



# GARISPANDUAN PENGURUSAN BAZAR RAMADHAN



**Bahagian Kawalan Penyakit  
Kementerian Kesihatan Malaysia**

**EDISI KEDUA**

**(2016)**

<b>KANDUNGAN</b>	<b>MUKA SURAT</b>
1. LATAR BELAKANG	4-5
2. TUJUAN	6
3. DEFINASI	6
4. PRINSIP PANDUAN	7
5. KRITERIA PEMILIHAN TAPAK BAZAR RAMADHAN	7-9
6. PENGURUSAN BAZAR RAMADHAN	9
6.1 SEBELUM BULAN RAMADHAN	9
6.2 SEMASA BULAN RAMADHAN	10
6.3 SELEPAS BULAN RAMADHAN	11
7. PENILAIAN RISIKO KESIHATAN BAZAR RAMADHAN	12-14
8. PERSAMPELAN MAKANAN DAN PERSEKITARAN DI GERAI BAZAR RAMADHAN	14-15
9. PERANAN PEJABAT KESIHATAN DAERAH (PKD)	15-17
10. PERANAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN (PBT)	17
11. PERANAN KLINIK KESIHATAN, KLINIK SWASTA DAN HOSPITAL	17
12. AKTIVITI PROMOSI DAN PENDIDIKAN KESIHATAN	18
13. PERANAN DAN TANGGUNGJAWAB PEMILIK GERAI BAZAR RAMADHAN	18-19
14. RETEN (PEJABAT KESIHATAN DAERAH)	19
15. SENARAI KONTAK AGENSI	19-20
16. RUJUKAN	21
17. PENGHARGAAN	22-25
18. LAMPIRAN	26-34

**SINGKATAN**

AGE	Acute Gastroenteritis
AJK	Ahli Jawatankuasa
BKKM	Bahagian Kawalan Keselamatan Makanan
BKP	Bahagian Kawalan Penyakit
FOSIM	<i>Food Safety Information System Malaysia</i>
JKN	Jabatan Kesihatan Negeri
JKKK	Jawatankuasa Kemajuan dan Keselamatan Kampung
KKM	Kementerian Kesihatan Malaysia
LILATI	Lipas, Lalat, Tikus
MKMM	Makmal Keselamatan Dan Kualiti Makanan
MKAK	Makmal Kesihatan Awam Kebangsaan
PKD	Pejabat Kesihatan Daerah
PBT	Pihak Berkuasa Tempatan
SLPM	Sijil Latihan Pengendali Makanan
YDP	Yang Di Pertua

## **1. LATARBELAKANG**

Setiap bulan Ramadhan, bazar Ramadhan merupakan tempat orang ramai membeli juadah berbuka puasa. Kejadian penyakit bawaan air dan makanan boleh berpunca daripada makanan dan minuman yang dibeli di bazar Ramadhan.

Garis Panduan Pengurusan Bazar Ramadhan Edisi pertama (2013) telah diedar dan diguna pakai sejak tahun 2013 oleh Pejabat-pejabat Kesihatan Daerah (PKD) dan sebahagian Pihak Berkuasa Tempatan (PBT). Namun begitu, pemakaian garis panduan tersebut tidak menyeluruh di PBT di seluruh negara. Garis Panduan Pengurusan Bazar Ramadhan Edisi Kedua (2016) ini telah dikemaskini untuk dilaksanakan oleh semua PKD dan PBT.

Kejadian keracunan makanan didapati meningkat semasa bulan Ramadhan dan ada juga yang melibatkan kematian. Kejadian keracunan makanan dan jenis makanan dan minuman yang menyebabkan keracunan makanan 2011-2015 seperti di Jadual 1.

### **1.1 FAKTOR RISIKO**

Faktor risiko yang dikenalpasti menyumbang kepada kejadian keracunan makanan adalah tiada bekalan air selamat, mendapatkan bekalan air dari tandas awam, keadaan sekeliling yang tidak sanitari seperti di tepi longkang, jalanraya, tempat buang sampah awam atau tandas.

Selain itu, KRM juga disumbang oleh pengendali makanan yang tidak menjalani pemeriksaan kesihatan, tidak mendapatkan suntikan pelalian tifoid dan tahap pengetahuan mengenai pengendalian makanan selamat yang rendah. Sikap pembeli yang tidak menghiraukan keselamatan makanan dan tidak memilih gerai yang bersih boleh mengakibatkan kejadian penyakit bawaan makanan. Di samping itu, amalan pengendali makanan yang menyediakan makanan terlalu awal serta pembeli yang menyimpan makanan untuk makan lewat malam atau sahur tanpa penyimpanan yang betul pula menggalakkan mikroorganisma yang ada dalam makanan membiak.

**Jadual 1:** Kejadian KRM dan kematian yang berpunca dari makanan dan minuman disyaki yang dijual di bazar Ramadhan dan pasar malam 2011 hingga 2015.

Bil	Premis/Tahun	Bil kes	Bil Terdedah	Makanan yang disyaki	Faktor Risiko
1.	Bazar Ramadhan – Kampar Perak (2011)	3	6	Air Soya	Makanan telah disedia lebih 4 jam
2.	Bazar Ramadhan – Klang Selangor (2011)	17 (1*)	138	Air Batu Campur	Pencemaran silang oleh pengendali yang mengendali burger
3.	Gerai – Sabak Bernam Selangor (2012)	10 (1*)	24	Roti John	Makanan telah disedia lebih 4 jam
4.	Pasar Malam – Dengkil Sepang Selangor (2012)	3	5	Yong Taufu	Makanan tidak dimasak dengan Sempurna
5.	Pasar Malam – Tangkak Johor (2012)	25 (1*)	1500	Nasi Lemak	Pengendali dan premis tidak higienik
6.	Bazar Ramadhan – Kolej UNITI Negeri Sembilan (2012)	36	75	Sup Bebola Daging	Makanan telah disedia lebih 4 jam dan pengendali tidak higienik
7.	Bazar Ramadhan Taman Seri Muda Shah Alam (2014)	38	516	Roti John	Makanan telah disedia lebih 4 jam
8.	Bazar Ramadhan Tg. Karang, Selangor (2014)	6	6	Bubur lambuk	Pengendali tidak higienik dan pencemaran silang
9	Bazar Ramadhan MRSM Trolak dan Gerai Program Usahawan Muda (2014)	18	934	Roti John	Pengendali tiada pemeriksaan kesihatan dan penggunaan alatan tidak higienik
10.	Bazar Ramadhan Jertih (2015)	7	10	Ayam golek	Makanan telah disedia lebih 4 jam dan pengendali tidak higienik
11	Bazar Ramadhan Kampung Baru Pendang, Kedah (2015)	5	8	Ayam percik	Makanan telah disedia lebih 4 jam dan pengendali tidak higienik
12	Bazar Ramadhan Gaal, Pasir Puteh, Kelantan (2015)	8	40	Air Soya	Pengendali ini tidak menjalani pemeriksaan kesihatan dan suntikan vaksin tifoid. Pengendalian yang tidak higienik
13	Bazar Ramadhan dan Kafeteria , Kolej Matrikulasi Kok Lanas, Kota Bharu, KELANTAN (2015)	39	1297	Nasi kerabu ayam, nasi ayam	23% pengendali makanan tidak mengikuti kursus dan tidak melakukan pelialian anti tifoid.
14	Bazar Ramadhan Kolej Matrikulasi Johor, Ledang (2015)	64	1169	Nasi Tomato	Makanan telah disedia lebih 4 jam dan pengendali tidak higienik

(\*) kematian

## 2. TUJUAN

Garis panduan ini bertujuan memberi panduan dalam pengurusan bazar Ramadhan kepada Pejabat Kesihatan Daerah dan Pihak Berkuasa Tempatan untuk mencegah dan mengawal penyakit bawaan air dan makanan. Ia juga dapat memastikan pelaksanaan aktiviti pemeriksaan premis dan pensampelan termasuk penguatkuasaan dan perundangan semasa Operasi Ramadhan adalah konsisten dan seragam di semua peringkat.

## 3. DEFINASI

- 3.1 **'Bazar Ramadhan'** merupakan kelompok premis makanan yang menjual makanan dan minuman yang beroperasi sepanjang bulan Ramadhan. Makanan yang dijual meliputi:
- 3.1.1 Makanan dan minuman yang telah disediakan/dimasak di luar bazar (rumah/kedai).
  - 3.1.2 Makanan dan minuman yang telah disediakan/dimasak di bazar.
  - 3.1.3 Apa-apa juga makanan dan minuman yang dijual di bazar Ramadhan.
- 3.2 **'Hotspot'** adalah kawasan bazar Ramadhan yang berisiko kerana pernah berlaku keracunan makanan dalam tempoh **5 tahun** sebelumnya.
- 3.3 **'Gerai berisiko'** adalah gerai yang berpotensi berlakunya penyakit bawaan makanan dan air berdasarkan borang penilaian premis berasaskan penilaian risiko dan penilaian risiko bagi tapak bazar Ramadhan.
- 3.4 **'Pengendali makanan'** mana-mana orang yang terlibat dalam penyediaan, penyajian dan penjualan makanan termasuk pemohon lesen, pengusaha dan pembantu mereka.
- 3.5 **'Operasi Ramadhan'** merupakan aktiviti pemeriksaan premis di sepanjang rangkaian makanan yang meliputi premis pembekal bahan mentah, premis penyediaan makanan yang akan dijual di bazar Ramadhan, premis pembekal ais dan premis jualan yang beroperasi di sepanjang bulan Ramadhan. Aktiviti operasi ini merangkumi pemeriksaan premis dan pensampelan makanan bermatlamat memastikan makanan yang disediakan atau dijual adalah selamat dan mematuhi kehendak Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

#### **4. PRINSIP PANDUAN**

##### **Prinsip panduan yang digunakan adalah:-**

- 4.1 Pencegahan dan pengawalan penyakit- penyakit berjangkit khususnya penyakit bawaan makanan dan air melalui pemastian keselamatan dan kualiti makanan, kebersihan premis serta persekitaran yang bersih dan selamat.
- 4.2 Tanggung jawab semua *stakeholder* (pemegang taruh) iaitu pengusaha dan pengunjung bazar Ramadhan serta pihak berwajib menjalankan peranan masing masing bagi memastikan pencegahan penyakit bawaan makanan dan air.
- 4.3 Perkongsian pintar antara agensi kerajaan dan bukan kerajaan yang terlibat seperti Jabatan Kesihatan dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).

#### **5. KRITERIA PEMILIHAN TAPAK BAZAR RAMADHAN**

##### **5.1 Kesesuaian Tapak Bazar Ramadhan**

Lokasi tapak bazar Ramadhan perlulah jauh daripada punca pencemaran seperti kawasan zon industri, tapak binaan, ladang tanaman atau ternakan, longkang dan pusat kumbahan terbuka serta jalanraya berdebu. Selain itu, tapak bazar yang akan menggunakan bahan bakar atau melibatkan penggunaan api untuk memasak atau memanggang perlu jauh dari stesen minyak.

##### **5.2 Kesesuaian Struktur Bazar Ramadhan**

Gerai-gerai samada berkonsep individu atau berpusat perlu bersih, sanitari dan selamat.

Lantai tapak bazar Ramadhan perlu mudah dibersihkan. Kecerunannya hendaklah ke arah longkang dan air tidak boleh bertakung / berlopak.

##### **5.3 Bekalan Air Bersih**

Bazar Ramadhan perlu dibekalkan dengan bekalan air bersih oleh pihak Jabatan Bekalan Air Negeri. Bekalan air tidak boleh diambil dari sumber air yang belum dirawat walaupun hanya untuk membasuh peralatan memasak.

Bekalan air juga tidak sesuai diambil dari tandas dengan menggunakan paip getah kerana ia boleh menyebabkan pencemaran silang.

#### 5.4 Kemudahan Tandas Awam Yang Sanitari dan Mencukupi

Sekiranya bazar Ramadhan berhampiran dengan kemudahan tandas awam, tandas tersebut hendaklah dipastikan bersih dan sanitari; dilengkapi dengan sinki basuh tangan dan sabun. Poster pendidikan kesihatan untuk peringatan pengguna tandas adalah digalakkan.

#### 5.5 Kebersihan Persekitaran Bazar Ramadhan

##### 5.5.1 Sistem saliran dan perparitan

Sistem saliran dan perparitan perlu sempurna dan berpenutup. Ia harus berkecerunan baik dan air mengalir dengan lancar dan tidak dihalang oleh sebarang objek.

##### 5.5.2 Pelupusan sisa pepejal

Pihak yang bertanggungjawab perlu memastikan sampah dikutip dengan sempurna mengikut jadual, Tong sampah awam perlulah disediakan di kawasan yang berhampiran dan menggunakan kaedah pelupusan yang sempurna dan sanitari. Tapak bazar Ramadhan mesti dalam keadaan bersih dan bebas daripada LILATI. Setiap gerai sebaiknya di lengkapi dengan tong sampah.

#### 5.6 Tempat Letak Kereta

Tempat letak kereta tidak terlalu hampir dengan tapak bazar Ramadhan. Semasa bazar beroperasi, laluan keluar masuk kenderaan awam hendaklah dipantau oleh PBT atau JKKK.

#### 5.7 Bahan Pendidikan Kesihatan

Setiap bazar Ramadhan hendaklah memasang kain rentang (*banner*) yang memaparkan mesej-mesej kebersihan dan keselamatan makanan bagi mengelakkan penyakit bawaan makanan dan air.



Rajah 1: Contoh paparan kain rentang (*banner*) yang menekankan kepada keselamatan makanan .



## 6. PENGURUSAN BAZAR RAMADHAN

Pengurusan bazar Ramadhan terbahagi kepada 3 fasa iaitu sebelum, semasa dan selepas bulan Ramadhan.

### 6.1 Sebelum Bulan Ramadhan

6. 1.1 Negeri dan Daerah membuat persediaan seawal 2 ke 3 bulan sebelum Ramadhan dan penyelarasan aktiviti bersama PBT masing-masing seperti taklimat kepada agensi yang terlibat, mesyuarat Jawatankuasa Bersama Peringkat Negeri dan Daerah serta mengemaskini perancangan Operasi Ramadhan.

Sebagai contoh peringkat negeri mengadakan mesyuarat penyelarasan pemantauan bazar Ramadhan dianggotai oleh:

- Timbalan Pengarah Kesihatan Awam
- Timbalan Pengarah Keselamatan dan Kualiti Makanan
- Pegawai Epidemiologi Negeri (Penyakit Berjangkit)
- Inspektorat Negeri
- Pegawai Kesihatan Daerah

- Pihak Berkuasa Tempatan

- 6.1.2 Pihak Kesihatan bekerjasama dengan PBT menjalankan penilaian risiko dan kesesuaian tapak bazar Ramadhan dan melakukan penambahbaik sebelum mula beroperasi.
- 6.1.3 Data asas pengendali makanan termasuk status pemeriksaan kesihatan, suntikan pelalian tifoid dan kehadiran kursus pengendali makanan dikemaskini.
- 6.1.4 Data berkaitan gerai seperti pemiliknya, pembekal bahan mentah, premis di mana makana disediakan dan premis pembekal ais hendaklah dikemaskini bagi tujuan kebolehkesanan (*traceability*).
- 6.1.5 Bahan-bahan promosi kesihatan disediakan dengan secukupnya dan kaedah pendidikan kesihatan dirancang dan dilaksanakan. Kumpulan sasaran termasuk pengendali dan pengusaha premis bazar Ramadhan, pembekal bahan mentah, pengusaha premis pemprosesan makanan serta premis pembekal ais.

## 6.2 Semasa Bulan Ramadhan

- 6.2.1 Semua gerai-gerai bazar Ramadhan di kawasan '*hotspot*' dan gerai-gerai yang berisiko tinggi wajib dibuat pemeriksaan dan pemantauan sekurang-kurangnya sekali sepanjang bulan Ramadhan.
- 6.2.2 Lawatan ulangan perlu dijalankan bagi gerai-gerai yang telah diarahkan penutupan untuk memastikan arahan pembersihan dipatuhi.
- 6.2.3 Pensampelan formal secara rawak di jalankan bagi kawasan '*hotspot*' dan gerai yang berisiko.
- 6.2.4 Gerai-gerai bazar Ramadhan perlu sentiasa dalam keadaan bersih dan sampah dibuang di tong yang disediakan.
- 6.2.5 Pembersihan tapak bazar Ramadhan oleh PBT secara menyeluruh dengan segera selepas tamat jualan harian.
- 6.2.6 Tindakan penguatkuasaan dan perundangan berdasarkan Akta dan Peraturan seperti berikut boleh diambil jika perlu:

- Akta Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit 1988
- Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT)
- Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT)
- Undang-Undang Kecil Pemungutan Sampah, Pembuangan Dan Pelupusan Sampah Sarap (PBT)

6.2.7 Pendidikan kesihatan kepada pengendali makanan dan orang ramai melalui media cetak dan media massa perlu dijalankan.

6.2.8 Sekiranya berlaku keracunan makanan, tindakan diambil mengikut Garis Panduan Pengurusan Wabak Keracunan Makanan di Malaysia Jilid 4 Edisi ke-2 / 2006 dan Prosedur Garis Panduan Penyiasatan Keracunan Makanan Berdasarkan Konsep HACCP.

### **6.3 Selepas Bulan Ramadhan**

6.3.1 Menganalisa dan menyediakan laporan ke atas semua tindakan yang telah diambil. Laporan dikongsi dengan agensi terlibat untuk tindakan penambahbaikan.

6.3.2 Tindakan perundangan boleh diambil sekiranya berlaku pelanggaran terhadap mana-mana peruntukan di bawah Akta dan Peraturan yang berkaitan.

6.3.3 Mengemaskini senarai gerai-gerai berisiko dan kawasan *hotspot* bazar Ramadhan.

6.3.4 Menilai semula kesesuaian lokasi tapak bazar Ramadhan dari aspek kesihatan dan keselamatan peniaga dan pengguna.

## 7. PENILAIAN RISIKO KESIHATAN BAZAR RAMADHAN

Penilaian risiko kesihatan terhadap setiap lokasi bazar Ramadhan dijalankan sebelum bazar dipilih atau ditetapkan. Manakala pemeriksaan penilaian semasa bulan Ramadhan adalah bagi memeriksa pematuhan kepada kehendak-kehendak yang ditetapkan.

### 7.1 Sebelum Bazar Ramadhan Beroperasi

Sebelum pemilihan atau meluluskan tapak bazar Ramadhan, setiap tapak bazar yang dicadangkan perlu dinilai kesesuaiannya dengan menggunakan Format Penilaian Risiko Kesihatan Tapak Bazar Ramadhan. (**Lampiran 1** – Penilaian Risiko Bagi Tapak Bazar Ramadhan).

### 7.2 Semasa Bazar Ramadhan Beroperasi

Pemeriksaan gerai-gerai bazar Ramadhan merangkumi keperluan berikut:

#### 7.2.1 Keperluan dokumentasi oleh pemilik gerai bazar Ramadhan

- Perakuan pendaftaran premis
- Lesen perniagaan dari Pihak Berkuasa Tempatan
- Perakuan pelalian pengendali makanan
- Surat pemeriksaan kesihatan
- Sijil penyertaan Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia
- Salinan kad pengenalan atau passport bagi semua pengendali makanan yang terlibat di gerai mereka.

**Nota:** Syarat-syarat ini adalah bagi mematuhi kehendak Bahagian III, Perjalanan dan Penyelenggaraan Premis Makanan, Bab 1 – Kewajipan tuan punya, pemunya atau penghuni premis makanan di bawah Peraturan 8 dan 11, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009; Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT); Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT); Undang-Undang Kecil Pemungutan Sampah, Pembuangan Dan Pelupusan Sampah Sarap (PBT).

### 7.2.2 Pengendali makanan di bazar Ramadhan

Pengendali makanan hendaklah mematuhi syarat-syarat dalam Bahagian IV, Pengendali Makanan, Bab 1 - Latihan, pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan, pakaian dan kebersihan diri pengendali makanan di bawah Peraturan 30 hingga 34, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009; Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT); Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT); Undang-Undang Kecil Pemungutan Sampah, Pembuangan Dan Pelupusan Sampah Sarap (PBT).

### 7.2.3 Peralatan dan perkakas

Peralatan dan perkakas di gerai bazar Ramadhan hendaklah mematuhi syarat-syarat seperti dalam Bahagian IV, Pengendali Makanan, Bab 2 – Perlindungan makanan di bawah Peraturan 35 hingga 38, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009; Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT); Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT).

### 7.2.4 Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan di gerai bazar Ramadhan hendaklah mematuhi syarat-syarat seperti dalam Bahagian IV, Pengangkutan makanan, di bawah Peraturan 56, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009; Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT); Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT).

### 7.2.5 Kehendak am bagi gerai bazar Ramadhan

Kehendak am gerai bazar Ramadhan hendaklah mematuhi syarat-syarat seperti dalam Bahagian III, Bab 2 – Kehendak Am bagi premis makanan, di bawah Peraturan 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 24, 25 (4) dan 29 (1)&(3), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009; Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT); Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT); Undang-Undang Kecil Pemungutan Sampah, Pembuangan Dan Pelupusan Sampah Sarap (PBT).

7.2.6 Sistem pemarkahan yang dicadangkan berdasarkan format Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) adalah seperti mengikut Format Pemeriksaan Berasaskan Risiko (**Lampiran 2**):

85% - 100% = Baik

65% - 84% = Sederhana – Arahan Pembersihan Semula Premis diberi

0% - 64% = Surat Arahan Penutupan dikeluarkan / penarikan lesen

## 8. PENSAMPELAN MAKANAN DAN PERSEKITARAN DI GERAJ BAZAR RAMADHAN

- 8.1 Tujuan pensampelan makanan dijalankan secara rawak di gerai bazar Ramadhan adalah untuk memantau sama ada makanan yang disediakan mematuhi piawaian yang ditetapkan. Pensampelan persekitaran pula dijalankan untuk memantau pencemaran yang mungkin berlaku.
- 8.2 Prosedur pensampelan makanan dijalankan sekurang-kurangnya sekali sepanjang tempoh bazar Ramadhan beroperasi. Jenis makanan yang perlu disampel adalah makanan yang berisiko tinggi kepada pencemaran makanan. Prosedur pengambilan sampel mestilah dilaksanakan seperti mana Bahagian III, Peraturan 4 dan 5, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 1985.
- 8.3 Sekiranya berlaku wabak penyakit pensampelan semula perlu dilakukan mengikut jenis penyakit serta arahan semasa. Pensampelan persekitaran juga perlu dilakukan.
- 8.4 Sampel hendaklah dihantar dalam tempoh 24 jam ke makmal yang telah ditetapkan (jadual 3) bersama borang permintaan bagi analisa sampel makanan.

Jadual 3: Senarai Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan dan kawasan operasinya

Jabatan Kesihatan Negeri	MAKMAL KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
Perlis	MKKM Perlis
Kedah	MKKM Kedah
Perak dan Pulau Pinang	MKKM Pulau Pinang

Selangor, WP Kuala Lumpur, Negeri Sembilan, Melaka	MKKM Selangor
Johor	MKKM Terengganu & MKKM Selangor
Pahang	MKKM Pahang
Terengganu	MKKM Terengganu
Kelantan	MKKM Kelantan
Sarawak	MKKM Sarawak dan MKKM Miri
Sabah dan WP Labuan	MKA Kota Kinabalu, Sabah & MKKM Sandakan

Makmal hendaklah dimaklumkan sebelum pihak Jabatan Kesihatan Negeri menghantar sampel makanan dan persekitaran ke makmal terbabit.

## 9. PERANAN PEJABAT KESIHATAN DAERAH (PKD)

- 9.1 Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) bertanggungjawab menyelaras aktiviti pengurusan bazar Ramadhan sebelum, semasa dan selepas Ramadhan. Untuk memudahkan penyelarasan pengurusannya, penubuhan Jawatankuasa Penyelarasan dan Pemantauan Bazar Ramadhan adalah digalakkan. Jawatankuasa di peringkat daerah ini dianggotai oleh Bahagian atau/dan agensi yang berkepentingan.
- 9.2 Jawatankuasa Penyelarasan dan Pemantauan Bazar Ramadhan Peringkat Daerah akan bertanggungjawab bagi:
- 9.2.1 Merancang aktiviti dan operasi bazar Ramadhan
  - 9.2.2 Mengenalpasti dan menilai tapak bazar Ramadhan
  - 9.2.3 Mengenalpasti syarat-syarat kelulusan permohonan
  - 9.2.4 Mengadakan mesyuarat mengikut keperluan bazar Ramadhan
  - 9.2.5 Menjalankan pemeriksaan Premis Penyediaan Makanan
  - 9.2.6 Mengumpulakn maklumat pemilik gerai di bazar Ramadhan daripada pihak PBT, premis pembekal bahan mentah, premis penyediaan makanan dan premis pembekal ais
  - 9.2.7 Menyediakan senarai premis makanan dan minuman bazar Ramadhan yang terkini
  - 9.2.8 Menyediakan jadual operasi, jadual pensampelan makanan dan tindakan penguatkuasaan. Pemeriksaan dijalankan secara bersepadu mengikut jadual

- 9.2.9 Memastikan semua pengendali makanan telah mengikuti Latihan Pengendali Makanan
  - 9.2.10 Memastikan semua pengendali makanan menjalani pemeriksaan kesihatan dan mengambil pelalian antitifoid (suntikan atau oral tifoid)
  - 9.2.11 Menjalankan kempen kesedaran kepada pengendali dan pengusaha premis pembekal bahan mentah, premis pemprosesan makanan dan premis pembekal ais
- 9.3 Penubuhan Jawatankuasa Penyelarasan dan Pemantauan Bazar Ramadhan Peringkat Daerah adalah mengikut keadaan organisasi daerah atau negeri masing-masing. Sebagai contoh berikut adalah komposisi jawatankuasa serta fungsi yang diamalkan oleh sebahagian daerah:
- 9.3.1 Pegawai Daerah – Pengerusi Jawatankuasa Daerah\*
  - 9.3.2 Pegawai Kesihatan Daerah selaku urusetia tetap
  - 9.3.3 Pihak Berkuasa Tempatan / YDP PBT / ADO Kanan
  - 9.3.4 Pejabat Daerah
  - 9.3.5 Polis Di Raja Malaysia
  - 9.3.6 Jabatan Kerja Raya
  - 9.3.7 Jabatan Bekalan Air
  - 9.3.8 Jabatan Penerangan dan Penyiaran
  - 9.3.9 Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan
- (\*Pegawai Kesihatan Daerah boleh mencadangkan pengerusi alternatif berdasarkan struktur sedia ada di daerah masing masing)
- 9.4 Apabila berlaku kejadian penyakit bawaan makanan dan air di bazar Ramadhan aktiviti berikut perlu dijalankan oleh PKD:
- 9.4.1 Membuat tindakan susulan ke atas kerja-kerja pembaikan premis yang telah ditutup semasa wabak
  - 9.4.2 Pemilik premis yang menjadi punca wabak hendaklah diambil tindakan mengikut garis panduan
  - 9.4.3 Memastikan pengendali makanan yang terlibat dengan wabak menjalani pemeriksaan kesihatan dan latihan pengendalian makanan semula dari institusi-institusi yang diiktiraf oleh KKM
  - 9.4.4 Jika mana-mana sampel makanan yang diambil didapati melanggar mana-mana Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 atau dapat dibuktikan menjadi punca wabak, tindakan



penguatkuasaan hendaklah dikenakan ke atas pengendali, pengusaha atau syarikat yang membuatnya

- 9.5 Menyediakan laporan keseluruhan Operasi Ramadhan oleh setiap PKD dan dihantar ke JKN.
- 9.6 Menjalankan mesyuarat post-mortem pencapaian aktiviti Operasi Ramadhan dijalankan oleh jawatankuasa penyelarasan setiap negeri.

## **10. PERANAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN (PBT)**

- 10.1 Mengenalpasti tapak bazar Ramadhan yang memenuhi kriteria pemilihan tapak.
- 10.2 Menyedia dan memproses permohonan lesen bazar Ramadhan.
- 10.3 Memastikan semua pengendali makanan menjalani latihan pengendali makanan dan mendapatkan pemeriksaan kesihatan serta pelalian tifoid.
- 10.4 Meluluskan lesen setelah pengendali makanan mematuhi keperluan di para 10.3 dan 10.4 dan syarat-syarat lain yang telah ditetapkan oleh PBT.
- 10.5 Menjalankan penguatkuasaan Undang-Undang Kecil berkaitan secara berkala.
- 10.6 Menjalankan promosi dan pendidikan kesihatan.
- 10.7 Memastikan pembersihan tapak bazar Ramadhan oleh pihak PBT secara menyeluruh dengan segera selepas tamat jualan harian.
- 10.8 Membaikpulihan semua kerosakan yang berlaku pada tapak bazar Ramadhan.
- 10.9 Menyedia dan menyelaras aktiviti kawalan keselamatan dan lalulintas (polis / rela / penguatkuasa / JKKK).

## **11. PERANAN KLINIK KESIHATAN, KLINIK SWASTA & HOSPITAL**

- 11.1 Kesiapsiagaan dan pengesanan serta notifikasi kes-kes keracunan makanan bawaan makanan dan air.
- 11.2 Klinik perlu memantau tren kejadian AGE secara harian dan melaporkan kepada Unit Kawalan Penyakit Daerah sekiranya terdapat peningkatan kes

(secara mingguan sekiranya tiada wabak dan secara harian sekiranya ada wabak).

## **12. AKTIVITI PROMOSI DAN PENDIDIKAN KESIHATAN OLEH PKD**

Kumpulan sasaran adalah kepada pengendali makanan bazar Ramadhan dan masyarakat umum.

Aktiviti berikut perlu dijalankan sebelum dan semasa bazar Ramadhan beroperasi:

- 12.1 Ceramah pendidikan kesihatan
- 12.1 Edaran risalah, poster, *bunting*, *banner*.
- 12.2 Hebahan melalui media cetak dan media elektronik
- 12.3 Pameran kesihatan.

## **13. PERANAN DAN TANGGUNGJAWAB PEMILIK GERAI BAZAR RAMADHAN**

- 13.1 Pengusaha dan pengendali makanan hendaklah mematuhi syarat- syarat perlesenan
- 13.2 Status Tahap Kesihatan
  - 13.2.1 Pemohon/Pengusaha/Pengendali Makanan perlu
    - Menjalani pemeriksaan kesihatan diri
    - Mendapatkan pelalian tifoid
    - Menghadiri kursus asas pengendalian makanan dari sekolah latihan yang diiktiraf oleh KKM
- 13.3 Mempamerkan lesen perniagaan, kad kesihatan dan sijil kursus
- 13.4 Pastikan makanan disediakan atau dimasak berada pada suhu bilik tidak melebihi 4 jam. Jika makanan dimasak lebih awal perlu ada kawalan suhu ke atas makanan tersebut dan makanan perlu dijual dalam masa 4 jam selepas penyediaannya.
- 13.5 Mematuhi kehendak-kehendak perlindungan makanan seperti :
  - 13.5.1 Mengasingkan makanan mentah dan yang telah dimasak

- 13.5.2 Tidak membiarkan makanan dan minuman terdedah
- 13.5.3 Perkakas dan peralatan yang digunakan tidak tercemar
- 13.5.4 Jauhi dari sumber pencemaran
- 13.5.5 Elakkan makanan terdedah pada suhu bilik melebihi 4 jam

13.6 Menjaga kebersihan diri pengendali makanan

- 13.6.1 Mengekalkan kebersihan diri pada tahap yang tinggi termasuklah memastikan kuku sentiasa pendek dan bersih
- 13.6.2 Menanggalkan penutup kepala atau apron sebelum ke tandas
- 13.6.3 Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar
- 13.6.4 Tidak melakukan apa-apa kelakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan
- 13.6.5 Tidak meletak apa-apa barang di dalam poket pakaian atau apron yang boleh menyumbang kepada pencemaran makanan
- 13.6.6 Tidak memakai perhiasan diri seperti cincin, jam, pin atau aksesori yang lain.

**14. RETEN**

Pemeriksaan hendaklah dijalankan menggunakan borang pemeriksaan berdasarkan risiko oleh PKD. Laporan tindakan sebelum bulan Ramadhan perlu dihantar dari masa kesemasa mengikut format laporan yang telah ditetapkan (**Lampiran 3, Lampiran 4 dan Lampiran 5**) kepada BKKM, KKM melalui JKN.

**15. SENARAI KONTEK AGENSI**

- 15.1 **Bahagian Kawalan Penyakit**  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
Aras 3, Blok E10, Kompleks E  
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
62590 Wilayah Persekutuan Putrajaya, Malaysia  
Tel : 03-8883 4527  
Faks : 03-8883 4150
- 15.2 **Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan**  
Aras 3, Blok E7, Kompleks E  
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan

62590 Wilayah Persekutuan Putrajaya.  
Malaysia  
Tel : 03-88833558  
Faks : 03-88893815  
URL : <http://fsq.moh.gov.my>

**15.3 Bahagian Kesihatan Persekitaran  
Jabatan Kerajaan Tempatan**

Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan  
Aras 25 - 29, No. 51, Persiaran Perdana, Presint 4,  
62100, Putrajaya, Malaysia.  
Tel : 603-8891 3373  
Faks : 603-8891 3098

**15.4 Jabatan Kesihatan Negeri dan Daerah**

Jabatan Kesihatan Negeri <http://jknperlis.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Kedah <http://jknkedah.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Perak <http://jknperak.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang <http://jknpenang.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Selangor <http://www.jkn Selangor.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur <http://jknkl.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan <http://jknns.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Melaka <http://jknmelaka.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Johor <http://jknjohor.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Pahang <http://jknpahang.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu <http://jkn Terengganu.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan <http://jknkelantan.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak <http://jkn Sarawak.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan Negeri Sabah <http://jkn Sabah.moh.gov.my/>  
Jabatan Kesihatan WP Labuan <http://jknlabuan.moh.gov.my/>

**RUJUKAN**

1. Akta Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit 1988 (Akta 342), Pindaan Januari 2011, Malaysia.
2. Akta Makanan 1983 (Akta 281), Pindaan Oktober 2009, Malaysia.
3. Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Malaysia.
4. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009, Malaysia.
5. Garispanduan Pengurusan Wabak Penyakit-Penyakit Bawaan Air Dan Makanan di Malaysia, CDC, KKM, 2006.
6. Standard Operating Procedure For Potential Infectious Disease, CDC, KKM, 2004.
7. David, L, Heymann, Control of Communicable Disease Manual, 18<sup>th</sup> Edition, 2004.
8. Undang-Undang Kecil Penjaja (PBT).
9. Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan (PBT).
10. Undang-Undang Kecil Pemungutan Sampah, Pembuangan Dan Pelupusan Sampah Sarap (PBT).
11. Undang-Undang Kecil Establishmen Makanan (PBT).
12. Panduan Pelabelan Dan Akuan Pemakanan, BKKM, KKM, 2005.
13. Garispanduan Permohonan Pelesenan Penyediaan Ais Bagi Maksud Perdagangan Atau Perniagaan, BKKM, KKM, Putrajaya, 2009.
14. Garispanduan Keperluan Premis Penyediaan Ais Bagi Maksud Perdagangan Atau Perniagaan, BKKM, KKM, Putrajaya, 2009.

## PENGHARGAAN KEPADA PENYUMBANG

### SENARAI AHLI JAWATANKUASA TEKNIKAL / KUMPULAN KERJA

Penyediaan Garispanduan Pengendalian Bazar Ramadhan

(i) Kumpulan kerja Mendraf Garispanduan Pengendalian Bazar Ramadhan PKD Klang

Dr. Che Azlan Shah bin Shahari	Pegawai Kesihatan Daerah Klang
Dr. Noormala binti Zakaria	Pakar Perubatan Kesihatan Awam UD54, PKD Klang
Dr. Noriah binti Ismail	Pakar Perubatan Kesihatan Awam UD54, PKD Klang
Pn. Rafeah binti Sibil	PTM, JKNS, BKKM
Pn. Chan Siew Chooi	Peg. Promosi Kesihatan, PKD Klang
En. Zulkifli bin Mohd Shah	PKP, UIPN, JKNS
Pn. Wan Nor Fareeda bt Wan Yahya	PKP, CDC, JKNS
Pn. Nurul Huda binti Aziz	PTM, PKD Klang
Tn. Hj Shodali bin Masngoot	KPPKP U36, PKD Klang
En. Nor 'azam bin Ashar	KPPKP U36, PKD Klang
En. Mohmad Farhan bin Kadri	PPKPK U32, CDC, JKNS
En. Jamil bin Mat	PPKPK U32, PKD Klang
En. Peter Thong Choong Chin	PPKPK U32, PKD Klang
En. Mazlan bin Abd Gany	PPKPK 32, Majlis Perbandaran Klang
En. Amran bin Jali	PPKPK 32, Majlis Perbandaran Klang
En. Zakaria bin Ismail	PPKPK 32, Majlis Perbandaran Klang
En. Meor Saiful Asuad bin Meor Kasim	PPKP U29, PKD Klang
En. Ismail bin Samsuddin	PPKP U29, PKD Klang
En. Mazlizan bin Rosli	PPKP U29, PKD Klang
Pn. Norharnani binti Ibrahim	PPKP U29, PKD Klang
Pn. Wan Norazilah binti Wan Muhd Ludin	PPKP U29, PKD Klang
En. W. Muhammad Farihan bin W. Zurkepli	PPKP U29, PKD Klang
En. Mohd Faiz bin Idris	PPKP U29, PKD Klang
Cik. Jamilah binti Jaini	PPKP U29, PKD Klang
Cik. Nurul Ashikin bt Anan	PPKP U29, UIPN, JKNS
En. Marzukhi bin Abd Hamid	PKA U17, PKD Klang
En. Sawaludin bin Abdul Wahab	PKA U17, PKD Klang

En. Rafizzudin bin Mohd Nor	PKA U17, PKD Klang
En. Muhd Nur Hidayat bin Horizon	PKA U17, PKD Klang
En. Mohd Rizhan bin Rajab	PKA U17, PKD Klang
En. Mohammed Fhaddle bin Hamzah	PKA U17, PKD Klang

(ii) Bahagian Kawalan Penyakit, Kementerian Kesihatan Malaysia

Dr. Rohani bte Jahis	Ketua Sektor Cegahan Vaksin (VPD) dan Penyakit Bawaan Makanan dan Air (FWBD)
Dr.A'aisah bte Senin	Pakar Perubatan Kesihatan Awam Sektor Cegahan Vaksin (VPD) dan Penyakit Bawaan Makanan dan Air (FWBD)
Rosli bin Osman	Pegawai Kesihatan Persekitaran Sektor Penyakit Bawaan Makanan dan Air (FWBD)
Hasnan bin Ibrahim	Ketua Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran Sektor Penyakit Bawaan Makanan dan Air (FWBD)

(iii) Jabatan Kesihatan Negeri ( CDC & BKMM )

Jabatan Kesihatan Awam  
Jabatan Kesihatan Negeri Pahang

Jabatan Kesihatan Awam  
Jabatan Kesihatan Perlis

Jabatan Kesihatan Awam  
Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan

Jabatan Kesihatan Awam  
Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan

Jabatan Kesihatan Awam  
Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu

Jabatan Kesihatan Awam  
Jabatan Kesihatan Wilayah Persekutuan Labuan

(iv) Wakil Pihak Pejabat Kesihatan Daerah, Kementerian Kesihatan Malaysia

Mohd Ashhurun b. Rahmat	PPKP, PK Daerah Petaling
Halid b. Ayob	PPKP, PK Daerah Sepang
Syafeera Nadirah bte Sidek	PPKP, PK Daerah Sepang
Aishah Aqilah bte Muhd Zaid	PPKP, PK Daerah Sepang

- (v) Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia

Thayalan a/l Ramadas Tim. Pengarah PTM Cawangan Pematuhan Domestik

- (vi) Bahagian Kesihatan Persekitaran, Jabatan Kerajaan Tempatan, Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan

Dr. Hasnah bte Bibon	Pengarah Bahagian Kesihatan Persekitaran
Tn. Hj. Rosnani bin Ab. Hamid	KPP (KSJ & KSV)/JKT
Tn. Hj. Suhaili bin Hj. Sirun	KPP (KSM)/JKT
Kamaruzaman Khan bin Nawab	PP(KSP)1/JKT
Rajendran a/l Kobalu	PP(KSJ)1/JKT
Somasundram a/l R. Vethiah	PP(KSM)3/JKT
Nadya Suria binti Mohamad Salleh	PP(KSJ)3/JKT
Mohamad Harawi bin Harun	Ppg(KSV)1/JKT
Mohd. Ridzuan bin Salih	Ppg(KSP)2/JKT
Mohamad Hafiz bin Mohamad Azmi	Ppg(KSJ)3/JKT
Najuah binti Abd. Halim	Ppg(KSV)3/JKT
Ahmad Azamuddin bin Abu Bakar	Ppg(KSM)3/JKT
Noradura binti Yahya	PJ(KSM)/JKT

- (vii) Wakil Pihak Berkuasa Tempatan, Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan

Dr. Ahmad Zaidi b. Zainal Abidin	JKAS, Dewan Bandaraya Kuala Lumpur
Mohd Attamimi b. Farouk @ Maarof	PPK, Dewan Bandaraya Kuala Lumpur
Mohammad Amin b. Hasan	PKP, Perbandaran Putrajaya
Abd. Razak b. Ismail	PPKP, Majlis Bandaraya Petaling Jaya
Lee Heng Kuang	PPKP, Majlis Bandaraya Petaling Jaya
Ravindran a/l V.Perumal	PPKP, Majlis Bandaraya Petaling Jaya
Muhammad Redwan Jaffar	PKP, Majlis Perbandaran Kajang
Mohammad Izuddin b. Ramli	PP, Majlis Perbandaran Kajang
Abdul Wahid b. Berotti	PPKP, Majlis Perbandaran Kajang
Abd. Razak b. Hussin	PPKP, Majlis Bandaraya Ipoh
Mohamed Zaimi b. Mat Yasin	PPKP, Majlis Perbandaran Kuantan
Mohd Nasir b. Talib	PPKP, Majlis Perbandaran Kuantan



# Penilaian Risiko Bagi Tapak Bazar Ramadhan

Tarikh Penilaian : .....

Lokasi Bazar : .....

Bilangan Petak : .....

Nama Penganjur : .....

Catatan : Sila tanda [ ✓ ] pada kotak yang berkenaan

## SYARAT-SYARAT UTAMA

Tapak hendaklah :

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Tidak berada berhampiran (2km) dari kawasan ladang tanaman/ternakan (punca pencemaran racun serangga dan pembiakan lalat) | <input type="checkbox"/> |
| 2. Tidak berada di kawasan tapak yang berumput   | <input type="checkbox"/> |
| 3. Berturap dan tidak berdebu  | <input type="checkbox"/> |
| 4. Tidak berada di kawasan berisiko dengan pencemaran najis burung   | <input type="checkbox"/> |

Jika tapak yang dipohon gagal mematuhi mana-mana kehendak seperti di atas (no.1 hingga 4), tapak tersebut sama sekali tidak sesuai dijadikan tapak bazar Ramadhan dan permohonan tidak disokong.

### A. Risiko Pencemaran :

- |   | Ya                       | Tidak                    |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Jarak dari kawasan kolam kumbahan air najis (tidak kurang 15m) (10 markah)         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Jarak dari lain-lain kawasan pencemaran (10 markah)                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nyatakan : .....  |                          |                          |
| 3. Jarak dari kawasan tapak pelupusan sampah (10 markah)                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Jarak dari kawasan pembuangan sisa pepejal sediada ( tidak kurang 15m) (10 markah) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### B. Keadaan Tapak Bazar :

- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Kawasan risiko banjir kilat (10 markah)  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Permukaan tapak tidak selamat seperti lopak, ada benda tajam seperti batu, kayu, besi dan lain-lain (10 markah)                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Struktur tapak azar Ramadhan mudah dibersihkan, kecerunan hendaklah ke arah longkang dan tiada air bertakung / lopak (10 markah) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### C. Bekalan Air Bersih :

- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Ada sumber bekalan air terawat dan selamat (10 markah) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|---|--------------------------|--------------------------|

**D. Kemudahan Tandas :**

**Ya      Tidak**

- 1. Ada kemudahan tandas awam berhampiran dan diselenggara dengan baik serta dalam keadaan sanitari (10 markah)

--	--

**E. Keselamatan :**

- 1. Bebas dari risiko kemalangan jalan raya (5 markah)
- 2. Disediakan kawalan keselamatan dan lalulintas (polis/rela/penguatkuasa/JKKK) (5 markah)
- 3. Lain-lain nyatakan : .....


**PEMARKAHAN**

Markah 70-100 - disokong sebagai tapak bazar ramadhan  
 Markah <70 - perlu penambahbaikan untuk penilaian semula sebelum disokong

- JUMLAH SKOR BAHAGIAN A 40%
- JUMLAH SKOR BAHAGIAN B 30%
- JUMLAH SKOR BAHAGIAN C 10%
- JUMLAH SKOR BAHAGIAN D 10%
- JUMLAH SKOR BAHAGIAN E 10%


JUMLAH MARKAH KESELURUHAN =  %

Keputusan Penilaian Risiko : SOKONG / TIDAK DISOKONG

Sekiranya tidak disokong sila beri ulasan :

.....

.....

.....

.....

1. Dinilai oleh : ..... (tandatangan)

Nama Pegawai : .....  
 Tarikh : .....

2. Disahkan oleh : ..... (tandatangan)

Nama Pegawai : .....  
 Tarikh : .....



**BORANG PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN BERASASKAN RISIKO**  
**PEJABAT KESIHATAN DAERAH .....**  
**UNIT KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN**

JENIS BISNES

Kilang	<input type="checkbox"/>
Katering	<input type="checkbox"/>
Premis jual RTE	<input type="checkbox"/>
Kenderaan	<input type="checkbox"/>

JENIS PEMERIKSAAN

Rutin	<input type="checkbox"/>
Susulan	<input type="checkbox"/>
Aduan	<input type="checkbox"/>
Lain-Lain (nyatakan)	<input type="checkbox"/>

Petunjuk: 0 - Memuaskan, Markah demerit - Tidak memuaskan, N/A - hazard tidak berkaitan dengan perniagaan makanan ini.

1 - Pemeriksaan, 2 - lawatan susulan

Jenis Premis : ..... (Contoh : Gerai/Penjaja/Van dll)

NAMA PEMILIK :		No.IC/PASSPORT	Nama Syarikat/Premis:		
ALAMAT PREMIS:			No. Pendaftaran Perniagaan:		
		POSKOD	No. Pendaftaran KKM :		
No. Telefon:		No.Fax:	Bil Pekerja:		
			Waktu Perniagaan tempoh/Jam:		
	Tarikh Pemeriksaan (1)	Masa Pemeriksaan 1)	Tarikh Pemeriksaan (2)	Masa Pemeriksaan(2)	Markah Pemeriksaan Terdahulu:

BIL	PERKARA	MARKAH PEMERIKSAAN	
		Skor Demerit	1 2
<b>1. KAWALAN PROSES [ 25 ]</b>			
1	Titik Kawalan Kritis (atau peringkat proses terpenting) Kawalan e.g masakan 70°C atau lebih, makanan berisiko tinggi disimpan dibawah 4°C atau lebih 60°C, peti sejuk beku dikawal dibawah 0°C, pH pada atau dibawah 4.6, rapid-cooling techniques, dll.	15	
2	Spesifikasi pembekal & pemeriksaan fizikal sebelum digunakan	5	
3	Pencemaran silang dikawal menerusi saiz, rekabentuk & peralatan sesuai	5	
<b>2. BANGUNAN [ 7 ]</b>			
4	Terletak jauh dari punca pencemaran	1	
5	Lantai yang sesuai dan berkeadaan baik*	2	
6	Dinding & Siling yang sesuai dan berkeadaan baik*	2	
7	Pencahayaan yang mencukupi	1	
8	Pengudaraan yang mencukupi	1	
<b>3. PENGENDALI MAKANAN [ 13 ]</b>			
9	Pemeriksaan kesihatan pengendali makanan	2	
10	Amalan kebersihan pengendali makanan (termasuk menghalang pekerja yang sakit bekerja dll)	4	
11	Pakaian perlindungan diri pengendali makanan	3	
12	Latihan (termasuk rekod)	4	
<b>4. PERALATAN &amp; PERKAKAS MAKANAN DAN KAWASAN PENYEDIAAN MAKANAN [ 9 ]</b>			
13	Permukaan menyentuh makanan (termasuk peralatan): Permukaan direka & dibina dengan baik, diselenggara & berfungsi, senang dicuci dan berkeadaan bersih	3	
14	Permukaan yang tidak menyentuh makanan (Non-food contact surfaces) Rekabentuk dan binaan permukaan sesuai, diselenggara dengan baik, mudah dicuci dan sentiasa bersih	1	
15	Fasiliti dan kaedah pembersihan peralatan : Rekabentuk & binaan yang sesuai dan digunakan serta dijaga / diselenggara dengan baik	3	
16	Penyimpanan: Bersih, dilindungi, ada sistem FIFO dan sesuai dengan jenis makanan	2	
<b>5. BEKALAN AIR (WATER SUPPLY) [ 5 ]</b>			
17	Punca bekalan air: selamat, bersih & mencukupi# Ais diperbuat daripada punca air selamat#	5	

BIL	PERKARA	MARKAH PEMERIKSAAN	
		Skor Demerit	1 2
<b>6. KEMUDAHAN PEPARITAN &amp; PERPAIPAN [ 3 ]</b>			
18	Penyediaan kemudahan/sistem pembuangan air limbah yang efektif	1	
19	Tiada persilangan line dan aliran berbalik	1	
20	Disediakan/dipasang dan berfungsi dengan baik	1	
<b>7. KEMUDAHAN SANITASI [ 6 ]</b>			
21	Tandas yang mencukupi dan berkeadaan baik / berfungsi (atau akses kepada tandas am/awam*)	1	
22	Kemudahan persalinan & mandi yang mencukupi*	2	
23	Kemudahan mencuci tangan: Mencukupi dan sesuai pengering tangan atau tuala pakai buang, sabun cecair	3	
<b>8. PENGURUSAN SAMPAH / BAHAN SISA [ 2 ]</b>			
24	Bekas atau tong sampah yang bersih dan mencukupi dan mempunyai jadual pembuangan	1	
25	Penyelenggaraan tempat pengumpulan sampah yang bersih dan mencukupi di luar premis	1	
<b>9. KAWALAN MAHLUK PEROSAK [ 3 ]</b>			
26	Terdapat kawalan yang efektif dan mencukupi	3	
<b>10. PEMBERSIHAN &amp; PENYELENGGARAAN PREMIS [ 2 ]</b>			
27	Pembersihan & penyelenggaraan yang berjadual (termasuk pembuangan peralatan yang tidak digunakan)	1	
28	Penyimpanan bahan pencuci yang berasingan dengan makanan	1	
<b>11. PENGANGKUTAN DAN PENGHANTARAN [ 1 ]</b>			
29	Pembersihan mencukupi, kawalan suhu dan penyelenggaraan	1	
<b>12. OPERASI-OPERASI LAIN [ 1 ]</b>			
30	Dokumentasi / Notis (Contoh : Notis cuci tangan, dilarang membawa masuk binatang dll.)	1	
<b>13. PROSES LAIN YANG ADA KAITAN DENGAN RISIKO TERHADAP KESIHATAN AWAM [ 10 ]</b>			
31	Ditolak dengan tambahan 10 markah jika isu bukan proses boleh menyebabkan risiko yang serius	10	
<b>14. UNTUK KILANG SAHAJA [ 35 ]</b>			
32	Pengujudan Program Jaminan Keselamatan Makanan	30	
33	Kebolehkesanan (Traceability)	5	

\* TIDAK TERMASUK PENJAJA (HAWKERS)

(Jum Skor demerit : Kilang = 122, Hawkers = 80, Restoran/Kedai/Gerai dll = 87)

# Premis boleh ditutup jika tiada bekalan air selamat dan ais digunakan bukan dari punca air selamat

**JUMLAH MARKAH PENILAIAN TAHAP KEBERSIHAN :**

**Pemeriksaan Pertama**

100 tolak  =

Skor demerit Tahap kebersihan

**Pemeriksaan Susulan**

100 tolak  =

Skor demerit Tahap kebersihan

Diperiksa Oleh: .....  
(Tandatangan)

Disah oleh: .....  
(Tandatangan)

Nama Pegawai Diberi Kuasa: .....

Nama Penyelia (Pej. Kesihatan Daerah): .....

Catatan: Disediakan dalam dua salinan ( Salinan asal – putih : untuk fail pejabat dan Salinan pendua – kuning: untuk disimpan dalam buku borang pemeriksaan)

**Lampiran 3**

**MAKLUMAT AKTIVITI PEMERIKSAAN PREMIS PENYEDIAAN MAKANAN UNTUK  
DIJUAL DI PASAR RAMADHAN**

**NEGERI:**

<b>NAMA DAN ALAMAT PREMIS PEMBEKAL BAHAN MENTAH / PENYEDIAAN MAKANAN</b>	<b>JENIS MAKANAN YANG DISEDIAKAN</b>	<b>TARIKH PEMERIKSAAN</b>	<b>TAHAP PENILAIAN KEBERSIHAN PREMIS PENYEDIAAN MAKANAN</b>	<b>TINDAKAN</b>

**PEGAWAI PELAPOR:**

**TARIKH:**

**Lampiran 4**

**MAKLUMAT AKTIVITI PEMERIKSAAN PREMIS PEMBEKAL AIS**

**NEGERI:**

<b>NAMA DAN ALAMAT PREMIS PEMBEKAL AIS</b>	<b>TARIKH PEMERIKSAAN</b>	<b>TAHAP PENILAIAN KEBERSIHAN PREMIS PEMBEKAL AIS</b>	<b>TINDAKAN</b>

**PEGAWAI PELAPOR:**

**TARIKH:**

## Lampiran 5

## LAPORAN KESELURUHAN PELAKSANAAN OPERASI RAMADHAN 2012

NEGERI : .....

<b>BILANGAN SAMPEL</b>		
<b>BILANGAN DIANALISA</b>	<b>Mikrobiologi</b>	
	<b>Kimia</b>	
	<b>Fizikal</b>	
<b>BILANGAN PELANGGARAN</b>	<b>Mikrobiologi</b>	
	<b>Kimia</b>	
	<b>Fizikal</b>	
<b>BILANGAN AMARAN</b>		
<b>BILANGAN DIDAKWA</b>		
<b>BILANGAN RAMPASAN</b>		
<b>JUMLAH RAMPASAN (RM)</b>		
<b>PECAHAN SAMPEL MENGIKUT AKTA MAKANAN 1983 &amp; PERATURAN-PERATURAN MAKANAN 1985</b>		
<b>CONTOH : MIKROBIOLOGI</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : BAHAN PEWARNA</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : ASID BORIK</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : AFLATOKSIN</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : CHLORAMPHENICOL</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	

<b>CONTOH : LOGAM BERAT</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : PESTISID (Selain CS2)</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : PESTISID (CS2)</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : PENGAWET (Formaldehid)</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : ADITIF ( Pewarna)</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : DRUG</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>CONTOH : FIZIKAL</b>	<b>Bil. Sampel</b>	
	<b>Bil. Pelanggaran</b>	
	<b>Peratus Pelanggaran</b>	
<b>PEMERIKSAAN PREMIS</b>		
<b>PEMERIKSAAN PREMIS</b>	<b>Periksa</b>	
	<b>Tutup</b>	
<b>TAHAP PENILAIAN KEBERSIHAN PREMIS</b>	<b>&lt;50%</b>	
	<b>50%-75%</b>	
	<b>&gt;75%</b>	
<b>BILANGAN SUNTIKAN ANTI-TIFOID</b>		
<b>BILANGAN PENDIDIKAN KESIHATAN</b>		
<b>BIL. PENERIMA PENDIDIKAN KESIHATAN</b>		

**PEGAWAI PELAPOR:**

**TARIKH:**