

## **KANDUNGAN**

1.	PENGENALAN	3
2.	OBJEKTIF	3
3.	DEFINISI	4
4.	PENDAFTARAN PREMIS	5
5.	REKABENTUK DAN KEMUDAHAN	5
5.1	Lokasi	5
5.2	Peralatan Dan Perkakasan	5
5.3	Bekalan Air/Ais	6
5.4	Sinki Mencuci Tangan	6
5.5	Tandas	6
5.6	Bilik/Ruang Persalinan	7
6.	PENGENDALI MAKANAN	7
7.	PENYELENGGARAAN DAN SANITASI	8
7.1	Keadaan Lantai	8
7.2	Keadaan Dinding/Siling/Kipas/Tingkap dan Pintu	8
7.3	Pencahayaan	8
7.4	Pengudaraan	8
7.5	Pengurusan Sampah dan Sisa Buangan	8
7.6	Persekitaran Premis dan Saliran	8
7.7	Pencucian dan Sanitasi	9
7.8	Kawalan Makhluk Perosak	9
8.	KAWALAN OPERASI	9
8.1	Aktiviti pemungghahan di gudang dan pusat pengumpulan/kenderaan pengangkutan	9

8.2	Penyimpanan dan Penyusunan di Gudang dan pusat pengumpulan	9
8.3	Kawasan Kuarantin dalam Gudang dan pusat pengumpulan	11
8.4	Pengangkutan dan Pengedaran	11
8.5	Kawalan Lain-lain Proses	11
9.	SISTEM KEBOLEHKESANAN	11
10.	DOKUMENTASI DAN REKOD	12
	RUJUKAN	13
	PENGHARGAAN	14
	SENARAI SEMAK KESELAMATAN MAKANAN UNTUK GUDANG DAN PUSAT PENGUMPULAN	15

## 1. PENGENALAN

Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009) telah diwartakan pada Februari 2009 di mana, terdapat peruntukan yang menyatakan kehendak khas dan perlindungan makanan bagi penyimpanan makanan.

Sehubungan itu, garis panduan ini disediakan bagi memudahkan pengusaha makanan memahami keperluan-keperluan yang perlu dipatuhi dalam pengendalian penyimpanan makanan sebagaimana yang dinyatakan di dalam PPKM 2009.

PPKM 2009 turut menggariskan kehendak-kehendak yang perlu dipatuhi bagi premis penyimpanan makanan termasuk gudang dan pusat pengumpulan.

Selain itu, PPKM 2009 turut memperuntukkan keperluan mewujudkan sistem kebolehesanan makanan di mana, sistem ini mestilah berupaya mengenalpasti sumber produk dan ke mana produk akan diedarkan serta boleh memberi maklumat dengan pantas kepada pihak berkuasa.

Secara umum, garis panduan ini menyenaraikan kehendak-kehendak yang melibatkan aspek keselamatan makanan dari segi pengendalian dan penyimpanan makanan dalam operasi di gudang dan pusat pengumpulan pusat pengumpulan yang bermula daripada penerimaan makanan sehingga pendedaran.

## 2. OBJEKTIF

Garis panduan ini disediakan sebagai panduan dan rujukan kepada pengusaha makanan dalam pengendalian dan penyimpanan makanan di gudang dan pusat pengumpulan supaya mematuhi kehendak PPKM 2009. Garis panduan juga bertujuan sebagai panduan dalam penyediaan sistem kawalan keselamatan makanan di gudang dan pusat pengumpulan.

### 3. DEFINISI

#### 3.1 Gudang

Gudang dalam konteks ini merujuk kepada gudang penyimpanan makanan yang ditakrifkan sebagai mana-mana bangunan, kemudahan, struktur, atau premis di mana makanan disimpan untuk dijual atau diedarkan kepada pemproses, pemborong lain atau mana-mana perniagaan lain yang menjual atau mengedarkan kepada pengguna muktamad.

#### 3.2. Pengendali makanan

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

#### 3.3. Sanitasi

Bebas daripada apa-apa keadaan atau hal keadaan yang menjejaskan kesihatan dan termasuklah apa-apa keadaan atau hal keadaan yang boleh membawa kepada atau menyebabkan pencemaran makanan dengan bahan cemar mikrobiologi atau bahan toksik yang boleh menyebabkan makanan itu berbahaya kepada kesihatan.

#### 3.4. Makhluk perosak

Mana-mana haiwan yang berkebolehan mencemarkan makanan secara langsung atau tidak langsung.

## 4 PENDAFTARAN PREMIS

Semua gudang dan pusat pengumpulan hendaklah:

- 4.1 Berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) sebagaimana yang diperuntukkan di bawah Peraturan 3, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (PPKM) 2009.
- 4.2 Pendaftaran boleh dibuat secara atas talian di laman web (<http://fosimdomestic.moh.gov.my>) atau di Pejabat Kesihatan Daerah dan Jabatan Kesihatan Negeri yang berhampiran.
- 4.3 Mempamerkan perakuan pendaftaran premis.
- 4.4 Memastikan pendaftaran diperbaharui setiap 3 tahun.

## 5 REKABENTUK DAN KEMUDAHAN

### 5.1 Lokasi

- 5.1.1 Pengusaha gudang dan pusat pengumpulan hendaklah memastikan lokasi bangunan / premis yang dipilih adalah sesuai dan tidak berhampiran dengan kawasan yang boleh menyumbang kepada pencemaran seperti bau, asap, habuk, dan jauh dari tempat pembuangan sampah.

### 5.2 Peralatan dan Perkakasan

Perkakas dan permukaan yang menyentuh makanan yang digunakan semasa mengendalikan, menyediakan, membungkus, membawa, menyimpan makanan hendaklah seperti berikut:

- 5.2.1 Sentiasa berkeadaan bersih dan diselenggara dengan baik.
- 5.2.2 Semua perkakas yang rosak dibuang dan dikeluarkan daripada gudang dan pusat pengumpulan
- 5.2.3 Mudah dibersihkan, tidak mudah rosak, tidak bertoksik dan tidak berkarat.

5.2.4 Disimpan di tempat yang bersih, dilindungi dari punca pencemaran dan disusun dengan teratur.

5.2.5 Peralatan perlu berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggarakan.

### 5.3 Bekalan air/ais

5.3.1 Air hendaklah dari punca yang selamat, bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau

5.3.2 Mempunyai bekalan air yang mencukupi untuk dan terlindung dari pencemaran.

5.3.3 Ais yang digunakan hendaklah daripada sumber yang selamat serta diisimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran

### 5.4 Sinki Mencuci tangan

5.4.1 Hendaklah disediakan sinki kemudahan cuci tangan yang mencukupi dan sesuai untuk mencuci tangan.

5.4.2 Dibekalkan dengan bahan cuci cecair yang sesuai di dalam *dispenser*.

5.4.3 Disediakan dengan tuala kertas/alat pengering tangan dan tong sampah (berpenutup).

5.4.4 Mempamerkan poster 7 langkah membasuh tangan yang betul

### 5.5 Tandas

5.5.1 Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak.

5.5.2 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.

5.5.3 Tidak terbuka secara terus kepada tempat penyimpanan makanan

## 5.6 Bilik/Ruang Persalinan (jika perlu)

5.6.1 Bilik persalinan yang mencukupi perlu disediakan.

5.6.2 Bilik persalinan menyediakan kemudahan menyimpan barangan peribadi bagi mengelakkan ia dibawa masuk ke kawasan pemprosesan.

## 6 PENGENDALI MAKANAN

6.1 Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM.

6.2 Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan dari Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.

6.3 Semua pengendali makanan hendaklah memastikan:

6.3.1 Pakaian/pakaian pelindung yang bersih dan sesuai yang tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan; dan

6.3.2 Penutup kepala (jika berkaitan) dan kasut bertutup.

6.3.3 Kuku sentiasa berkeadaan bersih dan pendek.

6.3.4 Tiada luka/kudis terbuka dan dirawat dengan baik.

6.4 Pengendali makanan hendaklah mengekalkan kebersihan diri semasa mengendali, menyediakan, membungkus, membawa, menyimpan makanan. Antara perkara-perkara yang perlu diamalkan adalah:

6.4.1 Tidak melakukan apa-apa kelakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan seperti merokok, bersin, batuk, menggaru, mengorek hidung/telinga dan sebagainya.

6.4.2 Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan) sebelum ke tandas.

6.4.3 Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori yang lain.

6.4.4 Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar.

## 7. PENYELENGGARAAN DAN SANITASI

### 7.1 Keadaan lantai

Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung.

### 7.2 Keadaan dinding/siling/kipas/tingkap dan pintu

Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan

### 7.3 Pencahayaan

Gudang dan pusat pengumpulan perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.

### 7.4 Pengudaraan

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.

### 7.5 Pengurusan Sampah Dan Sisa Buangan

Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak.

### 7.6 Persekitaran premis dan saliran

7.6.1 Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih.



## 7.7 Pencucian dan sanitasi

7.7.1 Gudang dan pusat pengumpulan hendaklah sentiasa berkeadaan baik, bersih dan sentiasa diselenggara bagi mengelakkan pencemaran makanan.

7.7.2 Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan.

## 7.8 Kawalan Makhluk Perosak

7.8.1 Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak.

7.8.2 Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan

7.8.3 Tiada penggunaan racun di dalam kawasan gudang dan pusat pengumpulan.

7.8.4 Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.

## 8 KAWALAN OPERASI

8.1 Aktiviti pemunggahan di gudang dan pusat pengumpulan/kenderaan pengangkutan

8.0.1 Kawasan bagi aktiviti pemunggahan hendaklah sentiasa terurus, bersih, dinyahjangkit (apabila diperlukan) dan kekal terkawal bagi mengelakkan pencemaran silang berlaku.

8.0.2 Kerja-karya pemunggahan perlu dijalankan dengan cermat. Amalan mencampak, menghempas, berdiri atau duduk di atas makanan adalah dilarang sama sekali.

8.2 Penyimpanan dan Penyusunan di Gudang dan pusat pengumpulan

8.2.1 Produk makanan/bahan bukan makanan hendaklah disimpan secara berasingan.

8.2.2 Makanan perlu disimpan atau disusun dengan jarak minimum:

- 15 sentimeter di antara dinding tempat penyimpanan dengan makanan yang disimpan dan
  - 20 sentimeter dari atas lantai.
- 8.2.3 Ketinggian susunan kotak perlulah bersesuaian bagi mengelakkan kerosakan kotak di lapisan bawah.
- 8.2.4 Susun atur gudang dan pusat pengumpulan hendaklah membenarkan aliran penerimaan dan pengedaran yang baik.
- 8.2.5 Rantaian sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan.
- 8.2.6 Produk dingin hendaklah disimpan antara suhu 1<sup>o</sup>C hingga 10<sup>o</sup>C; produk sejuk beku hendaklah disimpan pada suhu ≤-18<sup>o</sup>C.
- 8.2.7 Mempunyai alat peranti untuk merekodkan suhu (tepat sehingga ±1<sup>o</sup>C).
- 8.2.8 Produk mentah dan produk separa siap perlu disimpan secara berasingan.
- 8.2.9 Semua produk di dalam gudang dan pusat pengumpulan hendaklah dilabel supaya penyusunan produk ikut kategori dan disimpan dalam keadaan yang sesuai.
- 8.2.10 Produk yang berasal daripada babi (*sus scrofa*) tidak boleh disimpan bersama produk bukan berasal daripada babi dalam kemudahan penyimpanan yang sama.
- 8.2.11 Keluar masuk stok perlu menggunakan sistem giliran *First In First Out* (FIFO)/*First Expiry First Out* (FEFO)

- 8.3 Kawasan Kuarantin Dalam Gudang dan pusat pengumpulan
- 8.3.1 Makanan yang telah rosak atau melebihi tarikh luput perlu disimpan di kawasan kuarantin khas.
- 8.3.2 Produk yang dikuarantin hendaklah dilupuskan dengan segera bagi mengelakkan pembiakan makhluk perosak.
- 8.4 Pengangkutan dan pendedaran.
- 8.4.1 Kenderaan pengangkutan makanan tidak boleh digunakan untuk mengangkut haiwan, bahan yang berbahaya, bertoksik atau beracun.
- 8.4.2 Semua kenderaan pengangkutan hendaklah sesuai, bersih, berkeadaan baik, dan mudah dibersihkan.
- 8.5 Kawalan lain-lain proses (jika berkenaan)
- 8.5.1. Aktiviti-aktiviti pemprosesan secara minima (*minimally processed*) perlu dijalankan secara terkawal untuk mengelakkan pencemaran silang.
- 8.5.2. Suhu makanan perlu dikekalkan bagi menjaga kualiti dan mengekalkan keselamatan makanan.
- 8.5.3. Penyimpanan makanan yang mudah rosak hendaklah dilakukan dengan segera bagi mengekalkan keselamatan dan kualiti makanan.
- 8.5.4. Makanan yang telah rosak atau tercemar hendaklah diasingkan dengan segera bagi mengelakkan pencemaran makanan.

## 9. SISTEM KEBOLEHKESANAN (*TRACEABILITY*)

- 9.1 Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku perlanggaran.
- 9.2 Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari gudang dan pusat pengumpulan.
- 9.3 Keperluan am yang perlu didokumenkan seperti berikut:
- Nama dan alamat pembekal dan pelanggan

- Perihal produk dan tarikh penghantaran
- Maklumat lain:
  - maklumat berhubung dengan kuantiti produk.
  - nombor *batch*
  - data yang berkaitan kenderaan pengangkut

#### 10. DOKUMENTASI DAN REKOD

Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan diperlukan dan hendaklah dijaga dan disimpan dalam jangka masa yang lebih daripada jangka hayat produk.

## Rujukan:

- I. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009, Malaysia.
- II. Garis Panduan Penyediaan Dan Penjualan Makanan di Premis Outlet Makanan Bergerak, Keluaran 2016
- III. Garis Panduan Pengiktirafan 'Bersih, Selamat Dan Sihat' (BeSS) Bagi Pengusaha Premis Outlet Makanan 2012.
- iv. Garis Panduan Mass Katering, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan 2011.
- V. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) 2014.
- VI. Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.

## **PENGHARGAAN**

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

### **Penaung**

Noraini Dato' Mohd Othman

### **Penasihat**

En. Mohd Salim Hj Dulatti

### **Ketua Editor**

Tn. Hj. Mohd Khairuddin bin Mohd Talib

### **Editor**

En. Muhammad Muhayudeen Bin Musa

En. Mohd Faris Helmi bin Ab Rahim

Cik Nur Yuhanis binti Mohd Anuar

## **TURUT MEMBANTU**

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

SENARAI SEMAK KESELAMATAN MAKANAN PERINGKAT GUDANG DAN PUSAT PENGUMPULAN				
ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	KEPATUHAN		NOTA
		YA	TIDAK	
		<b>1.0 PENDAFTARAN PREMIS</b>		
<b>1.1. Pendaftaran premis</b>	<i>Mempunyai pendaftaran premis yang masih sah dan dipamerkan</i>			
<b>2.0 REKABENTU DAN KEMUDAHAN</b>				
<b>2.1. Lokasi</b>	<i>Adakah lokasi gudang dan pusat pengumpulan sesuai dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?</i>			
<b>2.2. Peralatan &amp; Perkakasan</b>	<i>Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan sesuai</i>			
	<i>Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari gudang dan pusat pengumpulan</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 disimpan 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>4.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI</b>				
<b>4.1. Keadaan Lantai</b>	<i>4.1.1 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>Gudang dan pusat pengumpulan 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>Gudang dan pusat pengumpulan hendaklah sentiasa berkeadaan baik, bersih dan sentiasa diselenggara bagi mengelakkan pencemaran makanan</i>			
	<i>Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan</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 dan pusat pengumpulan</i>			
	<i>Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.</i>			
<b>5.0 KAWALAN OPERASI : GUDANG DAN PUSAT PENGUMPULAN</b>				
<b>5.1. Aktiviti Pemunggaran Di gudang dan pusat pengumpulan/ Kenderaan pengangkutan</b>	<i>Kawasan bagi aktiviti pemunggaran hendaklah sentiasa terurus, bersih, dinyahjangkit (apabila diperlukan) dan kekal terkawal</i>			
	<i>Kerja-kerja pemunggaran 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 dan pusat pengumpulan</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 dan pusat pengumpulan 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 dan pusat pengumpulan 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 dan pusat pengumpulan</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</b>	<i>Kenderaan pengangkutan makanan tidak boleh digunakan untuk mengangkut haiwan, bahan yang berbahaya, bertoksik atau</i>			

<b>Pengedaran</b>	<i>beracun.</i>			
	<i>Semua kenderaan pengangkutan hendaklah sesuai, bersih, berkeadaan baik, boleh 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 SISTEM KEBOLEHKESANAN</b>				
<b>7.1. 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 gudang dan pusat pengumpulan</i>			
<b>8.0 DOKUMENTASI DAN REKOD</b>				
<b>8.1. Dokumentasi dan rekod</b>	<i>Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan</i>			