

GARIS PANDUAN
PENSIJILAN
TRUST
MyCATERING
SKALA KECIL DAN SEDERHANA

BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA



1. PENGENALAN

Garis panduan ini memberikan panduan mengenai prosedur permohonan Pensijilan *Trust MyCatering* untuk katering skala kecil dan sederhana daripada Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Permohonan untuk mendapatkan pensijilan ini adalah terbuka kepada semua jenis pengusaha katering makanan **skala kecil dan sederhana** yang dikendalikan di restoran/kedai makan, kantin (kilang, institusi pekerjaan), kafeteria, katering-kontrak, rumah kediaman dan mana-mana perkhidmatan makanan yang melibatkan semua golongan pengguna.

Pensijilan ini diwujudkan bagi mengiktiraf pengusaha katering skala kecil dan sederhana dalam menyumbang kepada perkembangan industri makanan negara serta mewujudkan persaingan sihat untuk industri katering makanan menghasilkan makanan yang selamat.

Pensijilan *Trust MyCatering* ini akan dijadikan jenama nasional dan diangkat menjadi satu trend di kalangan industri dan pengguna sekaligus melonjakkan permintaan terhadap makanan yang selamat di dalam industri ini. Melalui pensijilan ini, promosi dan peluang kebolehpasaran produk makanan katering dapat ditingkatkan.

Selain itu, Garis Panduan ini membantu pengusaha katering makanan skala kecil dan sederhana meningkatkan tahap keselamatan makanan yang sedia ada atau baru dilaksanakan serta meningkatkan keyakinan orang ramai terhadap makanan yang dihasilkan dan mengelakkan kejadian keracunan makanan.

2. OBJEKTIF DAN KELEBIHAN:

- 2.1 Memberi pengiktirafan rasmi kepada pengusaha katering skala kecil dan sederhana yang memenuhi kriteria pensijilan ini.
- 2.2 Mempromosi dan meningkatkan peluang kebolehpasaran produk makanan katering skala kecil dan sederhana melalui jenama *Trust MyCatering* daripada KKM.
- 2.3 Bimbingan dari segi teknikal dan pelabelan oleh KKM.

- 2.4 Meningkatkan tahap keselamatan makanan yang dihasilkan.
- 2.5 Meningkatkan keyakinan orang ramai melalui logo *Trust MyCatering* pada label pembungkus dan mengelakkan kejadian keracunan makanan.
- 2.6 Pelekat logo *Trust MyCatering* akan diberikan secara **PERCUMA** kepada setiap pengusaha catering skala kecil dan sederhana yang mendapat pensijilan kali pertama.
- 2.7 Membantu pengusaha catering makanan memenuhi keperluan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009).

3. SKOP

Garis panduan ini boleh digunakan oleh pengusaha catering makanan skala kecil dan sederhana yang melibatkan aktiviti penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan.

4. DEFINISI

Bagi tujuan skim ini, definisi berikut adalah terpakai:

4.1 Katering Makanan

Perkhidmatan penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan untuk diambil oleh pengguna di suatu tempat yang disediakan.

4.2 Katering Makanan Skala Kecil

Perkhidmatan penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan untuk diambil oleh pengguna di suatu tempat yang disediakan. Bagi maksud Garis Panduan ini, pengusaha catering makanan skala kecil dikategorikan berdasarkan kriteria berikut:

4.2.1 Bilangan pekerja: <10 orang

4.2.2 Skala tempahan:

Jenis Hidangan	Contoh	Skala (pax)
Hidangan utama	Nasi berlauk Laksa Mee Kari	<100
Hidangan sampingan	Kuih-muih Bubur kacang Kek	

4.3 Katering Makanan Skala Sederhana

Perkhidmatan penyediaan, penyimpanan, pengedaran dan penghidangan makanan untuk diambil oleh pengguna di suatu tempat yang disediakan. Bagi maksud Garis Panduan ini, pengusaha katering makanan skala sederhana dikategorikan berdasarkan kriteria berikut:

4.3.1 Bilangan pekerja: 11-20 orang

4.3.2 Skala tempahan:

Jenis Hidangan	Contoh	Skala (pax)
Hidangan utama	Nasi berlauk Laksa Mee Kari	<500
Hidangan sampingan	Kuih-muih Bubur kacang Kek	

4.4 Pengendali Makanan

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

4.5 Senarai Semak Keselamatan Makanan

Senarai semak yang menjelaskan aktiviti pelaksanaan keselamatan makanan dalam penyediaan, penyimpanan, penghantaran dan penghidangan makanan.

4.6 Pegawai Pembimbing

Pegawai yang berkhidmat di IPBKMM, KKM dan pegawai yang bertugas di BKMM, JKN dan juga di Pejabat Kesihatan Daerah/ Pejabat Kesihatan Bahagian.

4.7 Bimbingan

Merupakan khidmat nasihat teknikal yang diberikan kepada premis katering skala kecil dan sederhana agar dapat mematuhi elemen keselamatan makanan yang ditetapkan

4.8 Verifikasi

Penilaian yang dijalankan bagi memastikan keperluan keselamatan makanan yang ditetapkan dilaksanakan secara berkesan oleh pengusaha catering skala kecil dan sederhana.

4.9 Verifikasi Lapangan

Aktiviti pemeriksaan yang dijalankan bagi menilai tahap kesediaan terhadap pematuhan elemen-elemen *Trust MyCatering* di premis pemohon.

4.10 Verifikasi Susulan

Penilaian susulan yang dijalankan bagi memastikan perkara yang memerlukan penambahbaikan telah dilaksanakan mengikut kriteria yang ditetapkan sebelum pensijilan diberikan.

4.9 Verifikasi Pemantauan

Penilaian berkala oleh pegawai pembimbing untuk memastikan pengusaha catering skala kecil dan sederhana mengekalkan kriteria pensijilan.

4.10 Verifikasi Pembaharuan

Penilaian semula pelaksanaan aktiviti keselamatan makanan di lapangan bagi tujuan pembaharuan pensijilan.

4.11 Ketidakpatuhan

Elemen yang tidak mematuhi atau memenuhi kriteria pensijilan.

4.12 JKN

Jabatan Kesihatan Negeri.

4.13 PKD / PKB

Pejabat Kesihatan Daerah / Pejabat Kesihatan Bahagian.

4.14 BKKM

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan.

4.15 IPBKKM

Ibu Pejabat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan.

5. KRITERIA PERMOHONAN

Pengusaha perlu mematuhi kriteria-kriteria seperti berikut:

- 5.1 Syarikat berdaftar dengan KKM melalui Pendaftaran Premis Makanan. Permohonan boleh dibuat melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my> secara *online*.
- 5.2 Syarikat berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak).
- 5.3 Premis mempunyai lesen daripada kerajaan tempatan atau surat pengesahan daripada agensi kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana sahaja).
- 5.4 Menyertakan Borang Permohonan (Lampiran 2: TMC-01/17) dan Senarai Semak Keselamatan Makanan (Lampiran 6: TMC-03/17). Pemohon boleh merujuk kepada Panduan Keselamatan Makanan (Lampiran 5) sebagai rujukan semasa mengisi Senarai Semak Keselamatan Makanan.
- 5.5 Menyertakan Sijil Latihan Pengendali Makanan (semua pengendali makanan).
- 5.6 Menyertakan rekod vaksinasi anti tifoid yang masih sah oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter).

6. PROSEDUR PERMOHONAN

6.1 Permohonan

Permohonan Pensijilan *Trust MyCatering* boleh dibuat dengan menggunakan Borang Permohonan (seperti dalam Lampiran 2: TMC-01/17) dan boleh diperolehi dari:

- 6.1.1 Ibu Pejabat BKKM, KKM
- 6.1.2 Jabatan Kesihatan Negeri (JKN)
- 6.1.3 Pejabat Kesihatan Daerah (PKD))/ Pejabat Kesihatan Bahagian (PKB)

6.1.4 Laman web <http://fsq.moh.gov.my>

Borang permohonan yang lengkap hendaklah dikemukakan bersama-sama dokumen sebagaimana yang dinyatakan pada **Kriteria Permohonan** kepada JKN atau PKD di mana lokasi premis berada.

6.2 Bayaran

- 6.2.1. Bagi permohonan baru, pemohon perlu mengemukakan bayaran **Fi Pensijilan** kepada Ibu Pejabat BKKM, KKM setelah mendapat makluman daripada PKD/JKN.
- 6.2.2. Bayaran **fi pensijilan** hendaklah dibayar atas nama “**Ketua Setiausaha, Kementerian Kesihatan Malaysia**” melalui bank draf, kiriman wang atau wang pos.
- 6.2.3. Bayaran fi pensijilan adalah seperti **Lampiran 4**.

6.3 Permohonan tidak lengkap

Permohonan yang tidak lengkap tidak akan diproses dan dimaklumkan kepada pemohon. Pemohon perlu mengemukakan permohonan yang lengkap dengan kadar segera atau maksimum dalam tempoh enam (6) bulan. Permohonan akan terbatal dengan sendirinya sekiranya melebihi tempoh yang telah ditetapkan.

7. PROSES KELULUSAN

- 7.1 Sila rujuk **Carta Alir Permohonan Pensijilan *Trust MyCatering*** seperti di Lampiran 1.
- 7.2 Bagi pemohon yang mempunyai Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) daripada KKM, pemohon masih perlu membuat permohonan baru sebagaimana yang ditetapkan dalam Garis Panduan ini.

8. TEMPOH SAH LAKU

Tempoh sah laku Pensijilan *Trust MyCatering* adalah tiga (3) tahun.

9. PEMANTAUAN

Pemantauan berkala akan dijalankan sekurang-kurangnya satu (1) tahun sekali oleh pihak JKN atau PKD.

10. PEMBAHARUAN

Bagi tujuan pembaharuan, pemohon perlu mengemukakan Borang Permohonan yang telah lengkap diisi (Sila rujuk Carta Alir Kelulusan Pensijilan *Trust MyCatering* (Baru/Pembaharuan)). Pembaharuan pensijilan perlu dibuat setiap tiga (3) tahun sekali dan permohonan perlu dikemukakan dalam tempoh tiga (3) bulan sebelum tamat tarikh sah laku.

11. PENGGANTUNGAN DAN PEMBATALAN SIJIL

- 11.1 Tindakan penggantungan akan dikenakan sebelum sijil *Trust MyCatering* dibatalkan.
- 11.2 Tempoh maksima penggantungan sijil adalah sehingga tiga (3) bulan untuk tindakan pembatalan dilaksanakan sepenuhnya.
- 11.3 Pensijilan *Trust MyCatering* boleh digantung atau dibatalkan atas sebab-sebab seperti berikut:
 - 11.3.1 Tidak memperbaharui sijil setelah tamat tempoh.
 - 11.3.2 Sekiranya didapati produk yang dihasilkan oleh pemegang sijil tidak mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan di bawahnya.
 - 11.3.3 Sekiranya didapati premis pemegang sijil tidak mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan di bawahnya.
 - 11.3.4 Penyalahgunaan logo *Trust MyCatering* ke atas produk bukan makanan.
 - 11.3.5 Premis makanan bertukar ke lokasi/ alamat lain.
 - 11.3.6 Didapati premis telah menghentikan operasi.
 - 11.3.7 Terdapat ketidakpatuhan yang belum ditutup melebihi tempoh tiga (3) bulan yang diberikan semasa audit lapangan.

11.3.8 Melanggar atau tidak mematuhi mana-mana syarat yang ditetapkan oleh KKM dari semasa ke semasa.

11.4 Tindakan pembatalan sijil yang diputuskan oleh IPBKKM adalah muktamad dan tidak boleh diambil sebarang tindakan perundangan oleh pemohon.

11.5 Permohonan baru perlu dilakukan sekiranya terdapat perubahan alamat lokasi penyediaan.

11.6 Pemohon perlu memaklumkan JKN atau PKD/ PKB sekiranya berlaku:

11.6.1 Pertukaran nama syarikat.

11.6.2 Pertukaran pemilik syarikat.

11.6.3 Pertukaran alamat syarikat.

12. PERTANYAAN

Untuk sebarang pertanyaan dan maklumat lanjut boleh hubungi :

Bil.	Bahagian / Jabatan / Pejabat	Alamat / No.telefon / Laman web
1	Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan.	Aras 4, Menara Prisma, No. 26, Jalan Persiaran Perdana, Presint 3, 62675, Putrajaya. Tel: 03-8885 0786 Faks: 03-8885 0790/ 0798 FB: bkkmhq Twitter: @bkkmputrajaya http://www.moh.gov.my atau http://fsq.moh.gov.my
2	Jabatan Kesihatan Negeri.	Lampiran 8

13. RUJUKAN

Rujukan berikut diperlukan bagi aplikasi garis panduan ini:

- i) Akta Makanan 1983 & Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- ii) Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
- iii) Garis Panduan Mass Katering, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan 2011.
- iv) Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) 2014
- v) Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.
- vi) Garis Panduan Pengiktirafan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) bagi Premis Outlet Makanan.
- vii) Garis Panduan Penyediaan dan Penjualan Makanan di Premis Outlet Makanan Bergerak, 2016.
- viii) Pengendalian Makanan di Rumah Secara Selamat, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan 2014.
- ix) Garis Panduan Penyediaan Makanan Bersih dan Selamat di Kantin dan Dapur Asrama.
- x) Pemeriksaan Sendiri (KENDIRI) di Kantin dan Dapur Asrama Institusi.

14. 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

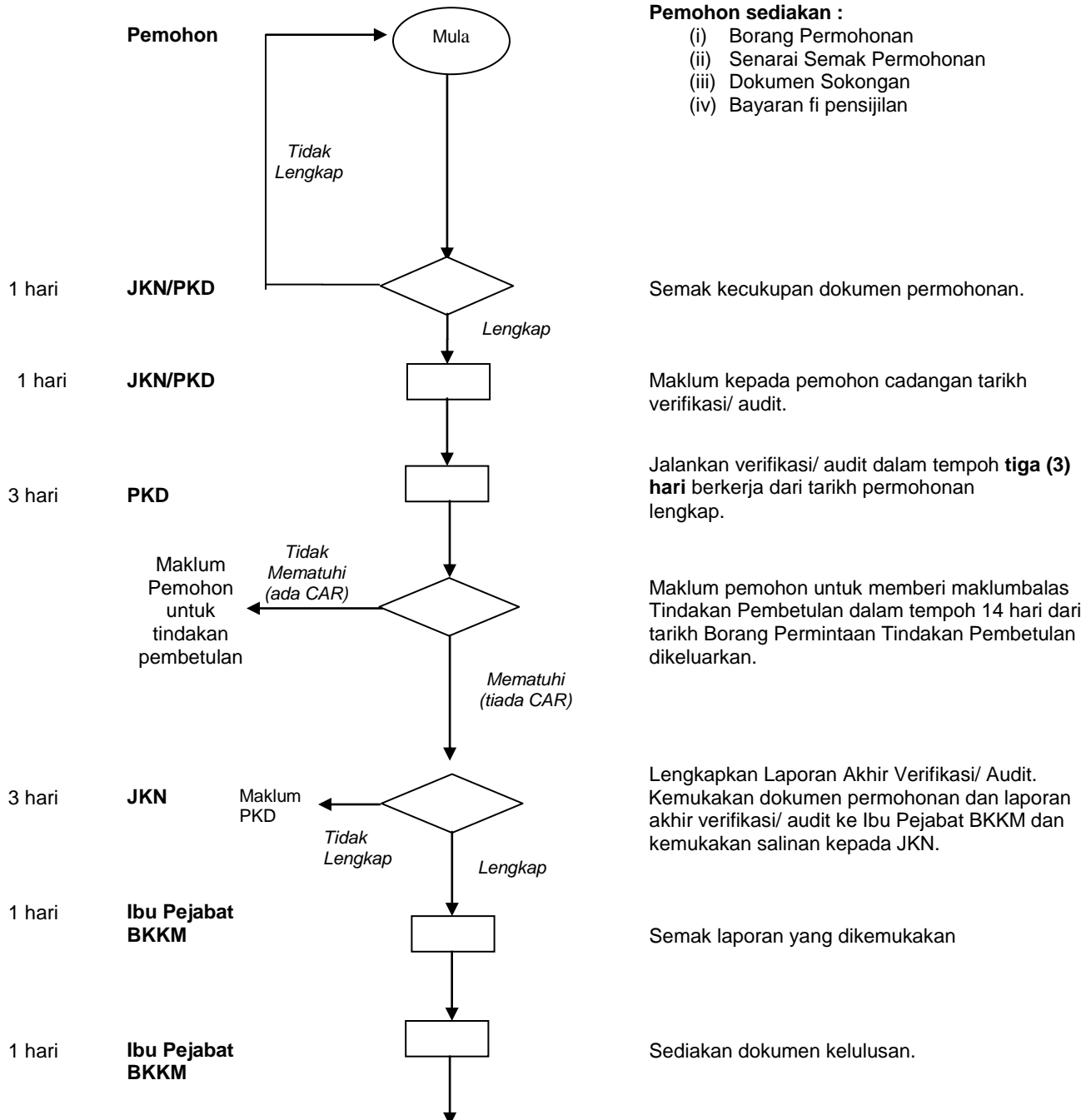
En. Muhammad Muhayudeen Bin Musa
En. Mohd Faris Helmi bin Ab Rahim
Cik Nur Yuhanis binti Mohd Anuar

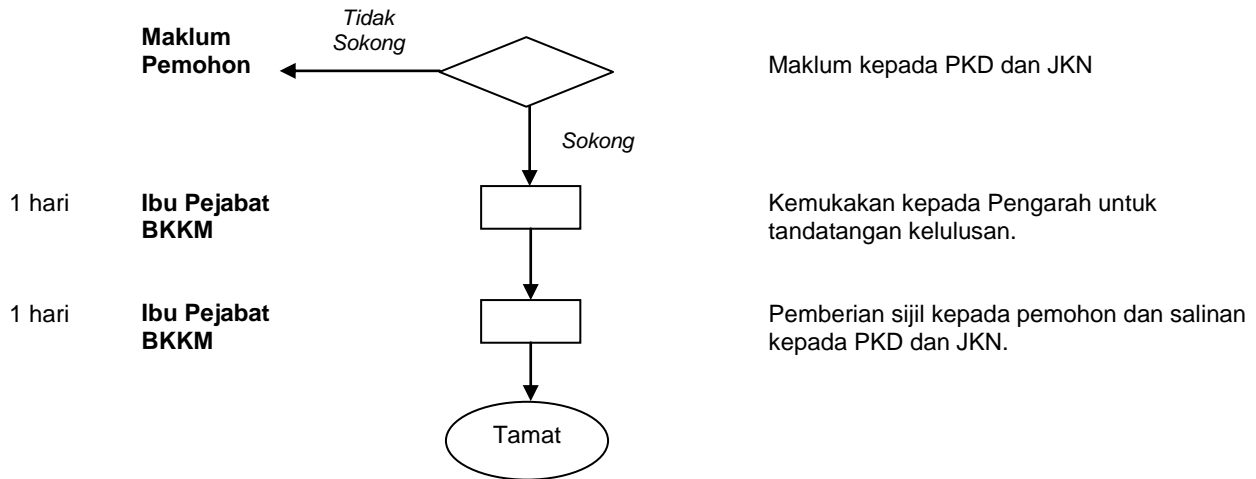
Turut Membantu


Aimi Syahirah Shokarny
Azie Atila Omar
Chennie Shiela Wong
Christine Yeo Ya Hui
Kalidass A/L Murugan
Mardhiah binti Mohd Aripin
Mardiyah Zarifah binti Zulkifli
Mas Imelia bt. Mohd Khalid
Mohamad bin Muda

Nik Nurain bt Nik Hanafi
Norazalia binti Nordin
Nor Izwan bin Isa
Safura binti Mohd Nasir
Sazly Azizuddin b. Sahaimi
Suriani bt. Muhammad
Wan Mohd Nazri bin Wan Mohd Izzuddin
Zahian Ibrahim

**CARTA ALIR PERMOHONAN PENSIJILAN *TRUST MyCATERING*
(BARU/PEMBAHARUAN)**






				TMC-01/17	
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA Borang Permohonan <i>Trust MyCatering</i>					
BAHAGIAN A: MAKLUMAT PENGUSAHA KATERING MAKANAN BARU <input type="checkbox"/> PEMBAHARUAN <input type="checkbox"/>					
NAMA PEMILIK PERNIAGAAN <i>(seperti di dalam kad pengenalan/passport)</i>					
NO KAD PENGENALAN/ PASSPORT					
NAMA DAN ALAMAT SYARIKAT					
ALAMAT PREMIS					
WAKIL SYARIKAT					
NO. TEL / NO. FAKS		NO. TEL BIMBIT			
ALAMAT EMEL		WEBSITE (jika ada)			
PROFIL FACEBOOK (jika ada)		FACEBOOK PAGE (jika ada)			
JENAMA (jika ada)					
DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN			ADA	TIADA	
1. Salinan sijil/ slip pendaftaran premis KKM					
2. Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak)					
3. Salinan lesen pihak berkuasa tempatan atau lampiran surat pengesahan dari agensi kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass catering sahaja)					
4. Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17)					
5. Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan					
6. Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter)					
7. Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)-					
8. (1 salinan) (Untuk kategori mass catering)					
9. Salinan sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass catering)					

BAHAGIAN B: MAKLUMAT PREMIS				
PREMIS KATERING (sila tandakan \checkmark pada yang berkaitan)	i. Restoran/ Kedai Makan	<input type="checkbox"/>	ii. Kafeteria	<input type="checkbox"/>
	iii. Kantin	<input type="checkbox"/>	iv. Rumah Kediaman	<input type="checkbox"/>
	v. Hospital/ Pusat Rawatan Harian	<input type="checkbox"/>	vi. Bangunan Khas	<input type="checkbox"/>
	vii. Bengkel	<input type="checkbox"/>	viii. Hotel	<input type="checkbox"/>
KATEGORI KATERER	Kecil (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <100 pax, Bilangan pekerja: <10 orang)			<input type="checkbox"/>
	Sederhana (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <500 pax, Bilangan pekerja: 11-20 orang)			<input type="checkbox"/>
	Mass (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan >500 pax, Bilangan pekerja: >20 orang)			<input type="checkbox"/>
PEMBEKAL MAKANAN BAGI:	a. Premis Kerajaan / Swasta			<input type="checkbox"/>
	b. Majlis Keraian			<input type="checkbox"/>
	c. Lain-lain			<input type="checkbox"/>
	Nyatakan:			
BILANGAN PEKERJA	TEMPATAN:		ASING:	
BAHAGIAN C : PENGESAHAN PEMOHONAN				
TANDATANGAN:		COP RASMI SYARIKAT:		TARIKH:
_____ NAMA: JAWATAN:				
Untuk kegunaan Jabatan Kesihatan Negeri/ Pejabat Kesihatan Daerah:				
1. Tarikh terima permohonan:				
2. Fi Proses: (Nombor Bank Draf / Kiriman Wang / Wang Pos)				
3. Fi Sijil : (Nombor Bank Draf / Kiriman Wang / Wang Pos)				
4. Tarikh fi proses/ fi sijil diterima:				

LAMPIRAN 3

 KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA Senarai Semak Borang Permohonan <i>Trust MyCatering</i> (Untuk Kegunaan JKN/PKD)			
TMC-02/17			
NAMA PREMIS			
ALAMAT PREMIS			
KATEGORI PERMOHONAN		<input type="checkbox"/> Baru	<input type="checkbox"/> Pembaharuan
KATEGORI KATERER		<input type="checkbox"/> Kecil	<input type="checkbox"/> Sederhana <input type="checkbox"/> Mass
Bil.	Perkara	Pemohon (√ / X)	Kegunaan Pejabat (√ / X)
1.	Borang permohonan (TMC-01/17)		
2.	Salinan sijil/slip pendaftaran premis KKM		
3.	Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak)		
4.	Salinan lesen / dokumen sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass catering sahaja)		
5.	Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17)		
6.	Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan (SLPPM). (Untuk kategori mass catering)		
7.	Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter)		
8.	Salinan Sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass catering)		
Untuk Kegunaan Pejabat			
9.	Tarikh Terima		
10.	Status Permohonan	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Tidak Lengkap
Akuan Penerimaan			
Nombor Rujukan Pemohon : _____		Tarikh : _____	
<p>Adalah dimaklumkan, permohonan dan bayaran dalam bentuk draf bank/ kiriman wang/ wang pos bernombor _____ sebanyak RM _____ yang bertarikh _____ telah diterima daripada pemohon bagi premis _____.</p>			
Tandatangan penerima : _____			
Nama Pegawai dan Jawatan : _____			

LAMPIRAN 4

Janis permohonan	<i>Skala besar (Mass Catering)</i>	Skala kecil dan sederhana
Permohonan baru	RM 2,000	RM 1,000
Pembaharuan	RM 1,500	RM 800
Surveilan	RM 1,000	RM 500

PANDUAN KESELAMATAN MAKANAN

ELEMEN 1: PENGENDALI MAKANAN

1.1 Vaksinasi

Semua individu yang terlibat dalam pengendalian makanan perlu mematuhi keperluan berikut:

1.1.1 Mendapat vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM:

1.1.1.1 Boleh didapati dari klinik atau hospital swasta.

1.1.1.2 Tempoh sah vaksinasi – bergantung kepada kaedah vaksinasi.

1.1.2 Mempunyai buku/ rekod vaksinasi anti tifoid yang disimpan dengan baik.

1.2 Kursus Latihan Pengendali Makanan

1.2.1 Semua pengendali makanan perlu menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan dari Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.

1.2.2 Mempunyai rekod sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM) yang disimpan dengan baik.

1.3 Kebersihan Pengendali Makanan

1.3.1. Kebersihan Diri Pengendali Makanan

Semua pengendali makanan hendaklah sentiasa:

1.4.1.1 Memakai pakaian yang bersih dan sesuai

1.4.1.2 Memakai apron berwarna cerah, penutup kepala dan kasut bertutup.

1.4.1.3 Kuku pendek dan bersih.

1.4.1.4 Memakai penutup kepala.

1.4.1.5 Memakai penutup mulut atau sarung tangan (jika perlu).

1.4.1.6 Tidak memakai barang kemas (Contoh: cincin / rantai / gelang) / aksesori (Contoh: jam tangan / pin tudung).

1.4.1.7 Memakai kasut bertutup (Tidak dibenarkan memakai selipar).

1.4.1.8 Tiada luka/kudis.

1.4.1 Amalan Pengendali Makanan

Pengusaha perlu memastikan pengendali makanan mengamalkan amalan yang baik seperti:

1.4.2.1 Basuh tangan dengan betul (sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar) dengan menggunakan air dan sabun / pencuci tangan cecair.

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

1.4.2.3 Menanggalkan pakaian pelindung atau apron sebelum ke tandas.

ELEMEN 2: STRUKTUR DAPUR

Pengusaha makanan perlu menyemak sama ada premis mematuhi kehendak-kehendak berikut :

2.1 Lantai

Lantai bagi premis perkhidmatan makanan hendaklah bersih, berkeadaan baik dan tiada air bertakung.

2.2 Dinding/Siling/Pintu/Tingkap

Dikekalkan dalam keadaan baik dan mudah dibersihkan (tiada habuk dan sawang).

2.3 Sistem Saliran

2.3.1 Semua longkang hendaklah dicuci dan diselenggara secara berkala agar sentiasa berada dalam keadaan yang bersih.

2.3.2 Mempunyai reka bentuk yang memudahkan pencucian dan penyelenggaraan.

ELEMEN 3: REKABENTUK DAN KEMUDAHAN DI DAPUR

3.1 Sinki Cuci Tangan

- 3.1.1 Dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi.
- 3.1.2 Cecair pencuci tangan serta tuala kertas/ pengering tangan disediakan.
- 3.1.3 Mempamerkan poster 7 langkah membasuh tangan yang betul.

3.2 Penstoran/Ruang Penyimpanan

Stor atau ruang penyimpanan yang sesuai pada saiz yang mencukupi hendaklah disediakan bagi penyimpanan makanan mengikut jenis bahan mentah dan penyimpanan peralatan atau perkakas:

3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku/ dingin

- 3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berada dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik (Suhu: $< -18^{\circ}\text{C}$).
- 3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk dingin berada dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik (Suhu: -1°C hingga 10°C).
- 3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan maksimum.
- 3.2.1.4 Bahan mentah dan makanan yang telah dimasak hendaklah disimpan dalam ruangan yang berbeza.

3.2.2 Ruang simpanan kering

- 3.2.2.1 Tiada pencampuran antara bahan makanan dan bahan bukan makanan.
- 3.2.2.2 Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.
- 3.2.2.3 Langkah yang sewajarnya hendaklah diambil untuk memastikan ruang simpanan kering bebas dari serangan makhluk perosak.

3.2.3 Ruang simpanan peralatan atau perkakas

- 3.2.3.1 Simpan semua peralatan atau perkakas di tempat yang sesuai dan bersih.

3.2.3.2 Tiada percampuran antara bahan makanan dan bahan bukan makanan.

3.3 Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan

3.3.1 Ruang pencucian peralatan dan perkakasan sentiasa dalam keadaan bersih.

3.3.2 Mempunyai sistem saliran yang baik.

3.4 Bekalan Air/ Ais

3.4.1 Air hendaklah bersih dan tidak tercemar. Pengusaha makanan perlu memastikan sumber air terawat.

3.4.2 Bekalan air hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.

3.4.3 Ais hendaklah disimpan dalam bekas tertutup dan terlindung daripada sebarang pencemaran.

3.5 Kelengkapan Gas Memasak

3.5.1 Paip atau hos berada dalam keadaan yang sesuai, selamat dan bersih.

3.5.2 Paip atau hos hendaklah sentiasa dipastikan tidak bocor.

3.6 Pengudaraan

3.6.1 Sistem pengudaraan yang baik dan tidak menyebabkan pencemaran.

3.6.2 Sistem pengudaraan perlu diselenggara dan dibersihkan secara berkala.

3.7 Pencahayaan

3.7.1 Pencahayaan yang mencukupi di dapur atau ruang penyediaan dan tidak menyebabkan pencemaran kepada makanan.

3.7.2 Lampu berada dalam keadaan yang bersih dan baik.

3.8 Bekalan Elektrik

3.8.1 Penyambungan suis dan soket yang membahayakan adalah dilarang sama sekali.

3.8.2 Pendawaian elektrik hendaklah tidak menyebabkan pencemaran.

3.9 Tempat Pembuangan dan Pelupusan Sampah

3.9.1 Tong sampah hendaklah dilapik dengan beg plastik dan sentiasa ditutup.

3.9.2 Tong sampah hendaklah dipastikan sentiasa bersih dan tidak menjadi punca pencemaran.

3.10 Tandas

3.10.1 Keadaan tandas hendaklah dalam keadaan bersih pada setiap masa, berfungsi dengan baik dan tidak berbau.

3.10.2 Tandas mempunyai bekalan sumber air yang mengalir.

3.10.3 Tandas dilengkapi dengan cecair pencuci, kemudahan mengering tangan serta tong sampah berpenutup (bebas tangan).

3.10.4 Pastikan pintu tandas sentiasa tertutup.

3.11 Kawalan Makhluk Perosak

3.11.1. Memastikan kawasan luar dan dalam premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih.

3.11.2. Tiada penggunaan racun di kawasan penyediaan makanan bagi mengawal makhluk perosak.

3.11.3. Mengambil tindakan segera untuk memusnahkan dan mengelakkan infestasi semula sekiranya terdapat tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.

ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR

Peralatan dan perkakasan yang digunakan perlulah diletakkan di lokasi yang bersesuaian bagi memudahkan kerja-kerja pembersihan, sanitasi dan penyelenggaraan. Peralatan dan perkakasan dapur hendaklah:

- 4.1 Berada dalam keadaan baik, bersih dan disusun secara teratur.
- 4.2 Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan perlu dikeluarkan dari dapur / ruang penyediaan.
- 4.3 Papan pemotong yang khusus hendaklah digunakan bagi bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.

ELEMEN 5: KAWALAN BAHAN MENTAH

5.1 Pengendalian dan Penyimpanan Bahan Mentah

Proses pengendalian dan penyimpanan bahan mentah yang betul merupakan perkara penting bagi menghasilkan makanan yang selamat. Bahan mentah hendaklah:

- 5.1.1 Disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (*First In First Out - FIFO*) serta 'Tamat Tempoh Dahulu, Keluar Dahulu' (*First Expiry, First Out – FEFO*).
- 5.1.2 Dipastikan selamat dan berkualiti.
- 5.1.3 Tidak bercampur dengan bahan bukan makanan dan makanan yang telah diproses.
- 5.1.4 Dilabel dan disimpan dalam keadaan yang bersih dan sesuai.
- 5.1.5 Tidak diletakkan di atas lantai.
- 5.1.6 Kaedah penyusunan tidak menyumbang kepada kerosakan atau pencemaran.
- 5.1.7 Panduan di bawah boleh digunakan bagi menyimpan bahan mentah yang memerlukan penyimpanan sejuk / dingin dan sejuk beku bagi mengelakkan makanan daripada rosak dan tercemar. Suhu penyimpanan sejuk / dingin dan sejuk beku bergantung kepada jenis bahan mentah seperti berikut :

PRODUK	JULAT SUHU SEMASA PENYIMPANAN
(a) Daging dan hasilan daging Cth: ayam, sosej, daging cincang. (b) Ikan dan hasilan ikan Cth: Ikan, udang, bebola ikan.	} < -18 °C
(c) Santan kelapa Susu, krim, yogurt Keju, mayonis Produk sejuk beku yang berintikan krim dan kastard PASTRI/ Adunan mentah Telur	

5.2 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah

5.2.1 Kaedah penyahbekuan yang digunakan hendaklah betul dan sesuai. Proses penyahbekuan bahan mentah boleh menggunakan salah satu kaedah berikut:

5.2.1.1 Simpan dalam peti sejuk (Suhu: -1 hingga 10 °C) semalaman.

5.2.1.2 Ketuhar gelombang mikro.

5.2.1.3 Letak di bawah air paip yang mengalir.

5.2.2 Bahan mentah yang telah dinyahbekukan tidak boleh disejukbeku semula.

ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN

6.1 Ruang Penyediaan Makanan

6.1.1 Sentiasa bersih dan terurus bagi mengelakkan pencemaran makanan dan pencemaran silang berlaku.

6.1.2 Rekabentuk yang sesuai bagi memudahkan pengendalian dan pencucian.

6.1.3 Pencahayaan yang mencukupi bagi menghalang pencemaran dan kehadiran makhluk perosak.

6.2 Kawalan Penyediaan Makanan

Proses penyediaan makanan merupakan proses yang kritikal dalam perkhidmatan makanan untuk menghasilkan makanan yang selamat dan

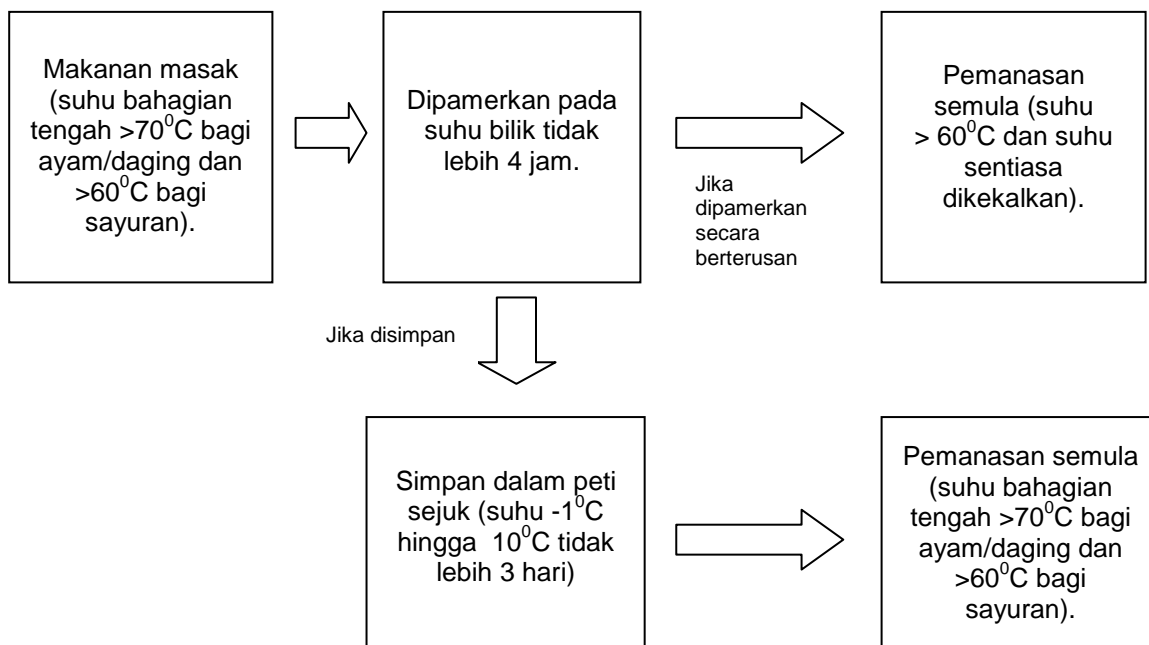
berkualiti. Amalan pengendalian makanan yang baik seperti di bawah hendaklah dipatuhi:

- 6.2.1 Tidak menyimpan terus makanan panas yang baru dimasak ke dalam peti sejuk.
- 6.2.2 Pastikan makanan yang telah dimasak disimpan dan ditutup dalam keadaan simpanan yang betul sehingga diperlukan.
- 6.2.3 Kaedah yang betul hendaklah digunakan apabila merasa makanan:
 - 6.2.3.1 Ambil makanan yang hendak dirasa dan letak di dalam bekas khusus untuk merasa.
 - 6.2.3.2 Gunakan sudu kecil untuk merasa makanan.
 - 6.2.3.3 Basuh sudu dan bekas tersebut selepas penggunaan.
- 6.2.4 Makanan dimasak menggunakan kaedah yang betul dan sesuai. Panduan berikut boleh digunakan untuk memastikan keselamatan makanan yang dimasak:

6.2.4.1 Pemanasan Semula Makanan yang telah Dimasak

Proses pemanasan semula daging atau ayam yang telah dimasak boleh menyebabkan risiko keracunan makanan. Oleh itu, resepi yang memerlukan pemanasan semula perlu dielakkan. Sekiranya tidak dapat dielakkan, prosedur berikut perlu dipatuhi:

Prosedur pemanasan semula bagi makanan yang dipamerkan bagi tujuan penghidangan



6.2.4.2 Panduan bagi Mengelakkan Pencemaran Silang

- 6.2.4.2.1 Pisau yang berasingan perlu disediakan untuk kegunaan berbeza. Penggunaan kod warna adalah digalakkan.
- 6.2.4.2.2 Jika peti sejuk yang sama digunakan untuk bahan mentah dan makanan yang telah dimasak, bahan mentah perlu ditutup dengan sempurna dan dasingkan terus dari makanan yang telah dimasak.
- 6.2.4.2.3 Bagi peti sejuk yang bersaiz kecil, daging mentah (untuk tujuan penyahbekuan) dan sayur-sayuran perlu disimpan dibahagian bawah manakala makanan yang telah dimasak atau makanan berisiko tinggi yang sedia dimakan perlu disimpan dibahagian atas peti sejuk.

ELEMEN 7: KAWALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN

7.1 Kawalan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Pembungkus

- 7.1.1 Bahan pembungkus yang digunakan hendaklah dari jenis yang bukan toksik dan tidak mencemarkan produk makanan.
- 7.1.2 Bahan pembungkus perlu disimpan secara berasingan dengan bahan mentah bagi mengelakkan berlakunya kerosakan dan pencemaran kepada bahan pembungkus tersebut.
- 7.1.3 Bahan pembungkus hendaklah disimpan dalam keadaan yang bersih dan di tempat yang sesuai.
- 7.1.4 Stok bahan pembungkus harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (*First In First Out - FIFO*).

7.2 Kawalan Aktiviti Pembungkusan Makanan

- 7.2.1 Aktiviti pembungkusan makanan perlu dijalankan di kawasan yang sesuai dan di tempat yang tinggi (tidak dilakukan di atas lantai).
- 7.2.2 Menggunakan sarung tangan plastik pakai buang, penyepit makanan atau peralatan yang bersesuaian untuk menyentuh makanan.

- 7.2.3 Pengendali makanan tidak boleh menggunakan tangan yang tidak berlapik untuk mengendalikan makanan yang tidak dibungkus.
- 7.2.4 Pengendali makanan tidak boleh menggunakan nafas ataupun air liur untuk meleraikan bahan pembungkus.
- 7.2.5 Makanan yang telah dibungkus perlu dikendalikan dengan cara yang boleh meminimalkan pencemaran sebelum pengedaran.

ELEMEN 8: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN MAKANAN

8.1 Bekas

- 8.1.1 Bekas yang digunakan untuk mengangkut dan mengedarkan makanan hendaklah sentiasa bersih, berkeadaan baik dan sesuai.
- 8.1.2 Menggunakan bekas berpenambat seperti pemanas makanan (*food warmer*) atau bekas penyejuk (*cool box*) (jika berkenaan).

8.2 Kenderaan Pengangkutan

- 8.2.1 Kenderaan pengangkutan makanan hendaklah sentiasa berkeadaan baik, bersih dan sesuai.
- 8.2.2 Mana-mana kenderaan pengangkutan makanan bertujuan untuk mengangkut makanan hasil daripada babi (*sus scrofa*) tidak boleh digunakan untuk mengangkut apa-apa makanan bukan hasil daripada babi.
- 8.2.3 Kenderaan pengangkutan hendaklah mempunyai ruang pemisahan antara bahan makanan dan bukan makanan.
- 8.2.4 Kenderaan pengangkutan tidak boleh digunakan untuk mengangkut bahan-bahan yang berbahaya kepada kesihatan, bertoksik atau beracun.

ELEMEN 9: PENGHIDANGAN MAKANAN

Makanan yang telah dimasak atau makanan yang telah sedia untuk dihidangkan kepada pengguna perlulah dipastikan bersih dan selamat untuk dijual. Langkah berjaga-jaga perlu diambil seperti di bawah :

- 9.1 Semua pengendali makanan yang menghidangkan makanan perlu mematuhi

kriteria seperti yang dinyatakan pada **Elemen 1**.

- 9.2 Makanan yang dihidangkan pada suhu bilik hendaklah tidak melebihi tempoh 4 jam dari tempoh memasak.
- 9.3 Gunakan perkakasan yang bersih untuk penghidangan serta tidak menggunakan tangan secara langsung dalam mengendalikan makanan yang dihidangkan.
- 9.4 Lebihan makanan tidak boleh diguna semula dan tidak dicampurkan dengan makanan yang baru dimasak.

ELEMEN 10: REKOD DAN DOKUMENTASI

Semua rekod seperti di dalam Senarai Semak Keselamatan Makanan perlu disimpan ditempat yang sesuai dan mudah diperiksa.

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 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>			
	<i>Tiada luka / kudis.</i>			
1.4 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 / dingin melebihi muatan maksimum.</i>			

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

Mentah	<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>			
	<i>Tiada makanan diletakkan di atas lantai.</i>			
5.2 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah	<i>Kaedah penyahbekuan yang betul dan sesuai.</i>			
	<i>Bahan mentah yang telah dinyahbeku tidak boleh disejukkbecu semula.</i>			
ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN				
Sub Elemen	Asas Pertimbangan	Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon)		Tindakan Pembetulan
		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 Pembetulan
		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 Pembetulan
		Ya	Tidak	
8.1 Bekas	<i>Bekas makanan bersih, berkeadaan baik dan sesuai.</i>			
	<i>Menggunakan bekas berpenebat yang sesuai (jika berkenaan).</i>			
8.2 Kenderaan Pengangkutan	<i>Kenderaan pengangkutan berkeadaan baik, bersih dan sesuai.</i>			

	<i>Tidak bercampur dengan makanan hasil 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>			
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>Lebih 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 katering yang beroperasi di rumah kediaman dikecualikan daripada elemen ini.

Disediakan oleh :

Nama :

Jawatan :

Tarikh :

LAMPIRAN 7

TMC-04/17

REKOD KEPUASAN PELANGGAN (diisi oleh wakil pelanggan)			
i) Wakil Syarikat Pembekal:			
ii). Tarikh penghantaran:			
iii). Bilangan Tempahan (pax) :			
iv) Jenis menu			
a) Hidangan utama:			
b) Hidangan sampingan:			
v) Nama Syarikat Pelanggan:			
vi) Wakil Syarikat Pelanggan:			
BIL.	PERKARA	PATUH	TIDAK PATUH
Pakaian Pengendali Makanan			
1	Memakai pakaian pelindung (apron/ pakaian seragam)		
2	Memakai penutup kepala		
3	Memakai kasut bertutup		
4	Kebersihan diri (kuku pendek, tiada luka, tidak memakai aksesori perhiasan diri)		
Kebersihan Peralatan (Bersih, berkeadaan baik, dan sesuai)			
5	Pinggan/mangkuk		
6	Gelas/cawan		
7	Bekas makanan		
8	Penyepit makanan/sudu/garpu		
Penghidangan Makanan			
9	Makanan berpenutup dan tidak terdedah		
Pengurusan Sisa Makanan			
10	Plastik/ tong sampah disediakan		
JUMLAH PATUH =		/10	
PERATUS MARKAH =		Jumlah Patuh	x 100%
		10	
		=	
Ulasan / Penambahbaikan:			
Nota skala: >90% Sangat berpuas hati, 70%-89% Berpuas hati <70% Tidak berpuas hati			

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

- | | |
|---|---|
| <p>1. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Perlis,
Km 1, Jalan Abi Tok Hashim,
01000 Kangar,
Perlis Indera Kayangan.
Tel: 04-9766989/9768114
Faks: 04-9767419/9776369
http://jknperlis.moh.gov.my</p> | <p>2. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Kedah,
Jalan Kuala Kedah,
05400 Simpang Kuala Alor setar,
Kedah Darul Aman.
Tel: 04-7741000
Faks: 04-7741022
http://jknkedah.moh.gov.my</p> |
| <p>3. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang
Tingkat 35 & 37, KOMTAR,
10590 Pulau Pinang.
Tel: 04-2625533
Faks: 04-2613508
http://jknpenang.moh.gov.my</p> | <p>4. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan
Jabatan Kesihatan Negeri Perak
Jalan Panglima Bukit Gantang
Wahab,
30590 Ipoh,
Perak Darul Ridzuan.
Tel: 05-2490200
Faks: 05-2550740
http://jknperak.moh.gov.my</p> |
| <p>5. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Selangor,
Tingkat 27, Wisma MBSA,
Persiaran Perbandaran,
40000 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan.
Tel : 03-5515 0000
Faks : 03-55150001/0002
http://jknselangor.moh.gov.my</p> | <p>6. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur,
Jalan Cenderasari,
50590 Kuala Lumpur,
Wilayah Persekutuan.
Tel: 03-26940701
Faks: 03-26940702/26910263
http://jknkl.moh.gov.my</p> |
| <p>7. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan,
Jalan Rasah,
70300 Seremban,
Negeri Sembilan Darul Khusus.
Tel: 06-7664800
Faks: 06-7675506
http://jknns.moh.gov.my</p> | <p>8. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Melaka,
Tingkat 5, Wisma Persekutuan,
Jalan Business City, Bandar MITC,
75450 Ayer Keroh, Melaka.
Tel: 06-2345959
Faks: 06-2345951
http://jknmelaka.moh.gov.my</p> |

9. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Johor,
Tingkat 15, Menara MSC Cyberport,
No.5 Jalan Bukit Meldrum,
80300 Johor Bharu,
Johor Darul Takzim.
Tel: 07-2231110
Faks: 07-2217278
<http://jknjohor.moh.gov.my>
10. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Pahang,
Jalan IM4, Bandar Indera Mahkota,
25200 Kuantan,
Pahang Darul Makmur.
Tel: 09-5734289/5734281
Faks:09-5739158
<http://jknpahang.moh.gov.my>
11. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu,
Terengganu,
Cawangan Kuala Terengganu
Business Centre (KTBC),
Lot 28.01-28.05, PT.1247K,
Jalan Sultan Mohamad,
21100 Kuala Terengganu,
Terengganu Darul Iman.
Tel: 09-6226028
Faks: 09-6221385
<http://jknpterengganu.moh.gov.my>
12. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan ,
Tingkat 5, Wisma Persekutuan,
15590 Kota Baharu,
Kelantan Darul Naim.
Tel: 09-7413300 /7123405
Faks:09-7472818/7126781
<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
Faks: 088-248215
<http://jknsabah.moh.gov.my>
15. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan,
Jabatan Kesihatan WP Labuan,
Peti surat 81736,
87018 Wilayah Persekutuan Labuan.
Tel: 087-596000
Faks: 087-419011
087-419011(Kesihatan Awam)
<http://jknlabuan.moh.gov.my>