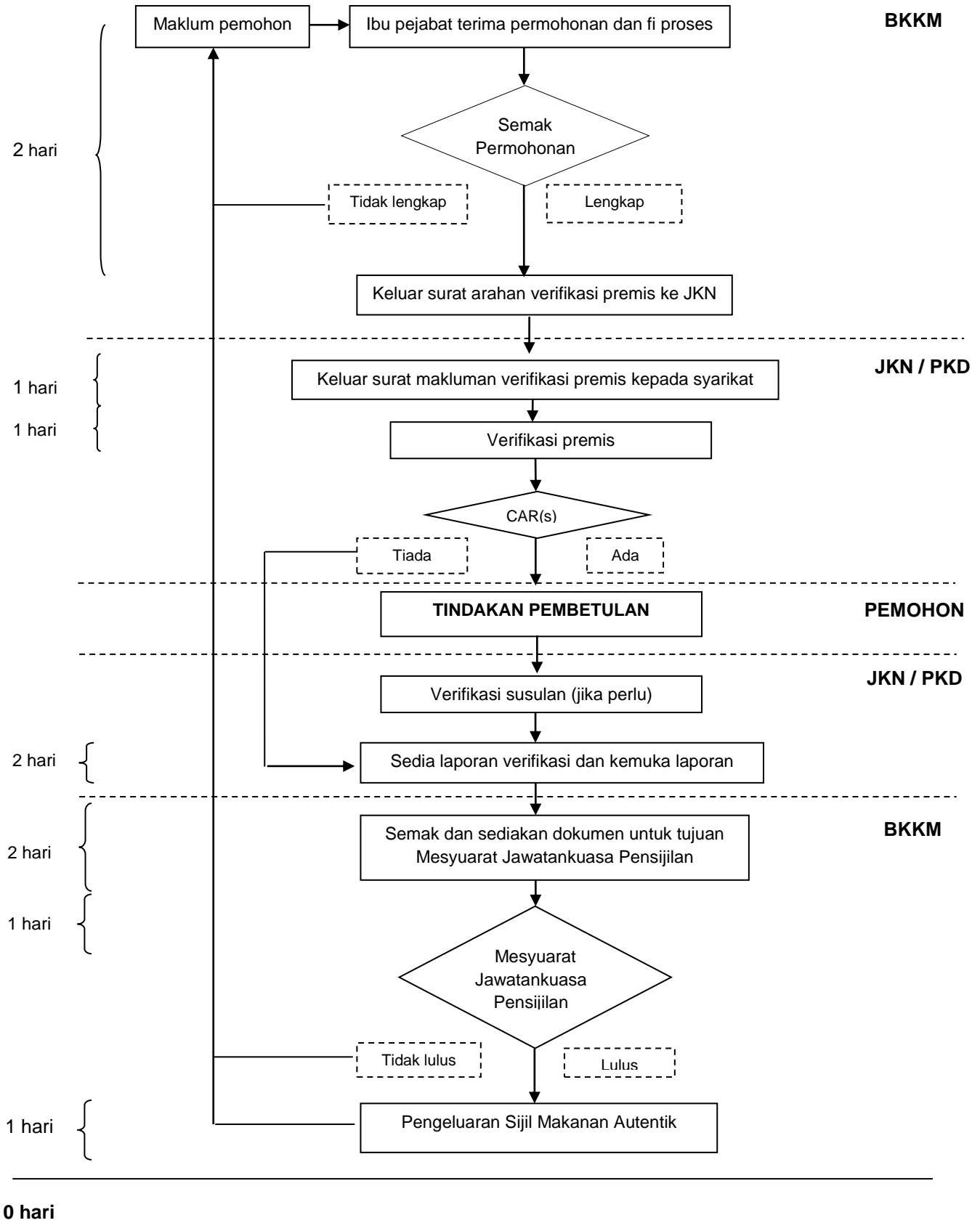
Nota :

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



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
Tel: 04-976 6989
Faks: 04-976 7419
http://jknperlis.moh.gov.my</p> | <p>2. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Kedah
Jalan Simpang Kuala
05400 Alor Setar
Kedah Darul Aman
Tel: 04-774 1000
Faks: 04-774 1022
http://jknkedah.moh.gov.my</p> |
| <p>3. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang
Tingkat 38, KOMTAR
10590 Pulau Pinang
Tel: 04-262 5533/04-201 7279
Faks: 04-226 3371
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: 05-245 6000
Faks: 05-255 0740
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: 03-5518 2121
Faks: 03-5518 5194/5518 5195
http://www.jkn Selangor.moh.gov.my</p> | <p>6. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur
Jalan Cenderasari
50590 Kuala Lumpur
Wilayah Persekutuan.
Tel: 03-2268 7333/2268 7361
Faks: 03-2491 0263
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 / 06-7625231
Faks: 06-7638543
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: 06-2345969
http://jknmelaka.moh.gov.my</p> |

9. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Johor
Hospital Permai Lama
Jalan Persiaran Permai
81200 Johor Bharu
Johor Darul Takzim
Tel: 07-238 2239/ 237 2110
Faks: 07-236 7278
<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: 09-570 7754/ 09-570 7999
Faks: 09-570 7794
<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: 09-622 6028
Faks: 09-622 1385
<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: 09-741 6736/ 741 3353
Faks: 09-747 1890
<http://jknkelantan.moh.gov.my>
13. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak
Jalan Diplomatik Off Jalan Bako
93050 Kuching
Sarawak
Tel: 082-237 853/ 233 036
Faks: 082-237 837
<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: 088-248 201/ 203/ 205
Faks: 088-248 215
<http://jknsabah.moh.gov.my>
15. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan WP Labuan
Peti surat 80832
87018 Wilayah Persekutuan Labuan
Tel: 087-596 000
Faks: 087-408 508
<http://jknlabuan.moh.gov.my>

RUJUKAN

- i. Akta Makanan 1983 & Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- ii. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
- iii. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)
- iv. Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.
- v. *Guideline for HACCP Certification, KKM*