



**PEJABAT KESIHATAN DAERAH
UNIT KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN**

BORANG KKM-PPKM-2/09

JENIS BISNES	JENIS PEMERIKSAAN
Kilang	Rutin
Katering Restoran/ Kedai	Susulan
Penjaja	Aduan
Kenderaan	Lain-Lain

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

1 - Pemeriksaan, 2 - lawatan susulan

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

BIL	PERKARA	MARKAH PEMERIKSAAN	
		Demerit	1 2
KAWALAN PROSES (PROCESS CONTROL)		25	
1	Titik Kawalan Kritikal-CCP (atau peringkat proses terpenting) Kawalan e.g masakan 70°C or lebih,risiko tinggi makanan disimpan dibawah 4°C atau lebih 60°C, freezer dikawal dibawah 0°C, pH pada atau dibawah 4.6, <i>rapid-cooling techniques,dll.</i>	15	
2	Spek pembekal & pemeriksaan fizikal sebelum digunakan	5	
3	Pencemaran silang dikawal menerusi saiz sesuai, rekaan & peralatan	5	
BANGUNAN (BUILDING)		8	
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	
9	Kit Pertolongan Cemas (First aid)	1	
OPERATOR MAKANAN (FOOD OPERATORS)		13	
10	Pemeriksaan Kesihatan Operator (pengendali makanan)	2	
11	Amalan kebersihan operator (termasuk menghalang pesakit bekerja dll)	4	
12	Pakaian perlindungan diri-operator	3	
13	Latihan (termasuk rekod)	4	
PERALATAN & PERKAKAS MAKANAN DAN KAWASAN PENYEDIAAN MAKANAN		9	
14	Permukaan menyentuh makanan (termasuk peralatan): permukaan direka & dibina dengan baik, diselenggara & berfungsi, senang dicuci dan berkeadaan bersih	3	

BIL	PERKARA	MARKAH PEMERIKSAAN	
		Demerit	1 2
SISTEM PEPARITAN & PLUMBING		3	
19	Penyediaan sistem pembuangan air limbah yang efektif	1	
20	Tiada criss-crossing of lines, back-flow	1	
21	Disediakan/dipasang dan berfungsi dengan baik	1	
FASILITI SANITARI (SANITATION FACILITIES)		6	
22	Tandas yang mencukupi dan berkeadaan baik/ berfungsi (atau akses kepada tandas am/awam*)	1	
23	Bilik Persalinan & Mandi yang mencukupi*	2	
24	Fasiliti Pencucian Tangan: Mencukupi dan sesuai penyediaan hand dryers atau disposable towels, soap	3	
PENGURUSAN SAMPAH (WASTE MANAGEMENT)		2	
25	Bekas atau tong sampah yang bersih dan mencukupi dan jadual pembuangan	1	
26	Penyelenggaraan tempat takungan sampah-sarap yang bersih dan mencukupi di luar premis	1	
KAWALAN PEROSAK (PEST CONTROL)		3	
27	Pengujuduan Sistem Kawalan yang efektif dan lengkap	3	
PROGRAM PEMBERSIHAN & PENYELENGGARAAN PREMIS		2	
28	Pembersihan & Penyelenggaraan yang Berjadual (termasuk pembuangan peralatan yang tidak terpakai)	1	
29	Penyimpanan bahan pencuci yang berasingan dengan makanan	1	
PENGANGKUTAN DAN PENGHANTARAN		1	
30	Kesempurnaan Pembersihan, kawalan suhu dan Penyelenggaraan	1	
LAIN-LAIN OPERASI (OTHER OPERATIONS)		1	
31	Dokumentasi /Notis	1	
LAIN PROSES YANG ADA KAITAN DENGAN RISIKO TERHADAP KESIHATAN AWAM		10	

15	Permukaan yang tidak menyentuh makanan (Non-food contact surfaces) Surfaces are suitably designed and built, well-maintained, easily washed and kept clean.	1		
16	Fasiliti pembersihan peralatan & cara pembersihan: Rekaan & binaan yang sesuai dan digunakan serta dijaga / diselenggara dengan baik	3		
17	Penyimpanan: Bersih, Dilindungi & sistem FIFO	2		
BEKALAN AIR (WATER SUPPLY)		5		
18	Bekalan Air: Punca selamat, bersih & mencukupi Ais diperbuat daripada punca air selamat	5		

* TIDAK TERMASUK PENJAJA (HAWKERS)

(Jum Skor: Kilang = 123, Hawkers = 81, Restoran/Kedai/Gerai dll = 88)

32	Ditolak dengan tambahan 10 markah jika non-proses issues akan menyebabkan risiko serius	10		
UNTUK KILANG SAHAJA		35		
33	Pengwujudan Program Kepastian Keselamatan Makanan.	5		
34	Pemantauan CCP (CCP Monitoring)	5		
35	Pelan Tindakan Titik Kawalan Kritikal/Pengetahuan	5		
36	Aliran proses yang mencegah kontaminasi yang serius	5		
37	Kemudahan (Traceability)	5		
38	Proses Varifikasi (pemeriksaan sendiri, audit dalaman dan Persampelan)	3		
39	Sistem Penarikan Balik Produk	3		
40	Pembungkusan & Perlabelan yang lengkap dan pematuhan	2		
41	Pengurusan Pelawat/Kontraktor*	2		

SKOR AKHIR:

Pemeriksaan Pertama

100 tolak

--	--

 =

--	--

Pemeriksaan Susulan

100 tolak

--	--

 =

--	--

Diperiksa Oleh: _____

(Tandatangan)

Nama Pegawai: _____

Nama Penyelia: _____

(Tandatangan)

Nama Penyelia: _____

Nota Kaki: Cara pengiraan Markah

1. Skor markah demerit Restoran/Kedai/Gerai = 88 markah demerit

Jika jumlah markah demerit = 25

Maka jumlah demerit sebenar ialah = $25/88 \times 100 = 28.40$

Skor akhir markah penilaian ialah = $100 - 28.40 = 71.60\%$

2. Skor markah demerit Penjaja (Hawker) = 81 markah demerit

Jika jumlah markah demerit = 25

Maka jumlah demerit sebenar ialah = $25/81 \times 100 = 30.86$

Skor akhir markah penilaian ialah = $100 - 30.86 = 69.14\%$

2. Skor markah demerit Kilang = 123 markah demerit

Jika jumlah markah demerit = 25

Maka jumlah demerit sebenar ialah = $25/123 \times 100 = 20.32$

Skor akhir markah penilaian ialah = $100 - 20.32 = 79.68\%$



ARAHAN TINDAKAN PEMBETULAN

**PEJABAT KESIHATAN DAERAH
UNIT KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN**

Tarikh:.....

Masa:

No. Pendaftaran MoH:

Di Pejabat Kesihatan:

Setelah menjalankan pemeriksaan ke atas premis dengan ini tuan adalah dihendaki untuk menjalankan tindakan pembedulan seperti mana tersenarai dibawah dalam tempoh masa seperti mana ditetapkan:

Bil	Tindakan Pembedulan	Tarikh tindakan pembedulan dijangka siap

Ringkasan/Catatan/Cadangan

.....
.....
.....

.....

Nama ,Tandatangan dan Cop Rasmi Pegawai:

Saya dengan ini bersetuju untuk mengambil tindakan pembedulan seperti mana di arahkan di atas dan saya akan memaklumkan kepada Pegawai Berkuasa setelah kesemua tindakan siap dilaksanakan.

.....

Nama ,Tandatangan, No. KP dan Cop Premis (Jika ada):

