

# **Prosedur Pendaftaran *MyFood Tag***

**Disediakan oleh:**

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

**Edisi 2019**

## KANDUNGAN

<b>PERKARA</b>	<b>MUKA SURAT</b>
1. PENGENALAN	3
2. SKOP	3
3. DEFINISI	3
4. KAEDAH PENGGUNAAN MANUAL PROSEDUR	5
5. SENARAI SEMAK / BORANG / DOKUMEN VERIFIKASI	6
6. PROSEDUR OPERASI PIAWAI BAGI VERIFIKASI RANTAIAN MAKANAN	7
7. CARTA ALIR PERMOHONAN BARU DAN PEMBAHARUAN <i>MYFOOD TAG</i>	8
8. PROSES KERJA	10
9. FORMAT NOMBOR SIJIL PENDAFTARAN <i>MYFOOD TAG</i>	16
10. RUJUKAN	18
11. PENGHARGAAN	19

## 1. PENGENALAN

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

## 2. SKOP

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

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

2.2.1. Peringkat Gudang, Pusat Pengumpulan atau Pusat Pembungkusan

2.2.2. Peringkat Pengangkutan

2.2.3. Peringkat Pemprosesan

2.2.4. Peringkat Peruncit (*Retailer*)

2.2.5. Peringkat Rumah Sembelih

2.2.6. Peringkat Penedar (*Trader*)

## 3. DEFINISI

Bagi tujuan skim ini, definisi berikut adalah terpakai:

3.1. KKM

Kementerian Kesihatan Malaysia

3.2. BKMM

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan

### 3.3. JKN

Jabatan Kesihatan Negeri

### 3.4. PKD/ PKB/ PKK

Pejabat Kesihatan Daerah/Bahagian/Kawasan

### 3.5. IPBKMM

Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan

### 3.6. *MyFood Tag*

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

### 3.7. Juruaudit

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

### 3.8. Verifikasi

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

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

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

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

#### 3.11. Senarai Semak Verifikasi

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

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

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

#### 3.13. Pensampelan

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

### **4. KAEDAH PENGGUNAAN MANUAL PROSEDUR**

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

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

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

## **5. SENARAI SEMAK / BORANG / DOKUMEN VERIFIKASI**

### 5.1. Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM-1/19

### 5.2. Senarai Semak Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM-2/19

### 5.3. Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*:

5.3.1 Borang KKM-RM-3/19/1 (*Peringkat Gudang, Pusat Pengumpulan, Pusat Pembungkusan dan Peruncit*)

5.3.2 Borang KKM-RM-3/19/2 (*Daging dan Hasil Daging: Peringkat Rumah Sembelih*)

5.3.3 Borang KKM-RM-3/19/3 (*Kacang dan Hasil Kacang: Peringkat Gudang dan Pusat Penyimpanan/Pemprosesan*)

5.3.4 Borang KKM-RM-3/19/4 (*Susu dan Hasil Susu: Peringkat Pemprosesan*)

### 5.4. Senarai Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM-4/19 (*Peringkat Pengangkutan*)

### 5.5. Borang Permintaan Tindakan Pembetulan (CAR) Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM 5/19

5.6. Laporan Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM 6/19

5.7. Senarai Semak Laporan Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*

- Borang KKM-RM 7/19

**6. PROSEDUR OPERASI PIAWAI BAGI VERIFIKASI RANTAIAN MAKANAN**

6.1. Verifikasi kelulusan *MyFood Tag* bagi peringkat Gudang / Pusat Pengumpulan / Pusat Pembungkusan/ Peruncit (*Retailer*)/ Pengangkutan / Kilang Pemprosesan / Rumah Sembelih /Pengedar.

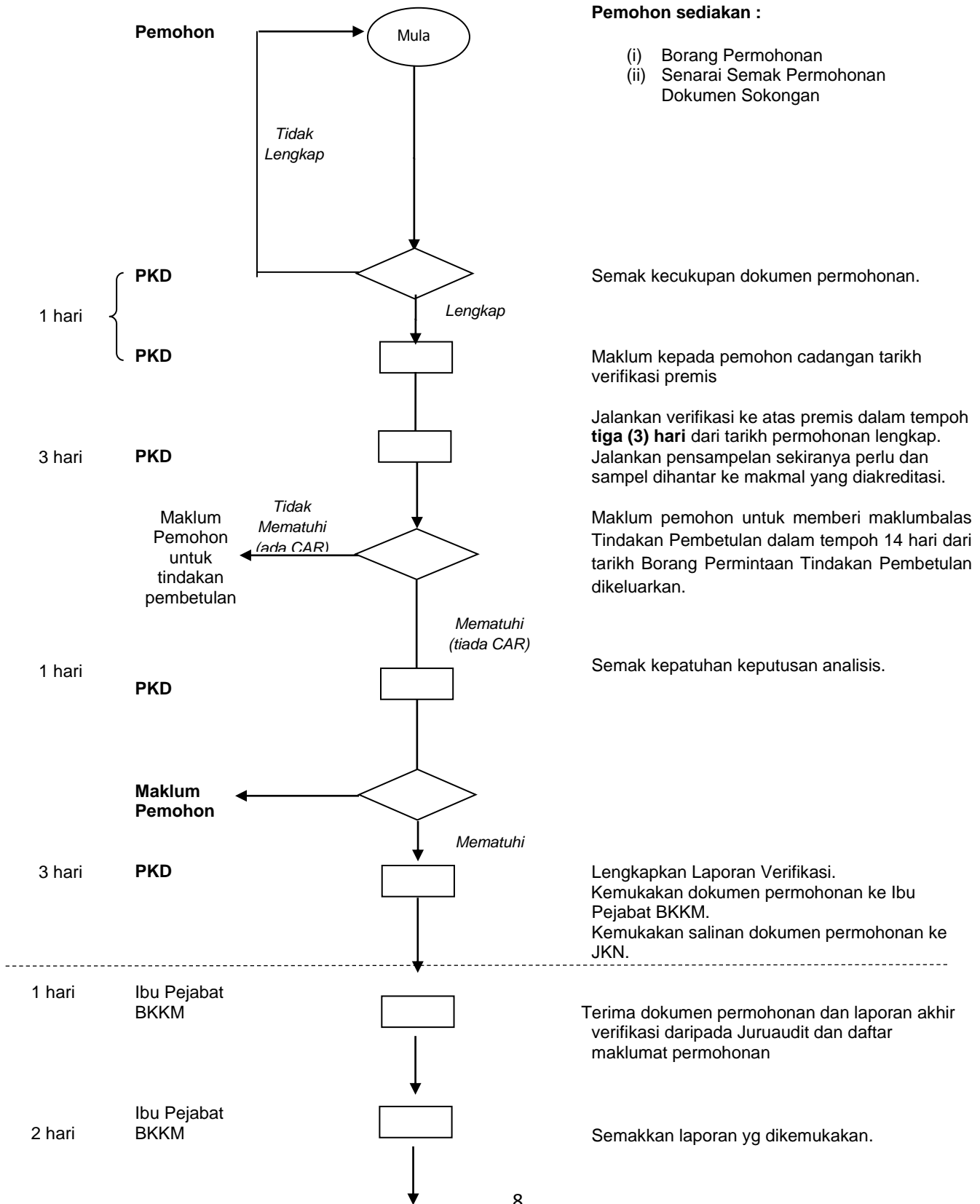
6.1.1. Pegawai Teknologi Makanan di peringkat Ibu Pejabat, negeri dan daerah/bahagian/kawasan perlu menjalankan verifikasi berdasarkan Prosedur Kerja Verifikasi *MyFood Tag* ke atas premis di peringkat :

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

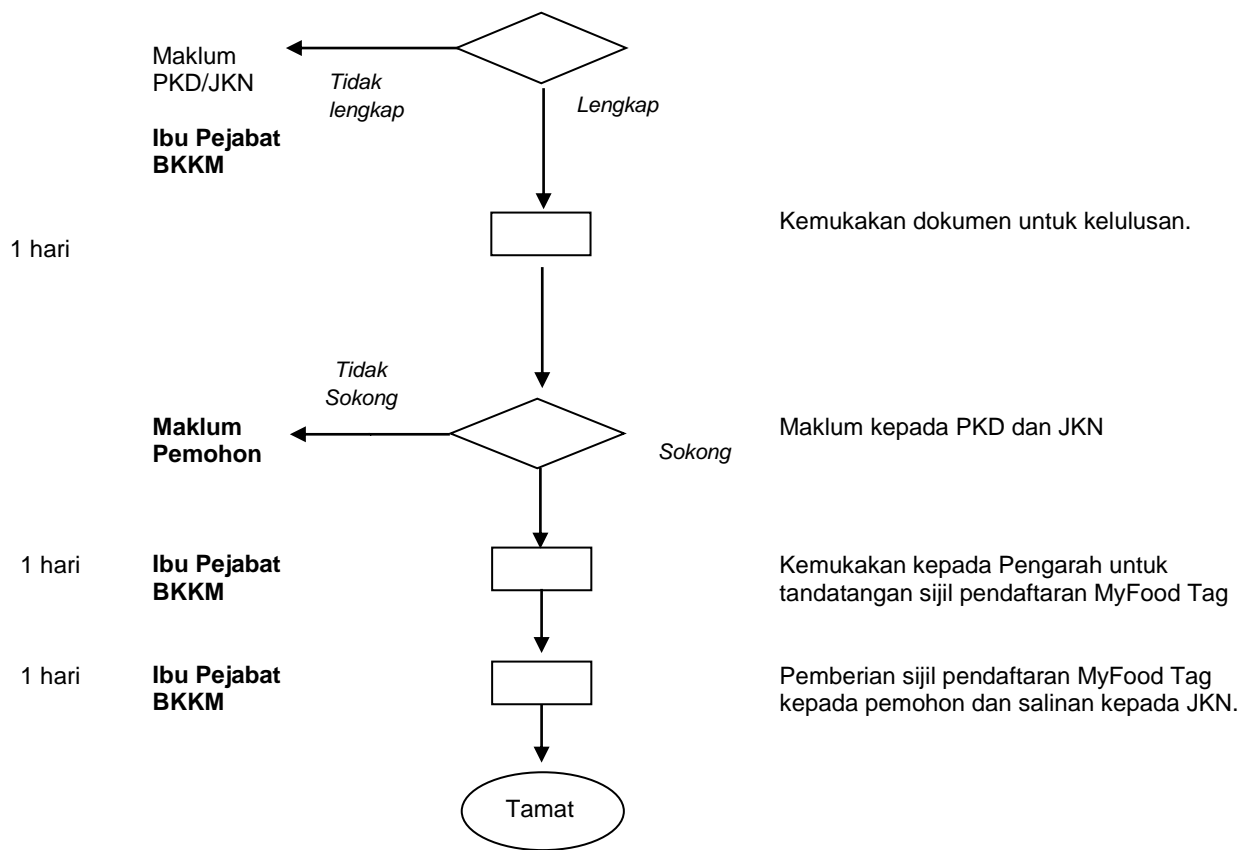
6.2. Pegawai Teknologi Makanan perlu menjalankan verifikasi berdasarkan senarai semak Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag* (Borang KKM-RM-3/19)

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

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







## 8. PROSES KERJA

### 8.1. Permohonan Baru dan Pembaharuan *MyFood Tag*

BIL	TANGGUNGJAWAB	TINDAKAN	DOKUMEN BERKAITAN	TEMPOH MASA
PERINGKAT 1 : PEJABAT KESIHATAN DAERAH / KAWASAN / BAHAGIAN				
1A.	SEMAKAN PERMOHONAN			
1.	Terima dokumen permohonan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> . daripada pemohon.	PKD/PKB/PKK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Borang Permohonan Pendaftaran <i>MyFood Tag</i>. (Borang KKM-RM-1/19)</li> <li>Senarai Semak Permohonan Pendaftaran <i>MyFood Tag</i>. (Borang KKM-RM-2/19)</li> </ul>	<b>1 hari bekerja</b>
2.	Daftar permohonan dalam pangkalan data <i>MyFood Tag</i> .	PKD/PKB/PKK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Database <i>MyFood Tag</i>.</li> </ul>	
3.	Buka fail permohonan <i>MyFood Tag</i> bagi gudang/pusat pengumpulan/pusat pembungkusan/peruncit ( <i>retailer</i> )/pengangkutan/kilang pemprosesan/pengedar	PKD/PKB/PKK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fail Premis Makanan</li> </ul>	
4.	Lakukan semakan samada dokumen lengkap atau tidak lengkap.	PKD/PKB/PKK	Senarai semak kecukupan dokumen.	

5.	Maklum pemohon jika tidak lengkap.	PKD/PKB/PKK		
<b>1B.</b>	<b>VERIFIKASI GUDANG/PUSAT PENGUMPULAN/PUSAT PEMBUNGKUSAN/PERUNCIT (<i>RETAILER</i>)/ PENGANGKUTAN/PENGEDAR</b>			
1.	Maklum kepada pemohon cadangan tarikh verifikasi gudang/pusat pengumpulan/pusat pembungkusan/peruncit ( <i>retailer</i> )/ pengangkutan/pengedar	PKD/PKB/PKK		
2.	Sediakan keperluan untuk menjalankan verifikasi <i>MyFood Tag</i> .	PKD/PKB/PKK		
3.	Jalankan verifikasi lapangan dan dokumen berkaitan.	PKD/PKB/PKK	Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .  (Borang KKM-RM-3/19- KKM-RM-4/19)	<b>3 hari bekerja</b>
4.	Serahkan Borang permintaan Tindakan Pembetulan (CAR) sekiranya terdapat ketidakpatuhan yang dikenalpasti semasa verifikasi.	PKD/PKB/PKK	Borang Permintaan Tindakan Pembetulan Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .  (Borang KKM-RM-5/19)	
5.	Maklum pemohon untuk memberi maklumbalas Tindakan Pembetulan dalam tempoh 14 hari dari tarikh Borang Permintaan Tindakan Pembetulan	PKD/PKB/PKK	Borang Permintaan Tindakan Pembetulan Verifikasi	

	dikeluarkan.		<i>MyFood Tag.</i> (Borang KKM-RM-5/19)	
6.	<p>Semak maklumbalas Borang Permintaan Tindakan Pembedulan.</p> <p>6.1 Sekiranya maklumbalas yang dikemukakan tidak memuaskan, jalankan verifikasi susulan.</p> <p>6.2 Maklum pemohon untuk verifikasi susulan.</p> <p>6.3 Jalankan verifikasi susulan ke atas perkara yang tidak memuaskan.</p> <p>6.4 Tutup Borang Permintaan Tindakan Pembedulan Verifikasi <i>MyFood Tag</i> jika memuaskan.</p>	PKD/PKB/PKK	<p>Borang Permintaan Tindakan Pembedulan Verifikasi <i>MyFood Tag.</i></p> <p>(Borang KKM-RM-5/19)</p>	
7.	<p>Permohonan akan terbatal dengan sendirinya sekiranya tiada maklumbalas/ tindakan pembedulan yang dikemukakan dalam tempoh enam (6) bulan dari tarikh Borang Permintaan Tindakan Pembedulan dikeluarkan dan pemohon hendaklah mengemukakan permohonan baru.</p>			
<b>1C</b>	<b>PENSAMPELAN</b>			
1.	<p>Pensampelan perlu dijalankan sekiranya verifikasi mendapati terdapat risiko terhadap keselamatan makanan.</p> <p><b>Jalankan pensampelan</b></p>	PKD/PKB/PKK	Dokumen persampelan	

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

	selepas : 1.1 Semua Tindakan Pembetulan ditutup 1.2 Keputusan analisis pensampelan diterima dan mematuhi Peraturan-Peraturan Makanan 1985			<b>bekerja</b>
2.	Dapatkan tandatangan Pegawai Kesihatan Daerah.	PKD/PKB/PKK		
3.	Hantar dokumen permohonan dan Laporan Verifikasi kepada Ibu Pejabat, BKMM, KKM dan satu salinan ke JKN.	PKD/PKB/PKK	Laporan Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-6/19)  Senarai Semak Laporan Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (BORANG KKM-RM-7/19)	
<b>PERINGKAT 2 : IBU PEJABAT, BKMM, KKM</b>				
<b>2A.SEMAKAN DOKUMEN</b>				
1.	Terima dokumen permohonan dan laporan akhir verifikasi daripada Juruaudit.	PTM	Laporan Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .  Borang KKM-RM-6/19	<b>1 hari bekerja</b>

2.	Daftar permohonan dalam pangkalan data <i>MyFood Tag</i> .	PTM		
3.	Buka fail bagi permohonan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> gudang/pusat pengumpulan/pusat pembungkusan/peruncit ( <i>retailer</i> )/pengangkutan/kilang pemprosesan/pengedar	PTM		
4.	Lakukan semakan samada dokumen lengkap atau tidak lengkap	PTM		<b>2 hari bekerja</b>
5.	Jika tidak lengkap, maklum kepada PKD/JKN.	PTM		
<b>2B. PENYEDIAAN DOKUMEN KELULUSAN</b>				
1.	Sediakan dokumen untuk kelulusan pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .	PTM		<b>1 hari bekerja</b>
<b>2C. KELULUSAN PENGARAH PEMATUHAN DAN PEMBANGUNAN INDUSTRI</b>				
1.	Kemukakan kepada Pengarah untuk tandatangan sijil pendaftaran <i>MyFood Tag</i>	PTM	Surat Iringan <i>MyFood Tag</i>	<b>1 hari bekerja</b>
<b>2D. SERAHAN SIJIL PENDAFTARAN MYFOOD TAG</b>				
1.	Pemberian sijil pendaftaran <i>MyFood Tag</i> kepada pemohon dan salinan kepada JKN.	PT		<b>1 hari bekerja</b>

## 9 FORMAT NOMBOR SIJIL PENDAFTARAN MYFOOD TAG

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

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

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

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

Petunjuk:

### 9.2.1 \*Kod negeri

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



### 9.2.2 \*\*Peringkat Rantaian Makanan

Peringkat Rantaian	Koding
Gudang/Pusat pengumpulan/Pusat pembungkusan	1
Kenderaan	2
Pemborong/jualan	3
Kilang pemprosesan	4
Rumah penyembelihan	5
Pengedar (Ada Pengangkutan)	6A
Pengedar (Tiada Pengangkutan)	6B

### 9.2.5 \*\*\*Kod komoditi

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

## RUJUKAN

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

## **PENGHARGAAN**

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

### **Penaung**

Puan Noraini Dato' Mohd Othman

### **Penasihat**

En. Mohd Salim Hj Dulatti

### **Ketua Editor**

Puan Zuraini binti Adam

### **Editor**

En. Muhammad Muhayudeen Bin Musa

En. Mohd Faris Helmi bin Ab Rahim

Cik Teh Fuziana binti Amiruddin

Cik Nur Yuhanis binti Mohd Anuar

## **TURUT MEMBANTU**

Noorhaliza bt. Asari, JKN Perak

Hiew Yun Yee, JKN Sabah

Rosnah Muhammad, JKN Pulau Pinang

Wan Mohd Nazri bin Wan Mohd Izzuddin,  
JKN Melaka

Nik Nurain binti Nik Hanafi, JKN Kelantan

Norazalia Nordin, JKN Perlis

Safura bt. Mohd Nasir, JKN Selangor

Siti Zubaidah Bt Ahmad Johari, JKN Kedah

Balkis Mohadzir, JKN Pulau Pinang

Mohamad bin Muda, JKN Terengganu

Kalidass a/l Murugan, JKN Negeri  
Sembilan

Mardiyah Zarifah bt Zulkifli, JKN WP Kuala  
Lumpur

Koh Wan Yung, JKN Pahang

Chennie Shiela Wong, JKN Sabah



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

**Borang Permohonan Pendaftaran *MyFood Tag***

**BAHAGIAN A: MAKLUMAT PERMOHONAN (Sila tandakan ✓)**

<b>JENIS PERMOHONAN</b> (Sila tandakan ✓)  BARU <input type="checkbox"/> PEMBAHARUAN <input type="checkbox"/>		<b>PERINGKAT RANTAIAN</b> (Sila tandakan ✓)  *GUDANG/PUSAT PENGUMPULAN/ PUSAT PEMBUNGKUSAN <input type="checkbox"/>  RUMAH SEMBELIH <input type="checkbox"/> PEMROSESAN <input type="checkbox"/> ** PENGANGKUTAN <input type="checkbox"/> PERUNCITAN <input type="checkbox"/> PENGEDAR A. **ADA PENGANGKUTAN <input type="checkbox"/> B. TIADA PENGANGKUTAN <input type="checkbox"/>  *Potong mana yang tidak berkenaan **Sila lampirkan senarai kenderaan, no pendaftaran dan nama pemandu bagi pengangkutan	
1.NAMA SYARIKAT			
2.ALAMAT SYARIKAT		6.ALAMAT PREMIS	
3.NAMA PEMOHON		7. NO.TELEFON / NO. FAKS	
4. NO KAD PENGENALAN		8. NO. TELEFON BIMBIT	
5.ALAMAT FACEBOOK PEMOHON		9. WEBSITE SYARIKAT	

10. PENSIJILAN PROGRAM JAMINAN KESELAMATAN MAKANAN

ADA

TIADA

(nyatakan:.....)

(Jika ada, sila lampirkan salinan sijil)

11. DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN:

- a. Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat (SSM)
- b. Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM
- c. Salinan Lesen Pihak Berkuasa Tempatan / Surat Pengesahan dari agensi kerajaan

**BAHAGIAN B : MAKLUMAT PRODUK**

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

**BAHAGIAN C : SENARAI PEMBEKAL BAHAN MENTAH**

Bil	Nama Produk/Bahan Mentah	Pembekal dan Alamat pembekal

\*lampiran boleh disertakan sekiranya perlu.

**BAHAGIAN D: SENARAI PELANGGAN**

<b>Bil</b>	<b>Nama Pelanggan dan Alamat Pelanggan</b>	<b>Peringkat: (cth: Gudang Penyimpanan/Pemprosesan/Peruncit)</b>

\*lampiran boleh disertakan sekiranya perlu.

**BAHAGIAN E: BAYARAN**

**Semua Jenis Pembayaran Hendaklah Dibuat Di Atas Nama pengarah Kesihatan Negeri Atau Pegawai Kesihatan Daerah**

Nombor Deraf Bank/Kiriman Wang/Wang Pos:

Tarikh Deraf Bank/Kiriman Wang/Wang Pos:

**BAHAGIAN F: PENGESAHAN PERMOHONAN**

Saya \_\_\_\_\_

Jawatan \_\_\_\_\_

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

TANDATANGAN PEMOHON

.....  
COP RASMI SYARIKAT:

Tarikh:

BORANG KKM-RM-2/19



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

Nama Premis :

Alamat premis:

**\*Peringkat Rantaian Makanan : Pusat Pengumpulan/Gudang/Pusat Pembungkusan/Peruncit (*Retailer*)/  
Pengangkutan/Pemprosesan/Rumah Sembelih/Pengedar**

Kategori Permohonan :    Baru     Pembaharuan

(\*Potong mana yang tidak berkenaan)

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

**Untuk Kegunaan Pejabat**

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

**Akuan Penerimaan**

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

Tandatangan penerima : \_\_\_\_\_

Nama Pegawai dan Jawatan : \_\_\_\_\_



**SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG  
(PERINGKAT GUDANG/PUSAT PENGUMPULAN/PUSAT PEMBUNGKUSAN/PERUNCITAN)**

**SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN**

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

**SEKSYEN II : KEPERLUAN AM PREMIS**

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



	<i>punca pencemaran dan disusun dengan teratur.</i>			
	<i>Peralatan perlu berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggara</i>			
<b>2.3. Bekalan Air/Ais</b>	<i>Bekalan air yang selamat</i>			
	<i>Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup</i>			
	<i>Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta diisimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran</i>			
<b>2.4. Sinki Mencuci Tangan</b>	<i>Sinki mencuci tangan disediakan mencukupi</i>			
	<i>Kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser</i>			
	<i>Kemudahan tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup</i>			
	<i>Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya?</i>			
<b>2.5. Tandas</b>	<i>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak</i>			
	<i>Mempunyai kemudahan mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup</i>			
	<i>Tidak terbuka secara terus kepada tempat penyimpanan makanan</i>			
<b>2.6. Bilik/ Ruang Persalinan (jika perlu)</b>	<i>Mempunyai bilik/ ruang persalinan yang mencukupi</i>			
<b>3.0 PENGENDALI MAKANAN</b>				
<b>3.1. Pemeriksaan Kesihatan</b>	<i>Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM (jika berkaitan)</i>			
<b>3.2. Latihan</b>	<i>Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf KKM (jika berkaitan)</i>			
<b>3.3. Kebersihan Diri Pengendali</b>	<i>Pakaian/pakaian pelindung yang bersih dan sesuai dan tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan</i>			
	<i>Memakai penutup kepala (jika berkaitan) dan kasut bertutup</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih</i>			
	<i>Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik</i>			
<b>3.4. Amalan Pengendali</b>	<i>Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan</i>			

	<i>Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas</i>			
	<i>Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori</i>			
	<i>Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar</i>			
<b>4.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI</b>				
<b>4.1. Keadaan Lantai</b>	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
<b>4.2. Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingka Dan Pintu</b>	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
<b>4.3. Pencahayaan</b>	<i>Premis perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
<b>4.4. Pengudaraan</b>	<i>Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.</i>			
<b>4.5. Pengurusan sampah dan sisa buangan</b>	<i>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak</i>			
<b>4.6. Persekitaran premis dan saliran</b>	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih</i>			
<b>4.7. Pencucian dan sanitasi</b>	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</i>			
	<i>Menggunakan bahan/ejen pencuci yang sesuai.</i>			
<b>4.8. Kawalan Makhluk Perosak</b>	<i>Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak</i>			
	<i>Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di dalam kawasan gudang</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			
<b>5.0 KAWALAN OPERASI : GUDANG</b>				
<b>5.1. Aktiviti Pemunggaan</b>	<i>Kawasan bagi aktiviti pemunggaan hendaklah sentiasa terurus, bersih, dinyahjangkit (apabila diperlukan) dan kekal</i>			

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

	<i>dibersihkan dan sekiranya, dinyahjangkit.</i>			
<b>5.5. Kawalan lain-lain proses</b>	<i>Aktiviti-aktiviti pemprosesan secara minima perlu dijalankan secara terkawal untuk mengelakkan pencemaran silang</i>			
<b>6.0 KAWALAN OPERASI: PUSAT PENGUMPULAN/PUSAT PEMBUNGKUSAN</b>				
<b>6.1 Aktiviti di pusat pengumpulan /pusat pembungkusan</b>	<i>Kawasan bagi aktiviti di pusat pengumpulan atau pusat pembungkusan hendaklah terhindar dari pencemaran, bersih dan kekal terkawal</i>			
	<i>Pengasingan bahan mentah/makanan yang telah rosak hendaklah dilakukan dengan segera</i>			
	<i>Aktiviti pembungkusan tidak dijalankan secara terus di atas lantai/tanah</i>			
<b>6.2 Penyimpanan dan Penyusunan</b>	<i>Tiada bahan pembungkus/bahan bersentuhan makanan/makanan diletakkan secara terus di atas lantai</i>			
	<i>Ketinggian susunan kotak perlulah bersesuaian bagi mengelakkan kerosakan kotak di lapisan bawah.</i>			
	<i>Susun atur kawasan penyimpanan hendaklah membenarkan aliran penerimaan dan pengedaran yang baik.</i>			
	<i>Menggunakan sistem FIFO/FEFO (First In First Out/First Expiry First Out)</i>			
<b>6.3 Pengangkutan dan Pengedaran</b>	<i>Kenderaan pengangkutan makanan tidak boleh digunakan untuk mengangkut haiwan, bahan yang berbahaya, bertoksik atau beracun.</i>			
	<i>Semua kenderaan pengangkutan hendaklah sesuai, bersih, berkeadaan baik, boleh dibersihkan dan sekiranya, dinyahjangkit.</i>			
	<i>Rujuk senarai semak verifikasi MyFood Tag (Peringkat Pengangkutan): BORANG KKM-RM-4/19</i>			
<b>6.4 Kawalan lain</b>	<i>Tiada penggunaan racun makhluk perosak yang telah diharamkan atau yang telah dihadkan penggunaan oleh Jabatan Pertanian Malaysia ke atas bahan mentah sayur-sayuran dan buah-buahan.</i>  <i>(Rujukan: Buku Pengembangan Racun Makhluk Perosak oleh Bahagian Kawalan Racun Perosak, Jabatan Pertanian Malaysia, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani, Edisi Pertama 2018 – m/s:26-27)</i>			
	<i>Aktiviti-aktiviti pemprosesan secara minima perlu dijalankan secara terkawal untuk mengelakkan pencemaran silang</i>			

**7.0 KAWALAN OPERASI : PERUNCIT (RETAIL)**

<b>7.1. Penyimpanan dan pameran Makanan</b>	<i>Keperluan suhu di patuhi mengikut kategori makanan. (rujuk kepada Garis Panduan Rantaian Makanan : Gudang)</i>			
	<i>Produk diasingkan mengikut jenis dan kategori.</i>			
	<i>Kemudahan bekas berpenambat (contoh: bekas insulasi) perlu disediakan untuk mengekalkan suhu sejuk.</i>			
	<i>Tempat pameran diperbuat daripada bahan yang mudah dibersihkan dan disanitasi secara berkala.</i>			
	<i>Produk sentiasa dipastikan tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.</i>			
	<i>Peruncit(retailer) perlu memastikan produk makanan kaedah sistem FIFO (First In First Out) / FEFO (First Expiry First Out).</i>			
	<i>Tiada makanan diletakkan di atas lantai dan kedudukan makanan perlu berada pada jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.</i>			
	<i>Tempat jualan atau tempat pameran hendaklah dibersihkan secara berkala.</i>			

**8.0 SISTEM KEBOLEHKESANAN**

<b>8.1 Kebolehesanan</b>	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran</i>			
	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari premis</i>			

**9.0 DOKUMENTASI DAN REKOD**

<b>9.1. Dokumentasi dan rekod</b>	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
-----------------------------------	---	--	--	--

<b>TANDATANGAN JURUAUDIT</b>		<b>TANDATANGAN WAKIL PREMIS</b>		
Nama:		Nama:		
Jawatan:		Jawatan:		
Tarikh:		Tarikh:		

BORANG KKM-RM-3/19/2



**SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG BAGI DAGING DAN HASILAN DAGING  
(PERINGKAT RUMAH SEMBELIH)**

**SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN**

1.NAMA SYARIKAT		7. NAMA JURUAUDIT	1) 2)
2.ALAMAT SYARIKAT		8. TARIKH VERIFIKASI	
3.JENIS SEMBELIHAN	HAIWAN Ruminan <input type="checkbox"/> Poultry <input type="checkbox"/>	9. TUJUAN VERIFIKASI (sila ✓ pada yang berkenaan)	Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/> Susulan <input type="checkbox"/> Pemantauan <input type="checkbox"/>
4.WAKIL SYARIKAT		10.AKTIVITI LAIN YANG DIJALANKAN OLEH SYARIKAT (jika berkaitan)	Pemprosesan <input type="checkbox"/> Pengedar <input type="checkbox"/> Penyimpanan <input type="checkbox"/> Lain-Lain (Sila nyatakan) <input type="checkbox"/>

**SEKSYEN II : KEPERLUAN AM PREMIS**

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

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

	<i>baik</i>			
<b>3.4 Amalan Pengendali</b>	<i>Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas</i>			
	<i>Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori</i>			
	<i>Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar</i>			
<b>4 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI</b>				
<b>4.1 Keadaan Lantai</b>	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
<b>4.2 Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingka Dan Pintu</b>	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
<b>4.3 Pencahayaan</b>	<i>Rumah sembelih perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
<b>4.4 Pengudaraan</b>	<i>Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.</i>			
<b>4.5 Pengurusan sampah, sisa buangan dan kumbahan</b>	<i>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak</i>			
	<i>Sisa buangan termasuk bahan pepejal, darah dan lain-lain; perlu dikumpul dan dilupuskan setiap hari. Bekas pengumpulan tersebut perlu dibasuh dan dinyahkuman sebelum guna semula.</i>			
	<i>Sekurang-kurangnya mempunyai dua (2) sistem kumbahan yang khusus iaitu: i. Sisa darah dari tempat penyembelihan disalurkan ke kolam atau tangki takungan khas ii. Sisa pepejal lain disalurkan ke kolam kumbahan yang berasingan dari (i).</i>			
	<i>Mempunyai saluran perparitan yang efisien bagi menyalurkan air sisa ke sistem kumbahan.</i>			
<b>4.6 Persekitaran premis dan saliran</b>	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih</i>			
<b>4.7 Pencucian dan sanitasi</b>	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</i>			
	<i>Menggunakan bahan/ejen pencuci yang sesuai.</i>			



<b>4.8 Kawalan Makhluk Perosak</b>	<i>Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak</i>			
	<i>Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di dalam kawasan rumah sembelih</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			
<b>5.0 KAWALAN OPERASI : RUMAH SEMBELIH (RUMINAN)</b>				
<b>5.1 Ruang Penyembelihan</b>	<i>Menyediakan kemudahan pensterilan pisau penyembelihan bagi memastikan pisau dan peralatan menyembelih berada dalam keadaan bersih.</i>			
	<i>Mempunyai saliran darah berasingan dengan sisa pepejal untuk disalurkan ke dalam kolam kumbahan atau tangki takungan khas.</i>			
<b>5.2 Ruang pemprosesan karkas</b>	<i>Ruang melapah mestilah berada dalam keadaan bersih termasuk ruang dimana kerja-kerja pemotongan (decapitation) kepala, kaki dan ekor dilakukan.</i>			
	<i>Prosedur yang diterima pakai hendaklah tidak menyebabkan pencemaran silang.</i>			
	<i>Ruang penyimpanan hendaklah mencukupi dan diasingkan dari kawasan pengendalian dan menghalang daripada serangan perosak.</i>			
	<i>Rantai sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan.</i>			
<b>5.3 Ruang evirasi (Evirasi : proses untuk mengeluarkan offal merah (jantung, peparu, hati, limpa, buah pinggang) dan offal hijau/putih (4 perut, usus kecil dan usus besar))</b>	<i>Mempunyai kemudahan untuk mencuci dan bekas pensterilan untuk mensterilkan peralatan.</i>			
	<i>Mempunyai sistem pengudaraan yang baik.</i>			
<b>5.4 Ruang belah karkas</b>	<i>Mempunyai peralatan untuk membelah karkas kepada dua bahagian dan seterusnya kepada 4 bahagian untuk ruminan besar.</i>			
	<i>Mempunyai tempat untuk membersihkan dan pensterilan (&gt; 82°C) peralatan membelah karkas (splitting saw atau peralatan lain yang sesuai)</i>			
<b>5.5 Ruang pemeriksaan post mortem</b>	<i>Mempunyai ruangan yang cukup untuk pegawai pemeriksa melakukan pemeriksaan post mortem dengan pencahayaan yang mencukupi.</i>			

	<i>Peralatan untuk melakukan pemeriksaan post mortem dalam keadaan bersih.</i>			
<b>5.6 Ruang serahan karkas/daging</b>	<i>Semua kemudahan yang disediakan hendaklah tidak menyebabkan pencemaran silang kepada produk akhir.</i>			
	<i>Mempunyai kemudahan untuk mencuci tangan yang secukupnya.</i>			
<b>5.7 Ruang penyimpanan daging</b>	<i>Daging sejuk beku disimpan di dalam bilik atau bekas pada suhu di bawah minus 18°C</i>			
	<i>Daging dingin disimpan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C hanya untuk tempoh masa 18-24 jam sahaja.</i>			
<b>6 SISTEM KEBOLEHKESANAN</b>				
<b>6.1 Kebolehesanan</b>	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran</i>			
	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari rumah sembelih</i>			
	<i>Mempunyai senarai pembekal dan senarai pelanggan.</i>			
<b>7. DOKUMENTASI DAN REKOD</b>				
<b>7.1 Dokumentasi dan rekod</b>	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
<b>TANDATANGAN JURUAUDIT</b>		<b>TANDATANGAN WAKIL PREMIS</b>		
Nama:		Nama:		
Jawatan:		Jawatan:		
Tarikh:		Tarikh:		



**SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG BAGI KACANG DAN HASILAN KACANG  
(PERINGKAT GUDANG DAN PUSAT PENYIMPANAN/PEMROSESAN)**

**SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN**

1.NAMA SYARIKAT		5. NAMA JURUAUDIT	1) 2)
2.ALAMAT SYARIKAT		6. TARIKH VERIFIKASI	
3.PERINGKAT RANTAIAN MAKANAN	Gudang/ <input type="checkbox"/> Pusat Penyimpanan <input type="checkbox"/> Pemprosesan <input type="checkbox"/>	7. TUJUAN VERIFIKASI (sila ✓ pada yang berkenaan)	Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/> Susulan <input type="checkbox"/> Pemantauan <input type="checkbox"/>
4.WAKIL SYARIKAT		8.AKTIVITI LAIN YANG DIJALANKAN OLEH SYARIKAT (jika berkaitan)	Pemprosesan <input type="checkbox"/> Pengedar <input type="checkbox"/> Pembungkus <input type="checkbox"/> Lain-Lain <input type="checkbox"/> (Sila nyatakan)  _____

**SEKSYEN II : KEPERLUAN AM PREMIS**

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

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

<b>3.4 Amalan Pengendali</b>	<i>Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas</i>			
	<i>Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori</i>			
	<i>Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar</i>			
<b>4 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI</b>				
<b>4.1 Keadaan Lantai</b>	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
<b>4.2 Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingkap Dan Pintu</b>	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
<b>4.3 Pencahayaan</b>	<i>Gudang/premis pemprosesan perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
<b>4.4 Pengudaraan</b>	<i>Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.</i>			
<b>4.5 Pengurusan sampah dan sisa buangan</b>	<i>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak</i>			
<b>4.6 Persekitaran premis dan saliran</b>	<i>Persekitaran gudang/premis pemprosesan dan saliran berkeadaan bersih</i>			
<b>4.7 Pencucian dan sanitasi</b>	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</i>			
	<i>Menggunakan bahan/ejen pencuci yang sesuai.</i>			
<b>4.8 Kawalan Makhluk Perosak</b>	<i>Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak</i>			
	<i>Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di dalam kawasan gudang/premis pemprosesan</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			

5.0 KAWALAN PENERIMAAN BAHAN MENTAH				
5.1. Keperluan Sijil Kesihatan	Adakah pembekal merupakan pembekal yang disahkan (approved supplier) dan mengemukakan Sijil Kesihatan?			
	Paramater utk Sijil Kesihatan: i. Jumlah Aflatoksin atau terdapat ujian-ujian tambahan lain yang dilakukan			
5.2. Analisis	Adakah bahan mentah dihantar untuk analisis? (Makmal yang diakreditasi sahaja)			
	Parameter utk analisis mematuhi keperluan Akta Makanan 1983: i. Jumlah Aflatoksin			
5.3. Mempunyai Prosedur Operasi Standard/Carta Alir Penerimaan	Mempunyai Prosedur Operasi Standard untuk penerimaan bahan mentah atau carta alir bagi penerimaan atau penolakan bahan mentah berserta rekod.			
5.4. Pengasingan Bahan Mentah	Adakah bahan mentah menjalani proses pengasingan (sorting) sebelum disimpan? (Jika ada, nyatakan pengasingan berdasarkan apa, cth: saiz, warna kulit)			
	Cara pengendalian yang dilakukan jika terdapat penolakan lot kacang tanah semasa pemeriksaan dilakukan (cth: pengasingan daripada lot kacang tanah yang baik)			
5.5. Kenderaan	Kenderaan yg menghantar bahan mentah diperiksa. Rujuk senarai semak verifikasi MyFood Tag (Peringkat Pengangkutan)-BORANG KKM-RM-4/19			
6.0 KAWALAN PENYIMPANAN BAHAN MENTAH				
6.1 . Kaedah Penyimpanan	Bahan mentah disimpan dikawasan penyimpanan pada suhu ambient: Suhu (nyatakan): Relative Humidity (nyatakan): Adakah terdapat mekanisma kawalan lain yang dijalankan (cth: pembungkusan secara vakum)			
	Bahan mentah disimpan dikawasan penyimpanan pada suhu dingin: Suhu (nyatakan): Relative Humidity (nyatakan): Adakah terdapat mekanisma kawalan lain yang dijalankan (cth: pembungkusan secara vakum)			
	Kaedah penyimpanan tidak menyumbang kepada kerosakan bahan mentah			
	Tiada bahan bersentuhan makanan/ makanan diletakkan di atas lantai (jarak dari lantai 20cm			

	<i>dan dari dinding 15cm</i>			
	<i>Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out</i>			
<b>6.2. Pengasingan Bahan Mentah Lain</b>	<i>Adakah bahan mentah (kacang) diasingkan dengan bahan mentah yang lain? (sekiranya terpaksa disimpan bersama, perlu ada pengasingan di rak yang berbeza)</i>			
	<i>Bahan mentah lain selain kacang yang boleh menyumbang kepada kerosakan/pencemaran tidak disimpan bersama.</i>			
<b>7.0 KAWALAN PENCEMARAN</b>				
<b>7.1 .Pengendalian oleh pekerja</b>	<i>Pekerja yang mengendalikan bahan mentah atau produk separa siap tidak pada masa yang sama mengendalikan produk akhir</i>			
	<i>Jika ada kemungkinan, tangan perlu dicuci secara berkala.</i>			
<b>7.2. Penggunaan Peralatan</b>	<i>Peralatan dan perkakas yang digunakan semasa mengendalikan bahan mentah atau produk separa siap bukan peralatan dan perkakas yang sama digunakan untuk mengendalikan produk akhir.</i>			
<b>8.0 KAWALAN OPERASI: PREMIS PEMROSESAN</b>				
<b>8.1 . Carta alir</b>	<i>Mempunyai carta alir pemprosesan</i>			
	<i>Setiap proses tidak menyumbang kepada pencemaran, kerosakan atau pertumbuhan kulat/bakteria pada produk.</i>			
<b>8.2. Pembungkusan produk</b>	<i>Bahan pembungkusan dalam keadaan bersih dan baik.</i>			
	<i>Stor penyimpanan bahan pembungkusan dalam keadaan bersih dan kering</i>			
<b>8.3. Pengawetan produk</b>	<i>Nyatakan jenis pengawet digunakan (sekiranya ada)</i>			
<b>9.0 KAWALAN PRODUK SIAP</b>				
<b>9.1 . Kaedah Penyimpanan</b>	<i>Produk siap disimpan dikawasan penyimpanan pada suhu ambient: Suhu (nyatakan): Relative Humidity (nyatakan): Mekanisma kawalan lain yang digunakan.</i>			
	<i>Produk siap disimpan dikawasan penyimpanan pada suhu dingin: Suhu (nyatakan): Relative Humidity (nyatakan): Mekanisma kawalan lain yang digunakan.</i>			
	<i>Makanan dan bukan makanan disimpan secara berasingan</i>			
	<i>Tiada bahan bahan bersentuhan makanan/ makanan diletakkan di atas lantai (jarak dari</i>			

	<i>lantai 20cm dan dari dinding 15cm</i>			
<b>9.2. Analisis/ verifikasi produk siap</b>	<i>Adakah analisis dijalankan bagi produk akhir?</i>			
	<i>Paramater utk Sijil Analisis (sekiranya analisis dijalankan): i. Jumlah Aflatoksin atau terdapat ujian-ujian tambahan lain yang dilakukan</i>			
<b>10.0 KAWALAN PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN</b>				
<b>10.1. Kenderaan Pengangkutan</b>	<i>Kenderaan yg menghantar produk siap diperiksa. Rujuk senarai semak verifikasi MyFood Tag (Peringkat Pengangkutan) - BORANG KKM-RM-4/19</i>			
<b>11.0 SISTEM KEBOLEHKESEANAN</b>				
<b>11.1 Kebolehkesanan</b>	<i>Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran</i>			
	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari gudang/premis pemprosesan</i>			
<b>12.0 DOKUMENTASI DAN REKOD</b>				
<b>12.1 Dokumentasi dan rekod</b>	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
<b>TANDATANGAN JURUAUDIT</b>		<b>TANDATANGAN WAKIL PREMIS</b>		
Nama:		Nama:		
Jawatan:		Jawatan:		
Tarikh:		Tarikh:		





**SENARAI SEMAK VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG BAGI SUSU DAN HASILAN SUSU  
(PERINGKAT PEMROSESAN)**

**SEKSYEN I : MAKLUMAT PERMOHONAN**

1.NAMA SYARIKAT		5. TARIKH VERIFIKASI	
2.ALAMAT SYARIKAT		6. TUJUAN VERIFIKASI (sila $\checkmark$ pada yang berkenaan)	Baru <input type="checkbox"/>
3.WAKIL SYARIKAT			Pembaharuan <input type="checkbox"/>
4. NAMA JURUAUDIT	1) 2)		Susulan <input type="checkbox"/>
			Pemantauan <input type="checkbox"/>

**SEKSYEN II : KEPERLUAN AM PREMIS**

ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	Penemuan Hasil Audit		ULASAN TAMBAHAN JURUAUDIT (Sekiranya Ada)
		KEPATUHAN		
		YA	TIDAK	
<b>1.0 PENDAFTARAN PREMIS</b>				
1.1 Pendaftaran premis	Mempunyai pendaftaran premis yang masih sah dan dipamerkan.			
<b>2.0 REKABENTUK DAN KEMUDAHAN</b>				
2.1 Lokasi	Adakah lokasi premis pemprosesan sesuai dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?			
2.2 Peralatan & Perkakasan	Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan sesuai			
	Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis pemprosesan			
	Peralatan dan perkakasan yang bersih dan disanitasi dengan baik, tidak mudah rosak, tidak bertoksik dan tidak berkarat			
	Disimpan di tempat yang bersih, dilindungi dari punca pencemaran dan disusun dengan teratur.			
	Peralatan perlu berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggara/kalibrasi			

<b>2.3 Bekalan Air/Ais</b>	<i>Bekalan air yang selamat</i>			
	<i>Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup</i>			
	<i>Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta diisimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran</i>			
<b>2.4 Sinki Mencuci Tangan</b>	<i>Sinki mencuci tangan disediakan mencukupi</i>			
	<i>Kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser</i>			
	<i>Kemudahan tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup</i>			
	<i>Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya</i>			
<b>2.5 Tandas</b>	<i>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak</i>			
	<i>Mempunyai kemudahan mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup</i>			
	<i>Tidak terbuka secara terus kepada tempat penyimpanan makanan</i>			
<b>2.6 Bilik/ Ruang Persalinan (jika perlu)</b>	<i>Mempunyai bilik/ ruang persalinan yang mencukupi</i>			
<b>3 PENGENDALI MAKANAN</b>				
<b>3.1 Pemeriksaan Kesihatan</b>	<i>Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM</i>			
<b>3.2 Latihan</b>	<i>Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf KKM</i>			
<b>3.3 Kebersihan Diri Pengendali</b>	<i>Pakaian/pakaian pelindung yang bersih dan sesuai dan tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan</i>			
	<i>Memakai penutup kepala (jika berkaitan) dan kasut bertutup</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih</i>			
	<i>Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik</i>			
<b>3.4 Amalan Pengendali</b>	<i>Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas</i>			
	<i>Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori</i>			
	<i>Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan</i>			

	<i>mentah atau apa-apa bahan yang tercemar</i>			
<b>4 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI</b>				
<b>4.1 Keadaan Lantai</b>	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung</i>			
<b>4.2 Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingkap Dan Pintu</b>	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan</i>			
<b>4.3 Pencahayaan</b>	<i>Premis pemprosesan perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
<b>4.4 Pengudaraan</b>	<i>Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.</i>			
<b>4.5 Pengurusan sampah dan sisa buangan</b>	<i>Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak</i>			
<b>4.6 Persekitaran premis dan saliran</b>	<i>Persekitaran premis pemprosesan dan saliran berkeadaan bersih</i>			
<b>4.7 Pencucian dan sanitasi</b>	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</i>			
	<i>Menggunakan bahan/ejen pencuci yang sesuai.</i>			
<b>4.8 Kawalan Makhluk Perosak</b>	<i>Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak</i>			
	<i>Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan</i>			
	<i>Tiada penggunaan racun di dalam kawasan pemprosesan</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			
<b>5.0 KAWALAN BAHAN MENTAH</b>				
<b>5.1 Kawalan Penerimaan Bahan Mentah</b>	<i>Adakah bahan mentah diterima dari pembekal yang disahkan (approved supplier)?</i>			
	<i>Adakah pembekal mengemukakan CoA (Certificate of Analysis)?</i>			
	<i>Suhu susu mentah semasa penerimaan hendaklah tidak lebih daripada 6 °C</i>			
	<i>Susu yang diterima dalam bentuk serbuk hendaklah dalam keadaan baik dan kering</i>			

<p><b>5.2 Ujian Analisis dan Kualiti</b></p>	<p>Adakah ujian analisis dan kualiti bahan mentah susu dilakukan/dihantar ke makmal semasa penerimaan bahan mentah?</p> <p><b>i. Analisis kimia:</b> Cth: pH, kelembapan, lemak, protein, ujian alkohol, total solid, milk solid non fat, specific gravity</p> <p><b>ii. Analisis mikrobiologi:</b> Cth: Total Plate Count, E.coli/coliform, Ujian Reduktase/Methylene Blue Dye Reduction (MBRT), Salmonella spp, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus</p> <p>atau terdapat ujian-ujian lain yang dilakukan</p>			
	<p>Adakah keputusan ujian mematuhi keperluan?</p>			
<p><b>5.3 Carta Alir Penerimaan</b></p>	<p>Mempunyai carta alir bagi penerimaan atau penolakan bahan mentah berserta rekod.</p>			
<p><b>5.4 Kenderaan Pengangkutan</b></p>	<p>Kenderaan yg menghantar bahan mentah diperiksa. Rujuk senarai semak verifikasi MyFood Tag (Peringkat Pengangkutan): BORANG KKM-RM-4/19</p>			
<p><b>5.5 Penapisan Bahan Mentah (Filtration/ Sieving)</b></p>	<p>Adakah bahan mentah (susu) menjalani proses penapisan (filtration/sieving) daripada bendasing sebelum disimpan?</p>			
<p><b>5.6 Kaedah Penyimpanan Bahan Mentah</b></p>	<p>Bahan mentah disimpan di dalam bekas yang bersesuaian (cth: susu mentah disimpan dalam tangki penyimpanan yang bersih dan disanitasi)</p> <p>Menyimpan bahan mentah pada suhu sesuai dengan sifat semulajadi susu tersebut cth: susu mentah disimpan pada suhu tidak lebih daripada 4 °C (<math>\leq 4</math> °C) sehinggalah susu itu diproses.</p> <p>Walaupun bagaimanapun, pengendali makanan boleh menyimpan susu mentah pada suhu yang lebih tinggi jika:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>pemprosesan susu bermula sebaik selepas susu diperah atau dalam tempoh empat (4) jam selepas susu itu diterima.</li> <li>suhu yang lebih tinggi diperlukan atas sebab-sebab teknologi tertentu berkenaan pemprosesan hasil susu.</li> </ol>			
	<p>Bekas penyimpanan tidak diletakkan secara terus ke atas lantai dalam kawasan penyimpanan</p>			

	Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out)			
<b>6.0 KAWALAN OPERASI: PREMIS PEMROSESAN</b>				
<b>6.1. Ruang Pemrosesan</b>	Ruang pemrosesan hendaklah tidak menyebabkan pencemaran silang			
<b>6.2 Carta Alir dan kawalan</b>	Mempunyai carta alir pemrosesan			
	Adakah terdapat mekanisma kawalan yang sesuai dijalankan bagi setiap langkah pemrosesan? (cth: kawalan suhu dan masa serta penggunaan bahan aditif yang dibenarkan)			
<b>6.3 Kawalan Proses: Kaedah Pempasteuran</b>	Adakah terdapat kawalan suhu dan masa dijalankan semasa proses pempasteuran?			
	Mempunyai rekod berkaitan kawalan suhu dan masa			
	Adakah terdapat ujian analisis dilakukan bagi susu pasteur? Cth: Ujian Mikrobiologi (Total Plate Count, E.coli/coliform, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Bacillus Cereus, Yeast& Mold, Sporeformers, Thermoresistant sporeformers)			
	atau terdapat ujian-ujian lain yang dilakukan			
	Adakah keputusan ujian mematuhi keperluan?			
	Adakah terdapat kaedah yang dijalankan ke atas susu yang tidak mencapai suhu pempasteuran? (cth:susu bukan pasteur akan disalurkan ke saluran pembuangan secara automatik)			
	Susu pasteur di dalam tangki penyimpanan sementara perlu disimpan dan dikekalkan pada suhu $\leq 6$ °C dan tidak lebih daripada 24 jam.			
<b>6.4 Kawalan Proses: Kaedah Ultra High Temperature (UHT)</b>	Adakah terdapat kawalan suhu dan masa dijalankan semasa proses UHT? (cth: Kawalan dan pemantauan suhu pemrosesan dijalankan secara berkala menggunakan peralatan yang sesuai serta direkodkan)			
	Adakah terdapat ujian dilakukan bagi susu UHT? Cth: Ujian Mikrobiologi (Total Plate Count, Coliform, Sporeformers, Thermoresistant sporeformers)			
	atau terdapat ujian-ujian lain yang dilakukan			
	Adakah keputusan ujian mematuhi keperluan?			

<b>6.5 Kawalan Pembungkusan</b>	<i>Bahan pembungkusan dalam keadaan bersih, baik dan tidak mencemar produk akhir</i>			
	<i>Adakah terdapat mekanisma kawalan pencemaran (mikrobiologi) bagi bahan pembungkusan? (cth: Penggunaan UV light ke atas bahan pembungkusan)</i>			
	<i>Aktiviti pembungkusan dijalankan di kawasan produk akhir dan tidak menyebabkan pencemaran silang</i>			
	<i>Sebarang aktiviti pembungkusan tidak dilakukan di atas lantai</i>			
	<i>Adakah terdapat prosedur atau langkah kawalan bagi bahan pembungkusan yang rosak semasa aktiviti pembungkusan dijalankan?</i>			
<b>7.0 KAWALAN PRODUK SIAP</b>				
<b>7.1. Kaedah Penyimpanan</b>	<i>Produk siap disimpan pada suhu sesuai dengan sifat semulajadi makanan tersebut</i>			
	<i>Rantai sejuk dingin atau sejuk beku bagi susu dan hasil susu tidak terganggu semasa penyimpanan (produk dingin hendaklah disimpan antara suhu 0 °C hingga 4 °C, produk sejuk beku hendaklah disimpan pada suhu ≤ -18°C).</i>			
	<i>Adakah terdapat kawalan terhadap suhu penyimpanan produk siap? (cth: pemantauan suhu penyimpanan secara berkala melalui data logger dan direkodkan)</i>			
	<i>Tiada bahan pembungkus/ bahan bersentuhan makanan/ produk siap diletakkan secara terus di atas lantai (jarak dari lantai 20cm dan dari dinding 15cm)</i>			
<b>7.2 Analisis Produk Siap</b>	<i>Adakah analisis dijalankan bagi produk siap? cth: Ujian Mikrobiologi (Total Plate Count, E.coli/coliform, Coagulase Positive Staphylococci, Salmonella spp, Bacillus Cereus, Listeria Monocytogenes, Aflatoxin M1)</i>			
	<i>atau terdapat ujian-ujian lain yang dilakukan.</i>			
	<i>Adakah keputusan ujian mematuhi keperluan?</i>			
<b>7.3 Sistem Penyimpanan</b>	<i>Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out) dan direkodkan</i>			
<b>8.0 KAWALAN PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN</b>				
<b>8.1. Kenderaan Pengangkutan</b>	<i>Kenderaan yg menghantar produk siap diperiksa. Rujuk senarai semak verifikasi MyFood Tag (Peringkat Pengangkutan): BORANG KKM-RM-4/19</i>			

9.0 SISTEM KEBOLEHKESANAN				
9.1. Kebolehkese an	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari premis pemprosesan</i>			
	<i>Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari premis pemprosesan</i>			
10.0 DOKUMENTASI DAN REKOD				
10.1. Dokumentasi dan Rekod	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			
<b>TANDATANGAN JURUAUDIT</b>		<b>TANDATANGAN WAKIL PREMIS</b>		
Nama:		Nama:		
Jawatan:		Jawatan:		
Tarikh:		Tarikh:		

BORANG KKM-RM-4/19


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

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

**SEKSYEN II : KEPERLUAN AM KENDERAAN PENGANGKUTAN**

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



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

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



### Borang Permintaan Tindakan Pembedulan (CAR) Verifikasi Pendaftaran *MyFood Tag*

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

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

BORANG KKM-RM-6/19



### LAPORAN VERIFIKASI PENDAFTARAN MYFOOD TAG

Tarikh Terima Permohonan :

Tarikh Verifikasi Premis :

Masa Verifikasi :

#### BAHAGIAN I (Untuk Diisi oleh PKD)

##### A. Maklumat Permohonan (Sila tandakan ✓)

1. Jenis Permohonan  Permohonan Baru  Pembaharuan
2. Peringkat Rantaian  \*Pusat Pengumpulan/Gudang  Pemprosesan  
 Pusat Pembungkusan  Peruncitan  
 Pengangkutan  Penedar (\*Ada pengangkutan /Tiada pengangkutan)

\*Potong mana yang tidak berkenaan

##### B. Maklumat Premis

3. Nama dan Alamat Syarikat

4. Alamat Premis

5. Sistem Jaminan Keselamatan Makanan

##### D. Keadaan Premis/Pengangkutan, Kebersihan dan Kawalan Proses

Tarikh surat verifikasi premis

Tarikh verifikasi premis

Senarai Pegawai Pemeriksa	1) 2)
<b>Kebersihan Premis:</b>	
<b>Kebersihan Personal:</b>	
<b>Senarai CAR</b>	<b>Tarikh Tutup CAR</b>
Ulasan	
<b>E. Keputusan Analisis Makmal</b>	
<b>Analisis Mikrobiologi</b>	
Tarikh Persampelan	
Tarikh Sampel Dihantar	
Tarikh Keputusan dikeluarkan	
Tarikh Keputusan diterima	
No Rujukan Makmal	
Ulasan pematuhan keputusan:	Persampelan Mikrobiologi <b>Mematuhi / Tidak Mematuhi.</b>  Jika Tidak Mematuhi, sila nyatakan:

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

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



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

<b>Nama Premis :</b>			
<b>Alamat premis:</b>			
<b>Peringkat Rantian Makanan : Pusat Pengumpulan/Gudang/Pusat Pembungkusan/Peruncit (Retailer)/ Pengangkutan/Pengedar</b>			
<b>Kategori Permohonan :</b> Baru <input type="checkbox"/> Pembaharuan <input type="checkbox"/>			
Bil	Perkara	Ada (√) atau Tiada (X)	
		Pemohon	Kegunaan Pejabat (PKD/PKB/PKK)
1.	Borang Permohonan Baru dan Pembaharuan <i>MyFood Tag</i>		
2.	Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM		
3.	Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia		
4.	Salinan Lesen / Dokumen Sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan		
5.	Salinan Sijil Sistem Jaminan Keselamatan Makanan (MeSTI/GMP/HACCP/Halal) (jika ada)		
6.	Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> .....(Borang KKM-RM-3/19/..... )		
7.	Senarai Semak Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Peringkat Pengangkutan)( Borang KKM-RM-4/19)		
8.	Borang Permintaan Tindakan Pembetulan (CAR) Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-5/19)		
9.	Laporan Verifikasi Pendaftaran <i>MyFood Tag</i> (Borang KKM-RM-6/19)		
10.	Laporan keputusan analisis (fizikal, bakteriologi, kimia ) produk (jika ada)		
<b>Untuk Kegunaan Pejabat</b>			
11.	Tarikh Terima :		
12.	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap
<b>Disediakan oleh:</b>		<b>Disemak oleh:</b>	
Nama: Cop:		Nama: Cop:	



