



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

BORANG PEMERIKSAAN DAN PENGGREDAN PREMIS MAKANAN

PEJABAT KESIHATAN DAERAH
UNIT KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

Nama Pelesen / Pemilik:	No.K/P Pelesen / Pasport:
Nama Syarikat / Premis:	No. Telefon :
Alamat Premis:	No. Ruj. Lesen :
	No. Pendaftaran KKM :
Tarikh Pemeriksaan:	Masa Pemeriksaan: Mula : Tamat:
Tarikh Pemeriksaan Terdahulu:	Markah Pemeriksaan Terdahulu:

Pengendali Makanan	:	Bil. Pengendali	Suntikan Pelalian Anti-Tifoid	Latihan Pengendali Makanan
		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input 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: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 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 kesesakan 	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 kuliner 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 secara 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 Latihan 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 (spt. demam, cirit-birit, batuk, luka dan berkudis).	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 menghalau 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 disediakan: <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 Penyelenggara an 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 peparitan 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. Maklum balas 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 diselenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan.	1			
	G7. Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan dan larangan merokok*.	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 (CCP) dan C1 untuk mendapat penarafan gred A.

Cop Rasmi Pegawai Pemeriksa

.....
(
Nama dan Tandatangan Pegawai Pemeriksa

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