



--	--	--	--	--

No. siri borang

BORANG PEMERIKSAAN DAN PENGGREDAN PREMIS MAKANAN

Nama Pelesen	:		No. K/P Pelesen	:		
Nama Syarikat	:		No. Tel.	:		
Alamat Premis	:		No. Ruj. Lesen	:		
			Tarikh	:		
			Masa	:	Mula	Tamat
Pengendali	:	Bil. Pengendali <input style="width: 30px;" type="text"/>	Suntikan Pelalian Anti-Tifoid <input style="width: 30px;" type="text"/>		Kursus Pengendali Makanan <input style="width: 30px;" type="text"/>	

Perkara	Komponen	Markah	Demerit	Catatan
A. Kawasan Penyediaan Makanan	A1. Kawalan suhu dalam penyimpanan dan penyediaan makanan. Peti sejuk: <ul style="list-style-type: none"> Suhu sejuk beku: -18°C hingga 0°C. Suhu dingin (<i>chiller</i>): 1°C hingga 4°C. 	12		CCP
	A2. Kawalan serangga perosak / LILATI yang efektif termasuk kawalan. <ul style="list-style-type: none"> Lipas Lalat Tikus Lain – lain haiwan 	1 1 1 1		
	A3. Kebersihan peti sejuk <ul style="list-style-type: none"> Peti sejuk sentiasa bersih Susunan makanan dalam keadaan teratur Tiada pencemaran silang 	1 1 1		
	A4. Kebersihan peralatan dan kemudahan memasak. <ul style="list-style-type: none"> Alas pemotong dan kain pengelap dalam keadaan bersih Dilarang menggunakan kertas bercetak yang bersentuhan dengan makanan Peralatan kulinari sentiasa dalam keadaan baik dan bersih 	1 1 1		
	A5. Sistem pelepasan asap dan haba <ul style="list-style-type: none"> Berfungsi dengan baik serta tidak menimbulkan kacauganggu Kapasiti yang mencukupi dan efisien 	1 1		
	A6. Ruang kelegaan di antara peralatan dan dinding/lantai*. <ul style="list-style-type: none"> Jarak minima yang sesuai untuk penyelenggaraan dan tiada kesesakkan. 	1		
	Markah		25	

Perkara	Komponen	Markah	Demerit	Catatan
B. Kawasan Penyajian Makanan	B1. Kawalan suhu dan tempat mempamerkan makanan yang sesuai mengikut keadaan dan jenis makanan. <ul style="list-style-type: none"> Suhu makanan panas: > 60°C. Suhu makanan dingin: 1°C hingga 4°C. Suhu makanan sejuk beku: < -18°C. 	12		CCP
	B2. Peralatan kulinari yang digunakan untuk penyajian makanan perlu sentiasa dalam keadaan;*. <ul style="list-style-type: none"> Bersih Tidak sumbing, retak atau karat 	1 1		
	B3. Kain pengelap, alas dan peralatan memotong mestilah; <ul style="list-style-type: none"> Bersih Digunakan berasingan mengikut jenis kerja 	1 1		
	B4. Meja, kerusi dan peralatan hendaklah sentiasa; <ul style="list-style-type: none"> Bersih Sempurna dan selamat* 	1 1		
	Markah	18		
C. Pengendali Makanan	C1. Pemeriksaan kesihatan ke atas semua pengendali makanan. <ul style="list-style-type: none"> Mendapat suntikan pelalian anti-tifoid Menghadiri Kursus Pengendali Makanan. 	6		CCP
	C2. Tahap kebersihan diri yang baik; <ul style="list-style-type: none"> Berpakaian bersih dan bersesuaian Memakai apron yang bersih dan berpenutup kepala Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai barang perhiasan diri Berkasut tidak merokok. Tidak melakukan apa-apa perlakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan 	1 1 1 1 1 1		
	C3. Tiada masalah kesihatan yang berkaitan dengan pencemaran makanan	1		
	Markah	13		
D. Sistem Bekalan Air	D1. Sumber bekalan air yang selamat. <ul style="list-style-type: none"> Terawat Bersih dan mencukupi. 	1 1		
	D2. Penggunaan sumber bekalan air <ul style="list-style-type: none"> Diambil terus dari paip Dilarang penggunaan paip getah 	1 1		
	D3. Tiada kebocoran paip di premis	1		
	Markah	5		
E. Kemudahan Sanitasi	E1. Keadaan kelengkapan kemudahan tandas. <ul style="list-style-type: none"> Bersih dan bebas dari bau busuk Sempurna dan berfungsi dengan baik Kedudukan pintu tandas tidak boleh menghalang terus ke kawasan penyediaan makanan Pengudaraan sempurna Bekalan air mencukupi Disediakan sabun dan tisu/alat pengering 	1 1 1 1 1 1		

Perkara	Komponen	Markah	Demerit	Catatan
	E2. Kemudahan mencukupi. <ul style="list-style-type: none"> Sinki yang mencukupi Perangkap sisa makanan, minyak dan lemak (FOG) berfungsi dan diselenggara dengan baik Kapasiti perangkap (FOG) yang bersesuaian 	1 1 1		
	E3. Kemudahan tempat mencuci tangan. <ul style="list-style-type: none"> Bersih Sempurna Kemudahan sabun cecair dan pengering tangan*. 	1 1 1		
	Markah	12		
F.	Struktur dan Penyenggaraan Premis			
	F1. Keadaan lantai, dinding dan siling. <ul style="list-style-type: none"> Tidak licin/tahan lasak Mudah dibersihkan Kalis air Tidak menakung air / rata Bebas dari sesawang, habuk, kulat 	1 1 1 1 1		
	F2. Sistem pengudaraan dan pencahayaan. <ul style="list-style-type: none"> Mencukupi Berfungsi*. 	1 1		
	F3. Sistem perparitan yang sempurna. <ul style="list-style-type: none"> Bersih Diselenggara dengan baik*. (Tiada kerosakan) 	1 1		
	F4. Sistem pengurusan air limbah yang sempurna*. <ul style="list-style-type: none"> Mengalir lancar Tiada sisa makanan 	1 1		
	Markah	11		
G.	Lain-Lain (Generik)			
	G1. Maklumbalas pelanggan	5		
	G2. Kemudahan tong sampah yang mencukupi, berpenutup, bersih dan berkarung.	1		
	G3. Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan. Kedua-duanya mestilah berlabel.	1		
	G4. Penyediaan dan pengurusan stor yang baik (FIFO, kalis LILATI) <ul style="list-style-type: none"> Susun atur dan ruang kelegaan Kebersihan Pengudaraan dan pencahayaan. 	1 1 1		
	G5. Amalan pengurusan sisa pepejal yang baik (pengasingan di punca).	1		
	G6. Premis dan peralatan perlu disenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan.	1		
	G7. Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan, larangan merokok dan premis sijil The Blue Ribbon*.	1		
	G8. Kawalan dan keselamatan di premis makanan <ul style="list-style-type: none"> Alat pemadam api Peti pertolongan cemas Ruang tangga bebas dari sebarang halangan 	1 1 1		
	Markah	16		

Nota:

Tanda (x) di ruang demerit

*Jika berkenaan.

JUMLAH MARKAH (100 - Perkara [A + B + C + D + E + F+ G]) =

atau

JUMLAH MARKAH = [(x - y) / x] x 100% =

Di mana:

x = Jumlah markah berdasarkan komponen yang telah diambilkira.

y = Jumlah markah demerit.

Julat Pemarkahan %	Penarafan	Gred yang Diperolehi tandaan ✓
86 – 100	A	
71 – 85	B	
51 – 70	C	

Nota: - 50% dan ke bawah adalah tidak layak untuk mendapat sebarang penarafan Gred, tindakan penutupan premis akan dijalankan.

- Premis perlu mendapat markah penuh bagi item A1, B1 dan C1 (CCP) untuk mendapat penarafan Gred A.

**Cop Rasmi Pegawai
Pemeriksa**

.....
(
Nama dan Tandatangan Pegawai Pemeriksa

.....
(
Nama dan Tandatangan Penerima / Saksi
No. K/P / Pasport :

Lampiran 2

**PANDUAN PEMERIKSAAN DAN PENGGREDAN
PREMIS MAKANAN**

*Borang Pemeriksaan dan Penggredan Premis Makanan
(Borang JKT/KS/1)*

1.0| Data Asas*

Butiran yang perlu diisi semasa aktiviti pemeriksaan dan penggredan:

- *Nombor siri borang*
- *Nama pelesen*
- *Nombor kad pengenalan pelesen*
- *Nama syarikat*
- *Alamat premis makanan*
- *Nombor telefon*
- *Nombor rujukan lesen*
- *Tarikh*
- *Masa:*
 - *Masa mula aktiviti pemeriksaan dan penggredan; dan*
 - *Masa tamat aktiviti pemeriksaan dan penggredan.*
- *Maklumat am berkaitan pengendali makanan:*
 - *Bilangan pengendali makanan di premis;*
 - *Bilangan pengendali makanan di premis yang telah menjalani pemeriksaan kesihatan dan mendapat suntikan pelalian anti-tifoid; dan*
 - *Bilangan pengendali makanan di premis yang telah menghadiri Kursus Pengendali Makanan.*

** Logo JKT*

** Logo Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) adalah tertakluk kepada PBT masing-masing.*

2.0| Perkara

Komponen

A. Kawasan Penyediaan Makanan

A1| Kawalan suhu dalam penyimpanan dan penyediaan makanan.

Peti sejuk:

- **Suhu sejuk beku: -18°C hingga 0°C.**
- **Suhu dingin (*chiller*): 1°C hingga 4°C.**

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Subperaturan 38(3)(a) dan (b).

Simpanan sejuk:

- Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak hendaklah disimpan di ruangan yang berbeza.
- Makanan masak disimpan di bahagian atas manakala makanan mentah disimpan di bahagian bawah.
- Semua makanan masak dan makanan mentah hendaklah disimpan di dalam bekas yang bertutup rapat.
- Makanan mentah yang menitis hendaklah disimpan di dalam bekas yang sesuai dan diletakkan di tingkat bawah di ruangan dingin.
- Semua bekas hendaklah dibersihkan dan dikeringkan sebelum disimpan di dalam peti sejuk.

Simpanan sejuk beku:

- Makanan sejuk beku seperti daging dan ikan hendaklah disimpan di dalam ruangan sejuk beku secepat mungkin selepas dibeli untuk mengelakkan kerosakan.
- Hanya bahagian yang diperlukan sahaja dinyahsejukbekukan.
- Makanan yang telah dinyahsejukbekukan hendaklah dielakkan daripada disejukbekukan semula.
- Makanan yang disejukbeku hendaklah disimpan di dalam bekas tidak telap wap air untuk mengelakkan kekeringan.
- Makanan tidak dimuatkan dengan padat di dalam peti sejuk.
- Makanan mentah hendaklah dicuci dengan sempurna sebelum disimpan.

Simpanan kering:

- Bijirin seperti beras dan gandum, rempah dan tepung hendaklah disimpan di dalam keadaan kering, dingin

dengan pengudaraan berasingan daripada makanan lain. Makanan hendaklah disimpan jauh dari dinding dan paip.

- Makanan hendaklah tidak disimpan di atas lantai dan dialas dengan pengalas yang bersesuaian.
- Bekas simpanan bahan kimia tidak digunakan untuk menyimpan makanan.
- Ruang penyimpanan makanan kering hendaklah mempunyai pengudaraan yang baik, pencahayaan yang mencukupi dan dinding yang sentiasa kering.
- Makanan disimpan secara berasingan daripada racun dan bahan kimia.

A2| Kawalan serangga perosak / LILATI¹ yang efektif.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am bagi premis makanan) Subperaturan 16(1), (2) dan (3).

- Setiap pengendali makanan hendaklah sepanjang masa mengambil langkah-langkah yang sesuai dan wajar untuk memastikan premis makanan bebas daripada serangga perosak seperti lipas, lalat, tikus dan haiwan peliharaan seperti anjing, kucing dan burung.
- Setiap pengendali makanan hendaklah mengambil semua langkah yang praktikal untuk menghapuskan haiwan dan serangga perosak atau tempat pembiakannya:
 - Tidak menggunakan racun serangga seperti aerosol, bahan kimia seperti racun tikus dan "bait station".
 - Menggunakan perangkap tikus atau kaedah-kaedah lain yang tidak mendatangkan mudarat kepada kesihatan.

1

- *Kaedah-kaedah pengawalan:*
 - *Tutup ruang dan lubang yang boleh dilalui oleh LILATI.*
 - *Elakkan sisa makanan bertaburan.*
 - *Simpan semua bahan makanan di tempat bertutup yang tidak boleh dimasuki haiwan atau serangga perosak.*
 - *Peralatan kulinari yang telah digunakan perlu dicuci dengan segera dan tidak disimpan semalaman.*

A3| Kebersihan peti sejuk dan tiada pencemaran silang.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 25 (1), (2), (3), (4) dan (5).

Peti sejuk sentiasa dalam keadaan bersih, makanan yang disimpan di dalamnya disusun secara teratur dan tiada berlaku pencemaran silang.

A4| Kebersihan peralatan dan kemudahan memasak (alas pemotong, kain pengelap dan dilarang menggunakan kertas bercetak).

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 2 (Perlindungan makanan) 35(1).

Peralatan dan kemudahan memasak seperti alas pemotong dan kain pengelap hendaklah sentiasa bersih dan dilarang menggunakan sebarang kertas yang bercetak seperti surat khabar sebagai pengalas atau pembungkus makanan.

A5| Sistem pelepasan asap dan haba berfungsi dengan baik.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 21(1)(a),(b) dan 21(2).

- *Sistem pengalihan udara yang mencukupi, sama ada secara semulajadi (tingkap atau “vent”) atau secara mekanikal (“extractor fan”).*
- *Sistem pengalihan udara hendaklah dibina bagi membolehkan akses untuk pembersihan dan penyelenggaraan.*

A6| Ruang kelegaan di antara dinding dan lantai hendaklah mencukupi.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 2 (Perlindungan makanan) subperaturan 38(1)(d).

Ruang kelegaan di antara dinding 15 cm dan lantai 20 cm bagi memudahkan kerja-kerja pembersihan dan penyelenggaraan.

B. Kawasan Penyajian Makanan

B1| Kawalan suhu dan tempat mempamerkan makanan yang sesuai mengikut keadaan dan jenis makanan.

Makanan sedia dimakan:

- **Suhu makanan panas: > 60°C.**
- **Suhu makanan dingin: 1°C hingga 4°C.**
- **Suhu makanan sejuk beku : - 18°C.**

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 2 (Perlindungan makanan) subperaturan 36(1).

- Makanan yang dimasak atau dimakan terus hendaklah diasingkan penyimpanannya dari makanan mentah.
- Makanan yang telah dimasak hendaklah disimpan pada suhu yang selamat jika tidak disaji dengan segera.
- Makanan yang disediakan hendaklah dipastikan dinyahbeku secukupnya di tempat dingin jauh dari makanan lain untuk mengelakkan pencemaran silang.
- Makanan yang telah dimasak hendaklah disimpan pada suhu yang selamat jika tidak disaji dengan segera:
 - Penyimpanan makanan hendaklah dielakkan pada suhu dalam zon berbahaya iaitu di antara suhu 10 hingga 60°C.
 - Makanan perlu disimpan pada suhu di bawah 4 atau melebihi 60°C.
 - Makanan yang dimasak hendaklah tidak disimpan lebih dari 4 jam pada suhu bilik.
- Pinggan yang berisi makanan tidak boleh diletakkan bertindih semasa dipamerkan atau dihidang.
- Makanan sedia dimakan yang dipamerkan harus ditutup dengan sempurna.
- Buah-buahan yang dipotong atau makanan lain yang biasanya dimakan dalam keadaan ia dijual hendaklah diletakkan dalam kabinet dalam cara yang tidak akan menjejaskan kebersihan dan keselamatan makanan.

B2| Peralatan kulinari yang digunakan untuk penyajian makanan hendaklah bersih, sempurna dan selamat digunakan.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 2 (Perlindungan makanan) 35(1), (2) dan (3).

- *Makanan halal tidak boleh dihidangkan di dalam bekas yang telah digunakan untuk makanan yang tidak halal.*
- *Makanan sedia dimakan tidak dikendalikan dengan tangan.*

Semua peralatan kulinari yang digunakan untuk menyediakan makanan hendaklah sentiasa:

- *bersih;*
- *mudah dicuci;*
- *kalis air; dan*
- *dalam keadaan yang sempurna.*

Tidak menggunakan peralatan kulinari yang retak, sumbing, calar dan berkarat.

- *Peralatan kulinari hendaklah dicuci di tempat yang tinggi (bukan di atas lantai).*
- *Peralatan kulinari yang digunakan hendaklah dibersihkan dengan air yang bersih sebaik-baiknya air panas dan bahan pencuci yang sesuai.*
- *Peralatan kulinari yang bersih hendaklah disimpan di tempat yang sesuai dan bersih.*
- *Semua peralatan kulinari yang telah dibasuh hingga bersih hendaklah disimpan di tempat yang bersih dan dilindungi daripada habuk dan haiwan atau serangga perosak.*
- *Tempat membasuh peralatan kulinari hendaklah selalu bersih dan disenggara dengan baik.*
- *Peralatan kulinari yang tidak digunakan hendaklah dikeluarkan dari premis bagi mengurangkan kesesakan.*

B3| Kain pengelap, alas dan peralatan memotong mestilah bersih, selamat dan sempurna serta digunakan berasingan mengikut jenis kerja.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 2 (Perlindungan makanan) subperaturan 35(1).

- *Kain pengelap yang kotor hendaklah dicuci dengan air panas dan bahan pencuci yang sesuai.*
- *Setiap alas memotong yang digunakan dalam penyediaan makanan hendaklah:*
 - *kalis air;*
 - *mudah dialih untuk dibasuh;*
 - *bebas daripada retakan dan rekahan; dan*
 - *mempunyai permukaan yang boleh dicuci di setiap belah.*
- *Alas memotong yang berasingan hendaklah disediakan untuk makanan sedia dimakan dan makanan mentah.*
- *Pisau yang berasingan hendaklah disediakan untuk memotong bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.*

B4| Meja, kerusi dan peralatan hendaklah sentiasa bersih, sempurna dan tersusun.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan).

C. Pengendali Makanan

C1| Pemeriksaan kesihatan ke atas pengendali makanan, mendapatkan suntikan pelalian anti-tifoid dan menghadiri Kursus Pengendali Makanan.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan

2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 1 (Latihan, pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan, pakaian dan kebersihan diri pengendali makanan) subperaturan 30(1), (2) dan 31(1), (2)(a), (b), (c).

- Pengendali makanan hendaklah diakui sihat oleh pegawai perubatan Kerajaan atau pengamal perubatan berdaftar.
- Pengendali makanan hendaklah menghadiri Kursus Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).
- Pengendali makanan hendaklah mempunyai sijil atau kad kesihatan yang disahkan.
- Pengusaha kedai makanan dan restoran adalah bertanggungjawab menyimpan daftar kesihatan pengendali makanan terkini.

C2| Tahap kebersihan diri yang baik, berpakaian bersih dan sesuai termasuk apron, penutup kepala dan kasut serta tidak merokok.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 1 (Latihan, pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan, pakaian dan kebersihan diri pengendali makanan) subperaturan 32(1), (2) dan 33(1).

- Semasa bertugas, semua pengendali makanan hendaklah:
 - berpakaian sopan, kemas dan sesuai;
 - memakai apron yang berwarna cerah;
 - memakai penutup kepala yang sesuai, bersih serta mudah dibasuh; dan
 - memakai kasut semasa mengendalikan makanan di dalam premis (yakni tidak memakai selipar dan seumpamanya).

- *Semasa mengendalikan makanan, pengendali makanan juga hendaklah:*
 - *menjaga kebersihan diri sepanjang masa;*
 - *mempunyai kuku yang pendek;*
 - *mencuci tangan selepas ke tandas dan sebelum mengendalikan makanan;*
 - *tidak menggaru badan, menggorek sama ada telinga, gigi atau hidung, menjilat jari, mengunyah sirih atau “chewing gum”;*
 - *tidak merokok semasa mengendalikan makanan;*
 - *tidak menghembus hidung semasa mengendalikan makanan;*
 - *tidak batuk dan bersin ke arah makanan;*

- *Tidak membungkus, mengalas atau menutup makanan dengan bahan yang tidak bersih, plastik berwarna dan bahan bercetak seperti surat khabar;*
- *tidak memegang wang semasa mengendalikan makanan;*
- *menggunakan kain pengelap yang bersih dan berasingan untuk mengelap pinggan, mangkuk, meja dan tangan;*
- *memegang sudu, garpu, pisau atau cawan yang bersih pada tangkainya;*
- *menggunakan sudu, garpu atau penyepit semasa memegang makanan yang sudah dimasak; dan*
- *tidak meludah merata-rata.*

- *Ini adalah bagi memastikan makanan yang disaji tidak tercemar kepada mikroorganisme penyakit bawaan makanan dan air berpunca daripada pengendali makanan.*

C3| Tiada tanda-tanda tidak sihat seperti demam, cirit-birit, batuk, luka dan berkudis semasa mengendalikan makanan.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan

2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 1 (Latihan, pemeriksaan perubatan dan keadaan kesihatan, pakaian dan kebersihan diri pengendali makanan) subperaturan 33(1).

Pengendali makanan yang demam, menghidapi cirit-birit, batuk, luka dan berkudis tidak dibenarkan terlibat dalam pengendalian makanan.

D. Sistem Bekalan Air

D1| Sumber bekalan air yang bersih, terawat dan mencukupi.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am bagi premis makanan) subperaturan 14(1) dan (2).

D2| Penggunaan sumber bekalan air dari punca yang selamat.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am bagi premis makanan) subperaturan 14(1) dan (2).

- Air yang digunakan bagi penyediaan makanan dan juga untuk kegunaan mencuci peralatan hendaklah diambil terus dari paip.
- Penggunaan sambungan paip getah adalah dilarang.

D3| Tiada kebocoran paip di premis.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am bagi premis makanan) subperaturan 14(2).

E. Kemudahan Sanitasi

E1| Keadaan lekapan tandas yang bersih, berfungsi dengan baik dan tiada keretakan pada mana-mana bahagian pemasangan (mangkuk tandas, basin basuh tangan dan *flushing cistern*).

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 28(1) dan (2)(a),(b)(c).

E2| Kemudahan sinki yang mencukupi, *dish washer*, penapis sisa makanan dan perangkap minyak.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 27 (1), 29(2).

E3| Kemudahan tempat mencuci tangan hendaklah bersih, sempurna dan dilengkapi dengan kemudahan bahan pencuci dan pengering tangan.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am bagi premis makanan) subperaturan 27 (1) dan (2).

F. Struktur dan Penyangga raan Premis

F1| Lantai, dinding dan siling sentiasa berkeadaan bersih dan disenggara dengan baik.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan

2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 18, 19(1), (2) dan 22.

- *Lantai hendaklah diperbuat daripada bahan-bahan yang sesuai dan sentiasa disenggara dengan baik iaitu:*
 - *tidak licin;*
 - *mudah dibersihkan;*
 - *kalis air; dan*
 - *tidak menakung air.*
- *Dinding mestilah diperbuat daripada bahan-bahan yang sesuai iaitu:*
 - *kalis air setinggi 1.5 m (5'-0");*
 - *mudah dibersihkan; dan*
 - *tidak mudah terbakar.*
 - *Tiada kulat*
- *Siling hendaklah dicat dengan warna cerah dan sentiasa disenggara dengan baik serta bebas daripada sesawang dan habuk.*

F2| Sistem pengudaraan dan pencahayaan yang sempurna, mencukupi dan berfungsi.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 20 serta 21(1) dan (2).

Sistem pengudaraan dan pencahayaan hendaklah sempurna dan mencukupi bagi memudahkan pengendalian makanan dan penyenggaraan.

F3| Sistem perparitan yang sempurna, bersih dan disenggara dengan baik.

**G. Lain-Lain
(Generik)**

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 29(1), (2) dan (3).

Longkang hendaklah dibersihkan dan sebarang kerosakan hendaklah dibaiki supaya aliran air tidak tersekat atau bertakung.

F4| Sistem pengurusan air limbah yang sempurna.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 3 (Kehendak khas bagi premis makanan) subperaturan 29(2) dan (3).

Air limbah hendaklah dipastikan supaya dapat mengalir dengan lancar.

G1| Maklum balas pelanggan.

*Pengusaha dan pengendali makanan perlu mendapatkan maklum balas pengunjung (rujuk sampel **Borang Maklum Balas Pelanggan – Lampiran 3**) bagi penambahbaikan berterusan di premis. Maklum balas ini perlu dirujuk oleh Pegawai Pemeriksa ketika aktiviti pemeriksaan dan penggredan dilaksanakan di premis untuk diambil kira bagi tujuan penggredan. Bilangan borang maklum balas yang diedarkan bagi setiap premis yang diperiksa adalah 1 hingga 5. Markah dikira berdasarkan purata yang diperolehi.*

G2| Kemudahan tong sampah yang mencukupi, berpenutup, bersih dan berkarung.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983

(Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am premis makanan) subperaturan 17(1), (2) dan (3).

- Tong sampah hendaklah disediakan secukupnya lengkap dengan karung (“bin liner”).
- Tong sampah hendaklah mempunyai rekabentuk yang bersesuaian dan mudah diurus (cth.; tong sampah beroda yang berpenutup) serta dicuci secara berkala.

G3| Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan dan dilabel.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am premis makanan) subperaturan 38(1).

G4| Penyediaan dan pengurusan stor yang baik (FIFO², kalis LILATI) dari aspek lokasi, susun atur, ruang kelegaan, kebersihan, pengudaraan dan pencahayaan.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian IV (PENGENDALI MAKANAN) Bab 2 (Perlindungan Makanan) subperaturan 38(1), (2), (3) dan (4).

G5| Amalan pengurusan sisa pepejal yang baik (pengasingan di punca).

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am premis makanan) subperaturan 17(1), (2)

² FIFO – First In First Out.

dan (3).

- *Pengendali premis makanan hendaklah menyediakan kemudahan untuk menyimpan dan melupus sisa pepejal yang secukupnya serta bebas haiwan dan serangga perosak.*
- *Semua sisa pepejal hendaklah dasingkan di dalam tong sampah yang berbeza mengikut jenis iaitu:*
 - *sisa dapur dan sisa makanan; dan*
 - *sisa komersial seperti sisa pembungkusan (cth.; "old corrugated cardboard" (OCC) dan paket makanan sejuk beku).*
- *Sisa komersial yang boleh dikitar semula dan tidak tercemar dengan sisa makanan boleh dasingkan mengikut jenis bahan untuk dikitar semula.*
- *Sisa pepejal hendaklah dipastikan agar tidak menjadi punca pencemaran langsung atau tidak langsung (cth.; menyentuh permukaan tempat makanan disediakan ataupun menarik perhatian haiwan dan serangga perosak).*

G6| Premis dan peralatan perlu disenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS MAKANAN) Bab 2 (Kehendak am premis makanan) subperaturan 15(1), (2), (3), (4), (5), (6) dan (7).

G7| Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan dan larangan merokok.

Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kawalan Hasil Tembakau

		<p>1993. <i>Kenyataan seperti “Jangan Merokok”, “Jangan Meludah di Merata Tempat” dan “Binatang Tidak Dibenarkan di Dalam Premis Ini” hendaklah disediakan dan diletakkan di tempat yang sesuai dan mudah dilihat oleh para pengunjung.</i></p> <p>G8 Kawalan dan keselamatan di premis makan</p> <p><i>Bilangan alat pemadam api: mencukupi, berfungsi dan diselenggara</i> <i>Peti pertolongan cemas: Lengkap dan belum tamat tarikh luput ubat</i></p> <p>Terdapat dua kaedah pengiraan markah berdasarkan jenis premis makanan yang diperiksa iaitu berdasarkan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>markah keseluruhan dengan mengambil kira kesemua komponen; dan</i> • <i>markah dengan mengambil kira komponen yang berkaitan sahaja (lihat tanda * pada komponen tertentu di dalam borang).</i> <p><u>Contoh Pengiraan 1: RESTORAN</u> (mengambil kira kesemua komponen) <i>Markah demerit = 20</i> <i>Oleh yang demikian, $100 - 20 = \underline{80\%}$</i></p> <p><u>Contoh Pengiraan 2: FOOD COURT/KIOSK</u> (hanya mengambil kira komponen tertentu sahaja) <i>Premis tiada kemudahan asas seperti kemudahan sanitasi. Maka, komponen E1, tidak akan diambil kira (tolak 6 markah). $100 - 6 = 94$</i> <i>Contoh; Markah demerit = 10</i> <i>Oleh yang demikian, jumlah markah = $[(94 - 10) / 94] \times 100\% = \underline{89.4\%}$</i></p>
<p>3.0 </p>	<p>Kaedah Pengiraan Markah</p>	<p>4.0 </p>
<p>4.0 </p>	<p>Kaedah Penggredan</p>	<p><u>Contoh Penggredan 1: RESTORAN</u> <i>Jumlah markah = 80% (dalam julat 71 – 85%)</i> <i>Berdasarkan jadual di dalam borang, restoran tersebut mendapat penarafan Gred B hasil daripada aktiviti pemeriksaan yang dijalankan di premis.</i></p>

**5.0| Pengesahan
Pegawai
Pemeriksa dan
Penerima /
Saksi**

Contoh Penggredan 2: FOOD COURT/KIOSK Jumlah markah = 89.4% (dalam julat 86 – 100%)

Berdasarkan jadual di dalam borang, gerai tersebut mendapat penarafan **Gred A** hasil daripada aktiviti pemeriksaan yang dijalankan di premis.

Borang yang telah diisi hendaklah mendapat pengesahan Pegawai Pemeriksa dan penerima atau saksi setelah aktiviti pemeriksaan dan penggredan dijalankan dengan memasukkan butiran berikut:

- Nama dan tandatangan Pegawai Pemeriksa.
- Nama dan tandatangan penerima atau saksi, berserta nombor kad pengenalan.

Lampiran 3

BORANG MAKLUM BALAS PELANGGAN (sila tandakan ✓ di dalam kotak yang berkaitan)

Nama:.....

1. Adakah anda **selesa** mengunjungi premis makanan ini?
2. Adakah anda berpuas hati dengan **perkhidmatan** yang disediakan di sini?
3. Adakah anda berpuas hati dengan **kualiti dan tahap kebersihan** makanan yang disediakan di premis ini?
4. Adakah anda berpuas hati dengan **tahap kebersihan pengendali** makanan di premis ini?
5. Adakah anda berpuas hati dengan **tahap kebersihan keseluruhan** premis ini?

Ya	Tidak
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ya	Tidak
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ya	Tidak
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ya	Tidak
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ya	Tidak
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lampiran 4
JABATAN KERAJAAN