

**SENARAI SEMAK KESELAMATAN MAKANAN PENSIJILAN TRUST MyCATERING
UNTUK KATERING KECIL DAN SEDERHANA**

Nama Syarikat:

ELEMEN 1: PENGENDALI MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
1.1 Vaksinasi	<i>Mendapat vaksinasi anti tifoid (TY2).</i>			
1.2 Kursus Latihan Pengendali Makanan	<i>Memiliki sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM) yang sah.</i>			
1.3 Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan	<i>Penyelia menghadiri latihan dan memiliki sijil Kursus Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan dari Sekolah Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (SLPPM) yang sah.</i>			
1.4 Kebersihan Diri	<i>Pakaian bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Memakai pakaian pelindung luar / apron - bersih dan berwarna cerah. *</i>			
	<i>Kuku pendek dan bersih.</i>			
	<i>Pakai penutup kepala.</i>			
	<i>Pakai penutup mulut atau sarung tangan (jika perlu).</i>			
	<i>Tidak memakai barang kemas (cth: cincin / rantai / gelang) / aksesori (cth: jam tangan / pin tudung).</i>			
	<i>Pakai kasut bertutup (tidak dibenarkan pakai selipar). *</i>			
1.5 Amalan Pengendali Makanan	<i>Basuh tangan dengan betul (sebelum memulakan kerja, selepas ke tandas dan selepas mengendalikan bahan tercemar).</i>			
	<i>Tidak melakukan apa-apa kelakuan / tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.</i>			
	<i>Menanggalkan pakaian pelindung / apron sebelum ke tandas.</i>			
ELEMEN 2: STRUKTUR DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
2.1 Lantai	<i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung.</i>			
2.2 Dinding/Siling/ Pintu / Tingkap	<i>Dikekalkan dalam keadaan bersih, baik dan mudah dibersihkan (tiada habuk dan sawang).</i>			
2.3 Sistem Saliran	<i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih.</i>			
ELEMEN 3:REKABENTUK DAN KEMUDAHAN DI DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
3.1 Sinki Cuci Tangan	<i>Dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi.</i>			
	<i>Sabun / bahan pencuci tangan serta tuala kertas / pengering tangan disediakan.</i>			
	<i>Mempamerkan Poster 7 langkah membasuh tangan yang betul.</i>			
3.2 Penstoran/ Ruang Penyimpanan	<i>3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku / dingin</i>			
	<i>3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berfungsi dengan baik (< -18 °C) dan bersih.</i>			
	<i>3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk / dingin berfungsi dengan baik (-1 hingga 10 °C) dan bersih.</i>			
	<i>3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku /</i>			

1 | Garis Panduan Pensijilan *Trust MyCatering* untuk Skala Kecil dan Sederhana

	<i>dingin melebihi muatan maksimum.</i>			
	<i>3.2.1.4 Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak diasingkan dalam ruang berbeza.</i>			
	<i>3.2.2 Ruang Simpanan Kering</i>			
	<i>3.2.2.1 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</i>			
	<i>3.2.2.2 Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.</i>			
	<i>3.2.2.3 Bebas dari serangan makhluk perosak.</i>			
	<i>3.2.3 Ruang Simpanan Peralatan atau Perkakas</i>			
	<i>3.2.3.1 Sesuai dan bersih.</i>			
	<i>3.2.3.2 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</i>			
3.3 Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan	<i>Berkeadaan bersih.</i>			
	<i>Sistem saliran yang baik.</i>			
3.4 Bekalan Air / Ais	<i>Bekalan air yang bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.</i>			
	<i>Bekalan air hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.</i>			
	<i>Ais hendaklah disimpan dalam bekas tertutup dan terlindung daripada sebarang pencemaran.</i>			
3.5 Kelengkapan gas	<i>Paip atau hos berada dalam keadaan sesuai, selamat dan bersih.</i>			
3.6 Pengudaraan	<i>Terdapat sistem pengudaraan yang baik dan perlu dibersihkan secara berkala.</i>			
3.7 Pencahayaan	<i>Pencahayaan mencukupi dan berada dalam keadaan bersih dan baik.</i>			
3.8 Bekalan elektrik	<i>Tidak melakukan penyambungan suis dan soket yang membahayakan.</i>			
3.9 Kawasan Pembuangan dan Pelupusan Sampah	<i>Tong sampah dilapik dengan beg plastik, sentiasa ditutup dan bersih.</i>			
3.10 Tandas	<i>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak.</i>			
	<i>Mempunyai sumber air yang mengalir.*</i>			
	<i>Mempunyai kemudahan cecair pencuci, kemudahan mengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan).*</i>			
	<i>Pintu tandas sentiasa tertutup.</i>			
ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
4.1 Peralatan dan Perkakasan Dapur	<i>Berada dalam keadaan baik, bersih dan disusun secara teratur.</i>			
	<i>Peralatan dan perkakas yang rosak dibuang dan dikeluarkan dari premis makanan.</i>			
	<i>Papan pemotong yang khusus digunakan untuk bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.</i>			
ELEMEN 5: KAWALAN BAHAN MENTAH				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
5.1 Pengendalian dan Penyimpanan Bahan Mentah	<i>Penerimaan bahan mentah mengikut prinsip First In First Out (FIFO) atau First Expiry First Out (FEFO).</i>			
	<i>Selamat dan berkualiti.</i>			
	<i>Tidak bercampur dengan bahan bukan makanan dan makanan yang telah diproses.</i>			
	<i>Dilabel dan disimpan dalam keadaan yang bersih dan sesuai.</i>			

2 | Garis Panduan Pensijilan *Trust MyCatering* untuk Skala Kecil dan Sederhana

	<i>Tiada makanan diletakkan di atas lantai.</i>			
	<i>Kaedah penyusunan tidak menyumbang kepada kerosakan atau pencemaran.</i>			
5.2 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah	<i>Kaedah penyahbekuan yang betul dan sesuai.</i>			
	<i>Bahan mentah yang telah dinyahbeku tidak boleh disejukbeku semula.</i>			
ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembedaan
		Ya	Tidak	
6.1 Ruang Penyediaan Makanan	<i>Berada dalam keadaan bersih.</i>			
	<i>Pencahayaan mencukupi.</i>			
6.2 Penyediaan Makanan	<i>Tidak menyimpan terus makanan panas yang baru dimasak ke dalam peti sejuk.</i>			
	<i>Makanan yang telah dimasak disimpan dan ditutup dengan betul sehingga diperlukan.</i>			
	<i>Makanan dimasak menggunakan kaedah yang betul dan sesuai.</i>			
ELEMEN 7: KAWALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembedaan
		Ya	Tidak	
7.1 Kawalan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Pembungkus	<i>Bahan pembungkus yang digunakan hendaklah dari jenis yang bukan toksik dan tidak mencemarkan produk makanan.</i>			
	<i>Bahan pembungkus perlu disimpan secara berasingan dengan bahan mentah bagi mengelakkan berlakunya kerosakan dan pencemaran kepada bahan pembungkus tersebut.</i>			
	<i>Bahan pembungkus hendaklah disimpan dalam keadaan yang bersih dan di tempat yang sesuai.</i>			
	<i>Stok bahan pembungkus harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (First In First Out - FIFO).</i>			
7.2 Kawalan Aktiviti Pembungkusan Makanan	<i>Aktiviti pembungkusan makanan perlu dijalankan di kawasan yang sesuai dan di tempat yang tinggi (tidak dilakukan di atas lantai).</i>			
	<i>Menggunakan sarung tangan plastik pakai buang, penyepit makanan atau peralatan yang bersesuaian untuk menyentuh makanan.</i>			
	<i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan tangan yang tidak berlapik untuk mengendalikan makanan yang tidak berbungkus.</i>			
	<i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan nafas ataupun air liur untuk meleraikan bahan pembungkus.</i>			
ELEMEN 8: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembedaan
		Ya	Tidak	
8.1 Bekas	<i>Bekas makanan bersih, berkeadaan baik dan sesuai.</i>			
	<i>Menggunakan bekas berpenutup yang sesuai (jika berkenaan).</i>			
8.2 Kenderaan Pengangkutan	<i>Kenderaan pengangkutan berkeadaan baik, bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Tidak bercampur dengan makanan hasilan babi.</i>			
	<i>Mempunyai ruang pemisahan. (bagi kenderaan pengangkutan yang juga mengangkut bahan bukan makanan).</i>			
	<i>Tidak mengangkut bahan yang berbahaya kepada kesihatan, bertoksik atau beracun.</i>			

3 | Garis Panduan Pensijilan *Trust MyCatering* untuk Skala Kecil dan Sederhana

ELEMEN 9: PENGHIDANGAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
9.1 Penghidangan Makanan	<i>Pengendali makanan mematuhi kriteria seperti yang dinyatakan di Elemen 1.</i>			
	<i>Makanan yang dipamerkan di tempat penghidangan tidak melebihi tempoh 4 jam pada suhu bilik dari tempoh memasak.</i>			
	<i>Menggunakan perkakasan yang bersih dan sesuai.</i>			
	<i>Lebihan makanan tidak boleh digunakan semula atau dicampur dengan makanan yang baru dimasak.</i>			
ELEMEN 10: REKOD DAN DOKUMENTASI				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		Ya	Tidak	
10.1 Rekod	<i>Semua rekod perlu disimpan.</i>			
	<i>i. Rekod Vaksinasi Anti Tifoid</i>			
	<i>ii. Rekod Latihan Pengendali Makanan</i>			
	<i>iii. Rekod Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan</i>			
	<i>iv. Rekod Kepuasan Pelanggan</i>			
	<i>v. Rekod Invois/ Salinan Resit Jualan</i>			

- Tanda * menunjukkan bahawa perkhidmatan catering yang beroperasi di rumah kediaman dikecualikan daripada elemen ini.

Disediakan oleh :

Nama :

Jawatan :

Tarikh :