



GARIS PANDUAN SKIM PENSIJILAN MAKANAN AUTENTIK



Disediakan oleh:

**Program 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 PENSIJILAN	6
TEMPOH SAH LAKU	7
PEMANTAUAN	7
PEMBAHARUAN	7
PEMBATALAN SIJIL	8
PERTANYAAN	8
LAMPIRAN	9
RUJUKAN	20
PENGHARGAAN	21

1.0 PENGENALAN

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

Skim pensijilan ini adalah bertujuan memberikan pengiktirafan ke atas produk makanan yang disahkan autentik/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 / autentik/tulen pada label produk makanan yang dihasilkan

3.0 PERUNTUKAN UNDANG-UNDANG

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

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

- (a) makanan itu adalah dari kekuatan, keautentik/tulen atau kualiti yang ditetapkan oleh Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan adalah bebas daripada bahan tambahan lain selain daripada bahan tambahan yang diperlukan untuk pemprosesan makanan tersebut; dan
- (b) tidak terdapat peruntukan nyata dalam Peraturan-Peraturan ini yang melarang kemasukan pernyataan 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 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 tersebut.

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 (CAR) mestilah ditutup sebelum pensijilan diberikan.

4.6. Verifikasi Susulan

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

5.0 KRITERIA PERMOHONAN

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

- 5.1 Syarikat hendaklah berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM).
- 5.2 Premis pemprosesan telah beroperasi dan kawalan proses makanan autentik telah dilaksanakan sekurang-kurangnya 3 bulan.
- 5.3 Premis mempunyai lesen atau kelulusan daripada Pihak Berkuasa Tempatan atau surat pengesahan dari mana-mana agensi kerajaan.
- 5.4 Premis berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia.
- 5.5 Melaksanakan sistem jaminan keselamatan makanan dan mematuhi keperluan Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan di bawahnya.
- 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 PKKM, 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 PKKM, KKM.

6.2 Laporan Analisis

Pemohon dikehendaki mengemukakan salinan laporan analisis keautentik/tulenan 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 BKMM, 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 PKKM, KKM sekurang-kurangnya dua (2) 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, CAR akan dikeluarkan. Tindakan pembetulan 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 dibatalkan sekiranya pihak syarikat gagal mengemukakan maklumbalas tindakan pembetulan 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 secara berkala akan dijalankan sekurang-kurangnya satu (1) tahun sekali 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 PKKMM, KKM.

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

11.0 PEMBATALAN SIJIL

Sijil akan terbatal dengan sendirinya sekiranya pemohon gagal mematuhi apa-apa syarat dan keperluan yang telah ditetapkan dalam skim pensijilan. Ini termasuk larangan penggunaan logo 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	Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia Aras 4, Menara Prisma No.26, Jalan Persiaran Perdana Presint 3, 62590 Putrajaya	No. Tel : 03-8883 3558 No. Faks : 03-8889 3815 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/autentik/tulen autentik/tulen hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan makanan bukan autentik/autentik/tulen.
- 1.2 Makanan autentik/autentik/tulen autentik/tulen hendaklah sentiasa dilindungi daripada bercampur dengan bahan-bahan yang tidak dibenarkan ditambah dalam makanan autentik/autentik/tulen autentik/tulen atau apa-apa bahan yang boleh mencemarkan makanan autentik/autentik/tulen autentik/tulen.
- 1.3 Mempunyai sistem kebolehesanan di sepanjang rantaian pemprosesan dan pengendalian makanan autentik/autentik/tulen 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 keautentik/tulenan 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 (Invois, Nota Penghantaran (*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 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 keautentik/tulenan

Lampiran 2

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. PENGENDALI MAKANAN

- 3.1 Pemeriksaan Kesihatan
- 3.2 Suntikan Vaksin Anti Tifoid
- 3.3 Amalan Pengendali Kebersihan Diri Pengendali & Pelawat

4. LATIHAN

- 4.1 Program latihan pengendali makanan dan latihan berkaitan

5. PENYELENGGARAAN DAN SANITASI

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

6. KAWALAN OPERASI

- 6.1 Kawalan Bekalan Bahan mentah yang hendak diperakui autentik.
- 6.2 Kawalan Proses Makanan
- 6.3 Kawalan Bahan Pembungkus
- 6.4 Kawalan Pembungkusan
- 6.5 Kawalan Penyimpanan
- 6.6 Kawalan Bahan Kimia

7. KAWALAN PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN

8. KAWALAN KEBOLEHKESANAN (*TRACEABILITY*)

9. 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	
<p>8. PENSIJILAN SISTEM JAMINAN KESELAMATAN MAKANAN</p> <p>ADA <input type="checkbox"/> TIADA <input type="checkbox"/></p> <p>(nyatakan:.....)</p> <p>(Jika ada, sila lampirkan salinan sijil)</p>		<p>9. DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN:</p> <p>a. Salinan kad pengenalan pemohon</p> <p>b. Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat (SSM)</p> <p>c. Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM</p> <p>d. Salinan Lesen Pihak Berkuasa Tempatan / Surat Pengesahan dari agensi kerajaan</p> <p>e. Manual Kawalan Proses Makanan Autentik</p> <p>f. Salinan Sijil Analisis</p> <p>g. Bayaran Pensijilan</p>	

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="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 : _____			

LAMPIRAN 4

PARAMETER ANALISIS

PRODUK	RUJUKAN	PARAMETER
SARANG BURUNG WALIT	INTERNATIONAL STANDARD	<i>Stable Isotope profile</i>
MADU	COUNCIL DIRECTIVE 2001/110/EC	<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	PERATURAN MAKANAN 1985	<i>Meat identification (detection of porcine, bovine and avian, horse, sheep, goat, bird, deer, cat, mouse, rat, dog)</i>
KOPI	PERATURAN MAKANAN 1985	<i>Moisture content</i>
		<i>Caffeine content</i>
		<i>Ash content</i>
		<i>Fat content</i>

BAYARAN PENSIJILAN

Jenis Permohonan	Fi Proses	Fi Pensijilan
Permohonan Baru	RM 130.00	RM 3400.00
Permohonan Pembaharuan	RM 0.00	RM 2600.00

Nota :

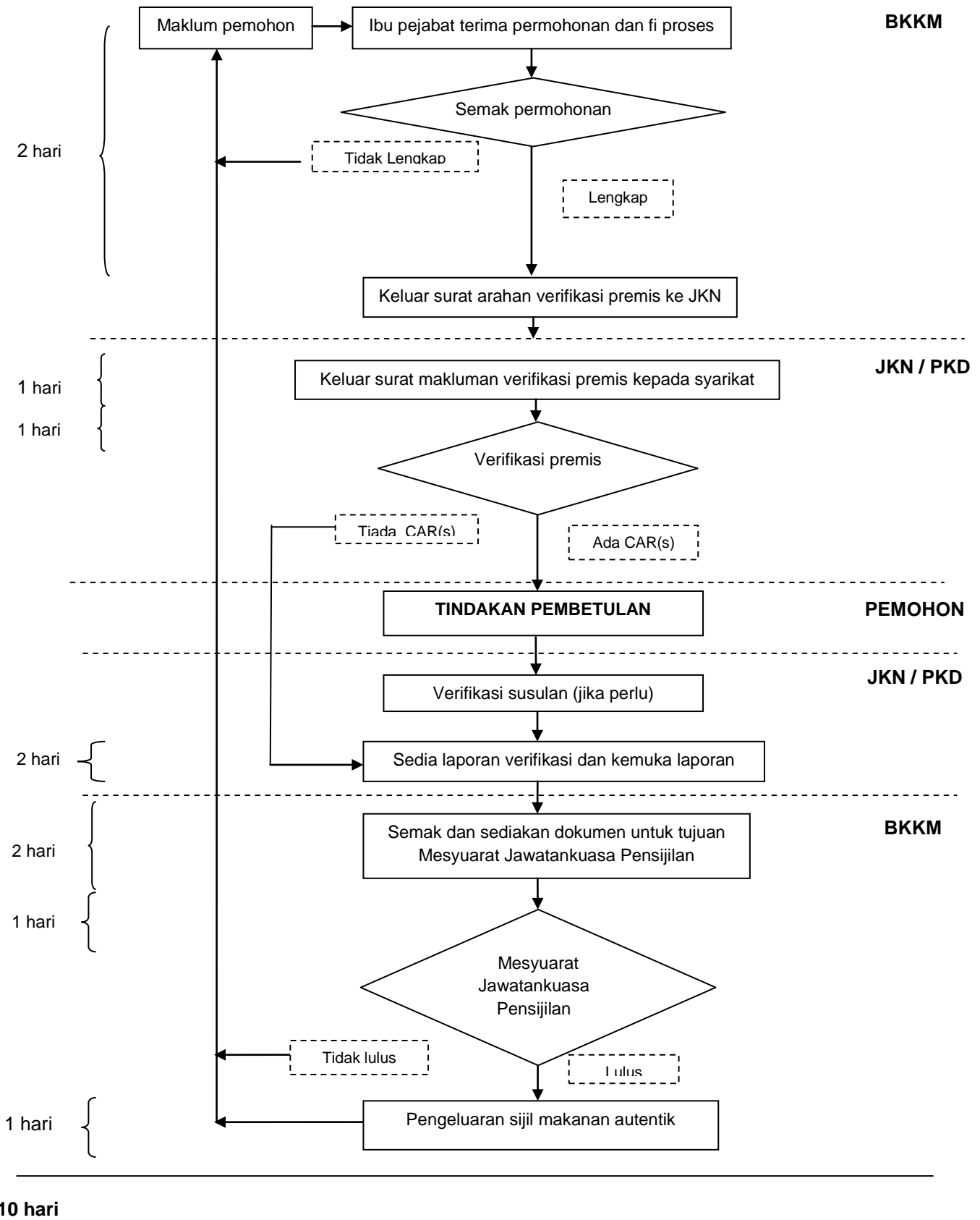
Bilangan produk yang boleh dimasukkan dalam satu permohonan boleh dikategorikan seperti di bawah :

- 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.

LAMPIRAN 6

CARTA ALIR PERMOHONAN BARU DAN PEMBAHARUAN SIJIL



LAMPIRAN 7

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

1. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Perlis,
Tingkat 8, Bangunan Wisma Persekutuan,
Persiaran Jubli Emas,
01000 Kangar,
Perlis Indera Kayangan.
Tel: 04-9766989/04-9777599
Faks: 04-9767419/9776369
<http://jknperlis.moh.gov.my>
2. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Kedah,
Jalan Simpang Kuala,
05400 Alor Setar,
Kedah Darul Aman
Tel: 04-7741000/04-7741015
Faks: 04-7741022
<http://jknkedah.moh.gov.my>
3. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang
Tingkat 35 & 37, KOMTAR,
10590 Pulau Pinang.
Tel: 04-2625533/04-2017245
Faks: 04-2263371
<http://jknpenang.moh.gov.my>
4. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Perak
Jalan Panglima Bukit Gantang Wahab,
30590 Ipoh,
Perak Darul Ridzuan.
Tel: 05-2084200
Faks: 05-2550740
<http://jknperak.moh.gov.my>
5. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Selangor,
Tingkat 27, Wisma MBSA,
Persiaran Perbandaran,
40000 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan,
Tel: 03-55182121
Faks: 03-55185194/55185195
<http://www.jknselangor.moh.gov.my>
6. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur,
Jalan Cenderasari,
50590 Kuala Lumpur,
Wilayah Persekutuan.
Tel: 03-22687333/22687361
Faks: 03-22687555
<http://jknkl.moh.gov.my>
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>
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>

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

PENGHARGAAN

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

Penaung

Noraini Dato' Mohd Othman

Penasihat

Shamsinar Abdul Talib

Ketua Editor

Mohd Salim Hj Dulatti

Editor

Faridah Malik Shari

Faiza Ismail

Siti Irfah Md Ishak

Noraisyah Ali

Turut Membantu

Ahmad Nadzri Sulaiman

Tosiah Abdullah

Sharizat Hj Ahmad

Azhar Ahmad

Amran Hasan @ Che Hasan

Roziaton Abdul Wahab

Rafeah Sibil

Zaini Abd Rahman

Shanmugam a/l Supramaniam

Ruhana Abd Latif

Hermey Mohd Yeet

Nurul Huda Abd Aziz

Nuurul Hidayah Sharipan

Nurul Aina Bahirah Shamsul Bahri

Mohamad Khairulnizam Azmatullah

Mohd Faris Helmi Ab Rahim

Azman Abdul Rahman

Roslaily Mohd Yusoff

Aisyah Anuar