



**KEMENTERIAN KESEJAHTERAAN BANDAR,  
PERUMAHAN DAN KERAJAAN TEMPATAN**  
No. 51, PERSIARAN PERDANA, PRESINT 4,  
PUSAT PENTADBIRAN KERAJAAN PERSEKUTUAN  
62100 PUTRAJAYA

Telefon : 03-88915003  
Fax : 03-88915558

---

Rujukan Kami : JKT.D.100-1/3/2 Jld. 5 ( 4 )

Tarikh : 27 Januari 2014

---

**PEKELILING KETUA SETIAUSAHA**  
**KEMENTERIAN KESEJAHTERAAN BANDAR,**  
**PERUMAHAN DAN KERAJAAN TEMPATAN**  
**BILANGAN 2 TAHUN 2014**

---

**GARIS PANDUAN SISTEM PENGGREDAN PREMIS MAKANAN  
DI KAWASAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN**

**TUJUAN**

Pekeliling ini bertujuan untuk memberi penjelasan serta panduan kepada Pihak Berkuasa Negeri (PBN) dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) mengenai **panduan dan peraturan-peraturan aktiviti sistem penggredan premis makanan di kawasan Pihak Berkuasa Tempatan.**

## **LATAR BELAKANG**

2. Penyediaan Garis Panduan ini adalah selaras dengan keputusan Mesyuarat Jemaah Menteri pada 12 Disember 2012 dan Mesyuarat Majlis Negara Bagi Kerajaan Tempatan Ke-66 pada 3 September 2013, yang bersetuju supaya diwujudkan satu Garis Panduan untuk rujukan agensi pelaksana.
3. Garis panduan ini merangkumi semua premis makanan seperti restoran, restoran makanan segera, kedai makan, kafeteria, *kiosk*, dan *food court*, sama ada ia beroperasi secara kendiri (*stand alone*) ataupun berintegrasi dengan premis-premis lain di dalam satu struktur bangunan atau fasiliti di kawasan PBT di seluruh Malaysia.
4. Garis Panduan Sistem Penggredan Premis Makanan di Kawasan Pihak Berkuasa Tempatan adalah seperti di **Lampiran**.

## **TARIKH KUATKUASA**

5. Pekeliling ini berkuatkuasa mulai tarikh ianya dikeluarkan.

## **PERTANYAAN**

6. Sebarang pertanyaan dan penjelasan lanjut berhubung Pekeliling ini boleh dikemukakan kepada:

Ketua Pengarah  
Jabatan Kerajaan Tempatan  
No. 51, Persiaran Perdana, Presint 4,  
Pusat pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
**62100 PUTRAJAYA**  
(Up.: Bahagian Kesihatan Persekutaran)

**Tel: 03-88913300**  
**Faks: 03-88913098**

## **PENUTUP**

7. Pekeliling ini dipanjangkan kepada semua PBN dan PBT untuk perhatian dan tindakan sewajarnya.

**“ BERKHIDMAT UNTUK NEGARA ”**

**“ 1Malaysia : Rakyat Didahulukan, Pencapaian Diutamakan ”**

Yang Ikhlas,

**(DATO' SERI ARPAH BINTI ABDUL RAZAK)**  
Ketua Setiausaha  
Kementerian Kesejahteraan Bandar, Perumahan  
dan Kerajaan Tempatan.

**27 Januari 2014**

Semua YB Setiausaha Kerajaan Negeri,

Semua Datuk Bandar/ Yang Dipertua  
Pihak Berkuasa Tempatan

## GARIS PANDUAN SISTEM PENGGREDIAN PREMIS MAKANAN DI KAWASAN PIHAK BERKUASA TEMPATAN (PBT)

### 1. Pengenalan

Pertubuhan Kesihatan Sedunia telah mengenalpasti wabak dan insiden penyakit bawaan makanan yang terjadi secara semulajadi, kebetulan (*accidental*) dan pencemaran makanan yang disengajakan, sebagai ancaman global yang paling besar ke atas kesihatan awam pada abad ke-21<sup>1</sup>. Di Malaysia, penyakit bawaan makanan dan air iaitu keracunan makanan, tifoid, kolera, disenteri dan Hepatitis A masih lagi berlaku dari semasa ke semasa. Kes keracunan makanan dari tahun 2000 hingga 2009 misalnya, menunjukkan trend yang memuncak kepada 17,322 kes pada tahun 2008<sup>2</sup>. Pada tahun 2000, terdapat dua kes kematian dilaporkan dan angka yang sama dicatatkan pada tahun 2009<sup>3</sup>. Kadar Insiden yang dilaporkan bagi setiap 100,000 populasi pula mencatatkan angka tertinggi iaitu 62.47 pada tahun 2008<sup>4</sup> dan bagi tahun 2009 kadarnya adalah 36.17.

Penduduk Malaysia telah meningkat sebanyak 1.14 juta dalam tempoh dua tahun iaitu dari 27.17 juta pada tahun 2007 ke 28.31 juta pada tahun 2009<sup>5</sup>. Pada tahun 2009 juga, sejumlah 24 juta pelawat asing telah berkunjung ke Malaysia dengan peningkatan sebanyak 7% berbanding tahun sebelumnya<sup>6</sup>. Pertambahan penduduk dan pelawat asing menyebabkan penambahan

<sup>1</sup> World Health Organisation (2007), The World Health Report 2007 – A Safer Future. WHO, Geneva, Switzerland.

<sup>2</sup> Bahagian Kawalan Penyakit, Jabatan Kesihatan Awam, Kementerian Kesihatan Malaysia (2010).

<sup>3</sup> *Ibid.*

<sup>4</sup> *Ibid.*

<sup>5</sup> Jabatan Statistik Malaysia (2010).

<sup>6</sup> Kementerian Pelancongan Malaysia (2010).

permintaan terhadap produk dan perkhidmatan makanan. Ini ditambah pula dengan perubahan gaya hidup penduduk di Malaysia yang pada masa ini, lebih gemar makan dan bersantai di luar menyebabkan pertambahan bilangan premis-premis makanan seperti restoran, restoran makanan segera, kedai makan, *food court* dan kiosk. Pertambahan secara mendadak premis-premis tersebut telah mengakibatkan masalah-masalah yang berkaitan dengan kebersihan makanan dan premis yang seringkali menjadi isu penting yang dibangkitkan oleh orang awam, di samping menjadi penyebab kepada berlakunya wabak penyakit bawaan makanan dan air. Ini antara lainnya dapat juga dikaitkan dengan tahap pengetahuan pengusaha dan pengendali makanan yang rendah serta amalan kebersihan dan keselamatan makanan yang kurang dititikberatkan. Pada tahun 2009, sejumlah 92,769 premis makanan telah diperiksa dan 3,962 (4.27%) premis makanan yang tidak sanitari ditutup di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983<sup>7</sup>.

Kesan daripada ini, Kerajaan terpaksa menanggung kos perubatan bagi menangani wabak penyakit tersebut, di samping kesan ke atas produktiviti negara dari segi kos yang disebabkan oleh kehilangan produktiviti.

## 2. Objektif

- 2.1 Memberikan penarafan dan pengiktirafan kepada sesuatu premis makanan mengikut tahap kebersihannya;
- 2.2 Memastikan makanan yang disediakan adalah selamat untuk dimakan;
- 2.3 Mempertingkatkan tahap kebersihan dan nilai estetika sesebuah premis makanan;

<sup>7</sup>

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia (2010).

- 2.4 Mengurangkan Kadar Insiden penyakit bawaan makanan dan air serta kematian yang disebabkan olehnya;
- 2.5 Mempertingkatkan pengetahuan dan kesedaran pengusaha dan pengendali premis makanan terhadap kebersihan dan keselamatan makanan;
- 2.6 Memperkasakan hak orang ramai memilih premis makanan yang bersih; dan
- 2.7 Mewujudkan sistem penggredan ke atas premis makanan yang seragam serta boleh digunakan oleh semua PBT.

### 3. Skop

- 3.1 Garis panduan ini disediakan untuk digunakan oleh Pegawai Pemeriksa di PBT yang terdiri daripada Pegawai Kesihatan Persekutuan (PKP) atau Penolong Pegawai Kesihatan Persekutuan (PPKP).
- 3.2 Kawasan yang akan diperiksa dan digredkan adalah meliputi semua premis makanan seperti restoran, restoran makanan segera, kedai makan, kafeteria, *kiosk*, dan *food court*, sama ada ia beroperasi secara kendiri (*stand alone*) ataupun berintegrasi dengan premis-premis lain di dalam satu struktur bangunan atau fasiliti.

#### **4. Kaedah Pemeriksaan Dan Penggredan**

4.1 Pemeriksaan dan penggredan premis makanan akan dilakukan oleh Pegawai Pemeriksa iaitu Pegawai Kesihatan Persekutaran (PKP) atau Penolong Pegawai Kesihatan Persekutaran (PPKP) yang diberi kuasa oleh PBT. Pemeriksaan akan dilaksanakan secara proaktif dan mengikut keperluan seperti apabila berlakunya wabak penyakit bawaan makanan dan air di dalam kawasan PBT ataupun apabila sesuatu premis makanan ditutup kerana tidak sanitari. PBT juga boleh memeriksa premis makanan secara mengejut ataupun setelah menerima aduan terhadap sesuatu premis makanan walaupun di premis yang memegang taraf Gred A. Premis ini akan diberi penarafan baru berdasarkan kepada kedudukan semasa.

Bagi premis-premis yang memperolehi penarafan Gred B, pemeriksaan ulangan akan dijalankan selepas setahun atau lebih awal jika ada aduan. Bagi premis yang mendapat penarafan Gred C pemeriksaan ulangan akan dijalankan 6 bulan sekali atau lebih awal jika terdapat aduan. Dalam hal premis yang gagal mendapat penarafan Gred dianggap sebagai premis kotor dan pemeriksaan ulangan akan dijalankan dalam tempoh 14 hari. Sekiranya penilaian markah masih rendah tindakan penutupan premis boleh dilakukan oleh PBT yang mempunyai kuasa atau dirujuk kepada KKM bagi tujuan tersebut.

4.2 Semua jenis premis makanan diperiksa dan digredkan kebersihannya dengan menggunakan Borang Pemeriksaan dan Penggredan Premis Makanan (Borang JKT/KS/1) (Lampiran 1).

- 4.3 Borang maklumbalas pelanggan akan diedarkan kepada pelanggan di premis tersebut semasa pemeriksaan. Bilangan borang diedar antara 1 hingga 5 borang dengan mengambil kira purata markah keseluruhan yang diberi oleh pelanggan.
- 4.4 Borang JKT/KS/1 akan dikemukakan kepada pihak pengusaha premis makanan yang diperiksa untuk ditandatangani. Pegawai Pemeriksa akan membuka fail berasingan bagi setiap premis diperiksa dan merekodkan pemeriksaan berkenaan dalam sistem rekod di PBT bagi tujuan simpanan dan rujukan.
- 4.5 **Panduan Pemeriksaan dan Penggredan Premis Makanan (Lampiran 2)** disediakan sebagai rujukan pegawai pemeriksa untuk memudahkan penggunaan **Borang JKT/KS/1**.
- 4.6 **Jadual 1** memperincikan tentang kriteria serta julat pemarkahan dan penarafan premis makanan.

**Jadual 1**  
**Penggredan Premis Makanan**

**Keperluan Am**

- i. Premis makanan mesti mematuhi kriteria-kriteria berikut:
  - a. Semua pengendali makanan menjalani pemeriksaan kesihatan termasuk mendapat suntikan pelalian anti-tifoid;
  - b. Semua pengendali makanan mengikuti Kursus Pengendali Makanan; dan
  - c. Mempunyai lesen perniagaan yang sah.
- ii. Bagi premis yang ingin meningkatkan penarafan bintang, pengusaha premis makanan boleh memohon penggredan semula, walau

bagaimanapun pemeriksaan semula premis adalah bergantung kepada kemampuan PBT.

Julat Pemarkahan	Kriteria dan Penarafan Premis Makanan
86 - 100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Premis makanan diiktiraf sebagai “<b>AMAT BERSIH</b>” dan setaraf dengan <b>GRED A</b>.</li> <li>ii. Pemeriksaan ulangan dijalankan selepas dua tahun ataupun lebih awal sekiranya terdapat aduan.</li> </ul>
71 – 85%	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Premis makanan diiktiraf sebagai “<b>BERSIH</b>” dan setaraf dengan <b>GRED B</b>.</li> <li>ii. Pemeriksaan ulangan akan dijalankan selepas setahun ataupun lebih awal sekiranya terdapat aduan.</li> </ul>
51 – 70%	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Premis makanan layak untuk diiktiraf sebagai “<b>KURANG BERSIH</b>” dan setaraf dengan <b>GRED C</b>.</li> <li>ii. Pemeriksaan ulangan akan dijalankan selepas enam bulan ataupun lebih awal sekiranya terdapat aduan.</li> </ul>
50% dan ke bawah	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Premis makanan dikategorikan sebagai “<b>TIDAK BERSIH</b>” dan tiada penarafan <b>GRED</b>.</li> <li>ii. Semua pengendali makanan dikehendaki mengikuti semula kursus pengendali makanan.</li> <li>iii. Pemeriksaan semula akan dijalankan dalam tempoh 14 hari.</li> <li>iv. Sekiranya penilaian semula berada pada tahap 50% dan ke bawah semasa pemeriksaan tersebut, <b><u>TINDAKAN PENUTUPAN</u></b> akan dijalankan oleh PBT yang mempunyai kuasa atau dirujuk kepada KKM bagi tujuan tersebut.</li> </ul>

## **5. Bentuk Penarafan Dan Pengiktirafan**

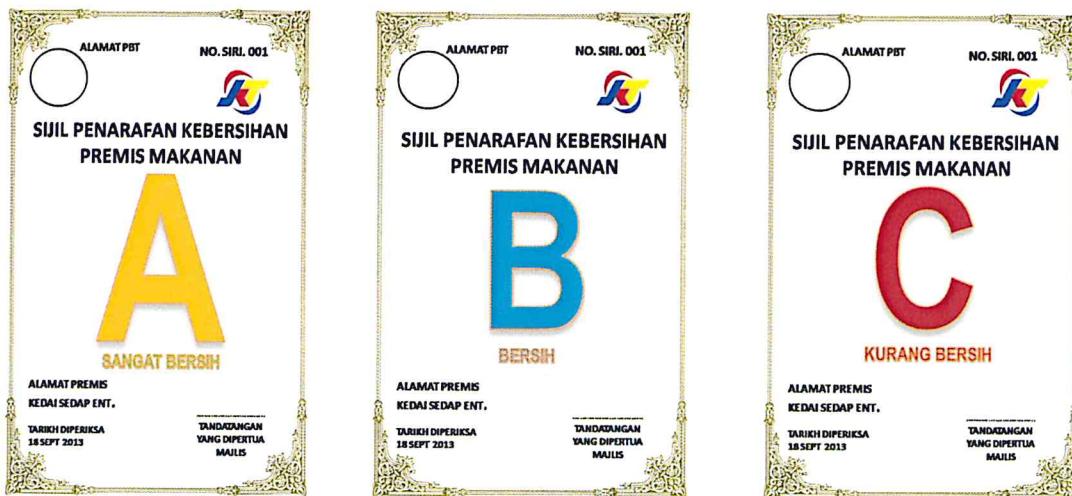
- 5.1 Sijil penarafan **GRED** diberikan kepada pengusaha premis makanan berdasarkan kepada tiga bentuk pengiktirafan (**Jadual 2**). Penarafan dan pengiktirafan ini hendaklah **dipamerkan di premis-premis** makanan untuk pengetahuan dan makluman orang ramai. Kegagalan pihak pengusaha dan pengendali premis makanan untuk mempamerkannya boleh menyebabkan tindakan yang sewajarnya diambil oleh PBT selaras dengan Undang-Undang Kecil serta Syarat-Syarat Pelesenan yang ditetapkan.
- 5.2 Senarai penarafan dan pengiktirafan premis-premis makanan ini boleh juga dimuatkan ke dalam laman web PBT masing-masing bagi menggambarkan ketelusan dan keterbukaan sistem tersebut.

**Jadual 2**  
**Pengiktirafan Premis Berdasarkan Penarafan GRED.**

Pengiktirafan Premis	Penarafan GRED	Julat Pemarkahan
<b>AMAT BERSIH</b>	A	86 – 100
<b>BERSIH</b>	B	71 – 85
<b>KURANG BERSIH</b>	C	51 – 70

\* Note: Premis yang mendapat markah 50% dan ke bawah tindakan susulan akan diadakan yang boleh membawa kepada penutupan premis.

### 5.3. Contoh Sijil Penarafan Gred ABC pengiktirafan kebersihan premis



## 6. Penarikan Balik Sijil Pengiktirafan

Penarafan Gred boleh ditarik balik pada bila-bila masa apabila pengusaha dan pengendali premis makanan, jika:

- a. Berlaku kejadian kes berkaitan penyakit bawaan air dan makanan;
- b. Gagal mengekalkan tahap penilaian kebersihan yang ditetapkan;
- c. Pengusaha dan pengendali makanan yang baru tidak menjalani pemeriksaan kesihatan termasuk mendapat suntikan pelalian anti-tifoid;
- d. Pengusaha dan pengendali makanan yang baru tidak mengikuti Kursus Asas Pengendali Makanan yang dijalankan oleh Institusi Latihan Pengendali Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM);
- e. Berada dalam keadaan yang boleh menjelaskan keselamatan makanan dan memudaratkan kesihatan; dan

- f. Gagal mematuhi atau melanggar mana-mana syarat pelesenan oleh PBT.

## 7. Sistem Pangkalan Data

Di peringkat PBT, hasil pemeriksaan dan borang penggredan hendaklah disimpan dalam:

- a. Fail berasingan untuk setiap premis yang diperiksa; dan
- b. Merekod pemeriksaan dan penggredan premis makanan dalam sistem rekod.

## 8. Pengemukaan Maklumat

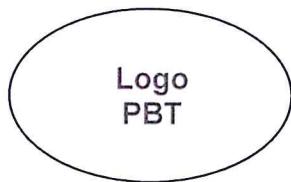
- 8.1 Memandangkan sistem secara *online* masih di dalam proses pembangunan, buat masa ini, maklumat-maklumat berkenaan aktiviti pemeriksaan dan penggredan kebersihan premis makanan akan dimasukkan ke dalam **Laporan Aktiviti Kawalan dan Keselamatan Makanan (Lampiran 4)** yang perlu disediakan pada **setiap suku tahun**.
- 8.2 Laporan ini hendaklah dikemukakan kepada **Datuk Bandar / Yang Dipertua (YDP) / Pengarah Bahagian Kesihatan Persekutuan** dalam masa 1 minggu selepas setiap suku tahun. Salinan reten juga perlu dikemukakan kepada:
  - a. Ketua Pengarah, JKT; dan
  - b. Setiausaha Kerajaan Negeri (Bahagian / Seksyen Kerajaan Tempatan).

## **Sumber Rujukan:**

1. World Health Organisation (2007), *The World Health Report 2007 – A Safer Future*. WHO, Geneva, Switzerland.
2. Bahagian Kesihatan Persekutaran, Jabatan Kerajaan Tempatan (2010), *Borang Pemeriksaan / Penggredan Kebersihan Premis Makanan (Borang BPP/1)*. Pindaan terakhir 8 April 2010, Bahagian Kesihatan Persekutaran, Jabatan Kerajaan Tempatan, Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan, Malaysia.
3. Kementerian Kesihatan Malaysia (2009), *Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009*. MDC Publishers Sdn. Bhd., Edisi 2009.
4. Food Standards Agency (2006), *Food Hygiene – A Guide for Businesses*. Februari 2006, Food Standards Agency Publications.
5. City of New York, Department of Health and Mental Hygiene (2005), *Inspection Scoring System for Food Service Establishments*. Februari 2005, Bureau of Food Safety and Community Sanitation Contact Information, New York, USA.
6. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia (2005), *Panduan Penyediaan Hidangan Sihat (Operator Kantin, Katerer dan Penyedia Makanan)*.
7. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia (nd), *Panduan Kebersihan dan Keselamatan Makanan*.
8. Laman web rasmi Jabatan Perangkaan Malaysia: [http://www.statistics.gov.my/portal/index.php?option=com\\_content&view=article&id=54%3Apopulation-updated-31072009&catid=35%3Akey-statistics&Itemid=53&lang=en](http://www.statistics.gov.my/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=54%3Apopulation-updated-31072009&catid=35%3Akey-statistics&Itemid=53&lang=en). Diakses pada 7 Mei 2010 [URL1].
9. Laman web rasmi 1Malaysia: <http://www.1malaysia.com.my/5961-tourism-5961?cpage=10>. Diakses pada 7 Mei 2010 [URL2].

## LAMPIRAN

- Lampiran 1:  
**Borang Pemeriksaan Dan Penggredan Premis Makanan  
(BORANG JKT/KS/1)**
- Lampiran 2:  
**Panduan Pemeriksaan Dan Penggredan Premis Makanan**
- Lampiran 3:  
**Borang Maklum Balas Pelanggan**
- Lampiran 4:  
**Laporan Aktiviti Kawalan Dan Keselamatan Makanan**



## Borang JKT/KS/1

--	--	--	--	--

No. siri borang

# **BORANG PEMERIKSAAN DAN PENGGREDIAN PREMIS MAKANAN**

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

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

Bahagian Kesihatan Persekutuan, Jabatan Kerajaan Tempatan.

Perkara	Komponen	Markah	Demerit	Catatan
	E2. Kemudahan mencukupi. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinki yang mencukupi</li> <li>• Perangkap sisa makanan, minyak dan lemak (FOG) berfungsi dan diselenggara dengan baik</li> <li>• Kapasiti perangkap (FOG) yang bersesuaian</li> </ul> E3. Kemudahan tempat mencuci tangan. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bersih</li> <li>• Sempurna</li> <li>• Kemudahan sabun cecair dan pengering tangan*.</li> </ul>	1 1 1  1 1 1		
F. Struktur dan Penyenggaraan Premis		Markah	12	
	F1. Keadaan lantai, dinding dan siling. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak licin/tahan lasak</li> <li>• Mudah dibersihkan</li> <li>• Kalis air</li> <li>• Tidak menakung air / rata</li> <li>• Bebas dari sesawang, habuk, kulat</li> </ul> F2. Sistem pengudaraan dan pencahayaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencukupi</li> <li>• Berfungsi*.</li> </ul> F3. Sistem perparitan yang sempurna. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bersih</li> <li>• Diselenggara dengan baik*. (Tiada kerosakan)</li> </ul> F4. Sistem pengurusan air limbah yang sempurna*. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengalir lancar</li> <li>• Tiada sisa makanan</li> </ul>	1 1 1 1 1  1 1  1 1 1		
G. Lain-Lain (Generik)		Markah	11	
	G1. Maklumbalas pelanggan G2. Kemudahan tong sampah yang mencukupi, berpenutup, bersih dan berkarung. G3. Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan. Kedua-duanya mestilah berlabel. G4. Penyediaan dan pengurusan stor yang baik (FIFO, kalis LILATI) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Susun atur dan ruang kelegaan</li> <li>• Kebersihan</li> <li>• Pengudaraan dan pencahayaan.</li> </ul> G5. Amalan pengurusan sisa pepejal yang baik (pengasingan di punca). G6. Premis dan peralatan perlu disenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan. G7. Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan dan larangan merokok*. G8. Kawalan dan keselamatan di premis makanan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat pemadam api</li> <li>• Peti pertolongan cemas</li> <li>• Ruang tangga bebas dari sebarang halangan</li> </ul>	5 1  1  1 1 1 1 1 1 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 =  $[(x - y) / x] \times 100\% =$

Di mana:

x = Jumlah markah berdasarkan komponen yang telah diambilkira.

y = Jumlah markah demerit.

Julat Pemarkahan %	Penarafan	Gred yang Diperolehi tandakan ✓
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 PENGGREDIAN PREMIS MAKANAN

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

#### 1.0| Data Asas\*

*Butiran yang perlu diisi semasa aktiviti pemeriksaan dan penggredian:*

- 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 penggredian; dan
  - Masa tamat aktiviti pemeriksaan dan penggredian.
- 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 pengudaraandan 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 / LILATI<sup>8</sup> 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.

- *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 semalam.*

**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 pengalihudaraan yang mencukupi, sama ada secara semulajadi (tingkap atau “vent”) atau secara mekanikal (“extractor fan”).*
- *Sistem pengalihudaraan 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 dinyaahbeku 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 menjadkan 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 mengendali makanan, pengendali makanan juga hendaklah:
    - menjaga kebersihan diri sepanjang masa;
    - mempunyai kuku yang pendek;
    - mencuci tangan selepas ke tandas dan sebelum mengendali makanan;
    - tidak menggaru badan, menggorek sama ada telinga, gigi atau hidung, menjilat jari, mengunyah sirih atau “chewing gum”;
    - tidak merokok semasa mengendali makanan;
    - tidak menghembus hidung semasa mengendali 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	<p><b>E1  Keadaan lekapan tandas yang bersih, berfungsi dengan baik dan tiada keretakan pada mana-mana bahagian pepasangan (mangkuk tandas, basin basuh tangan dan <i>flushing cistern</i>).</b></p>
	<p><i>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).</i></p>
	<p><b>E2  Kemudahan sinki yang mencukupi, <i>dish washer</i>, penapis sisa makanan dan perangkap minyak.</b></p> <p><i>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).</i></p>
	<p><b>E3  Kemudahan tempat mencuci tangan hendaklah bersih, sempurna dan dilengkapi dengan kemudahan bahan pencuci dan pengering tangan.</b></p> <p><i>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).</i></p>
F. Struktur dan Penyenggaraan Premis	<p><b>F1  Lantai, dinding dan siling sentiasa berkeadaan bersih dan disenggara dengan baik.</b></p> <p><i>Mengikut keperluan perundangan Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 Bahagian III (PENJALANAN DAN</i></p>

*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.**

*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.*

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

**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 (FIFO<sup>9</sup>, 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) dan (3).*

<sup>9</sup> FIFO – First In First Out.

- Pengendali premis makanan hendaklah menyediakan kemudahan untuk menyimpan dan melupus sisa pepejal yang secukupnya serta bebas haiwan dan serangga perosak.
- Semua sisa pepejal hendaklah diasingkan 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 diasingkan 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 1993.

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.

### G8| Kawalan dan keselamatan di premis makan

*Bilangan alat pemadam api: mencukupi, berfungsi dan diselenggara*

*Peti pertolongan cemas: Lengkap dan belum tamat tarikh luput ubat*

3.0	Kaedah Pengiraan Markah	<p>Terdapat <b>dua kaedah pengiraan markah</b> berdasarkan jenis premis makanan yang diperiksa iaitu berdasarkan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• markah keseluruhan dengan mengambil kira kesemua komponen; dan</li><li>• markah dengan mengambil kira komponen yang berkaitan sahaja (lihat tanda * pada komponen tertentu di dalam borang).</li></ul>
<b><u>Contoh Pengiraan 1: RESTORAN</u></b>	(mengambil kira kesemua komponen)	<p>Markah demerit = 20 Oleh yang demikian, <math>100 - 20 = \underline{\underline{80\%}}</math></p>
<b><u>Contoh Pengiraan 2: FOOD COURT/KIOSK</u></b>	(hanya mengambil kira komponen tertentu sahaja)	<p>Premis tiada kemudahan asas seperti kemudahan sanitasi. Maka, komponen E1, tidak akan diambil kira (tolak 6 markah). <math>100 - 6 = 94</math> Contoh; Markah demerit = 10 Oleh yang demikian, jumlah markah = <math>[(94 - 10) / 94] \times 100\% = \underline{\underline{89.4\%}}</math></p>
4.0	Kaedah Penggredan	<p><b><u>Contoh Penggredan 1: RESTORAN</u></b> Jumlah markah = 80% (dalam julat 71 – 85%) Berdasarkan jadual di dalam borang, restoran tersebut mendapat penarafan <b>Gred B</b> hasil daripada aktiviti pemeriksaan yang dijalankan di premis.</p>

**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.

- 5.0| Pengesahan Pegawai Pemeriksa dan Penerima / Saksi**
- 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
Ya	Tidak

#### Lampiran 4

**JABATAN KERAJAAN TEMPATAN  
KEMENTERIAN PERUMAHAN DAN KERAJAAN TEMPATAN  
LAPORAN AKTIVITI KAWALAN DAN KESELAMATAN MAKANAN**

Aktiviti	Perkara	Bulan (sila nyatakan)	Catatan				
			Jan - Mac	Apr - Jun	Jul - Sept	Okt - Dis	
<b>NEGERI</b> : _____ <b>PIHAK BERKUASA TEMPATAN</b> : _____ <b>JABATAN / BAHAGIAN / UNIT</b> : _____	Laporan Suku Tahun _____ (sila tandakan <input type="checkbox"/> )						
	[1] Pensampelan Makanan	i. Bilangan sampel yang diambil untuk parameter:					
		• Mikrobiologikal					
		• Kimia					
		• Fizikal					
		ii. Bilangan sampel melanggar parameter:					
		• Mikrobiologikal					
		• Kimia					
		• Fizikal					
		iii. Tindakan mahkamah					
<b>[2] Pemeriksaan Establishmen Makanan</b> : _____	1. Bilangan premis diperiksa:						
	• Kedai makan / restoran						
	• Gerai / penjaja						
	• Restoran di hotel / resort						
	• Kantin / dapur asrama						
	• Premis makanan di PLKN						
	• Lain-lain (cth.: kilang, kantin, kedai kek)						
	ii. Bilangan premis ditutup (melalui operasi bersama)						
	iii. Bilangan lesen premis dibatalkan						

Aktiviti	Perkara	Bulan (sila nyatakan)	Jumlah	Catatan
	i. Penilaian / penarafan sistem pengredan:			
	• Gred A			
	• Gred B			
	• Gred C			
[3] Pengendali Makanan	i. Bilangan pengendali makanan ii. Bilangan pengendali menjalani pemeriksaan kesihatan dan suntikan pelalian anti-tifoid iii. Bilangan pengendali menjalani Kursus Asas Pengendali Makanan			
[4] Tindakan Penguatkuasaan	i. Bilangan operasi ii. Bilangan notis dikeluarkan iii. Bilangan kompaun dikeluarkan iv. Bilangan sitaan / rampasan			
[5] Pendidikan Kesihatan	i. Bilangan kempen keselamatan makanan ii. Bilangan risalah / poster diedarkan iii. Bilangan pameran iv. Bilangan ceramah v. Bilangan gotong-royong kebersihan premis makanan vi. Bilangan Perbincangan Kumpulan Kecil (PKK)			
[6] Aktiviti Kawalan Makhluk Perosak	i. Bilangan Premis Mengadakan "Pest Control Program"			
	Nama	Jawatan	Tandatangan	Tarikh
Disediakan				
Disahkan				

