

JENIS PEMERIKSAAN	
	RUTIN
	ULANGAN
	ADUAN



PUSAT KESIHATAN UNIVERSITI
UNIVERSITY HEALTH CENTRE
 قوسٲ كصیحتن اونیورسیتی

MARKAH :

Tuan/ Puan,

NOTIS PELAKSANAAN TINDAKAN PEMBETULAN SETELAH PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN DIJALANKAN

Perkara diatas adalah dirujuk.

2. Satu pemeriksaan kebersihan telah dijalankan ke atas premis tuan/puan pada tarikh _____ jam _____ dan terdapat beberapa ketidakpatuhan yang dikenalpasti.
3. Oleh yang demikian, tuan/puan dikehendaki untuk menjalankan tindakan pembetulan seperti yang di tanda di Lampiran 1.
4. Pemeriksaan susulan akan dilakukan bila-bila masa dari tarikh surat ini. Kerjasama dan usaha dari pihak tuan/puan amat kami hargai.

Sekian, terima kasih.

Saya yang menjalankan amanah,

 ()

Pen. Peg. Kesihatan Persekitaran
 Pusat Kesihatan Universiti
 Universiti Putra Malaysia

TINDAKAN PEMBETULAN YANG PERLU DILAKSANAKAN

KAWASAN PENYEDIAAN MAKANAN		
1.	Kekalkan suhu freezer dari 0°C hingga -18°C (CCP)	
2.	Kekalkan suhu chiller dari 0°C hingga 4°C	
3.	Sediakan bahan mentah di tempat bersih, tinggi	
4.	Simpan makanan di dalam <i>chiller</i> & <i>freezer</i> dengan teratur dan bersih	
5.	Tiada pencemaran silang di dalam peti sejuk	
6.	Pastikan alas pemotong dan kain pengelap dalam keadaan bersih	
7.	Tidak menggunakan kertas bercetak yang bersentuhan dengan makanan	
8.	Peralatan kulinari disimpan dalam keadaan baik dan bersih	
9.	Penyediaan makanan perlu di tempat yang tinggi, bukan di atas lantai	
10.	Sistem pelepasan asap dan haba berfungsi dengan baik	
11.	Ruang kelegaan antara peralatan dan dinding/lantai (jarak minima yang sesuai)	
KAWASAN PENYAJIAN MAKANAN		
12.	Suhu makanan panas :>60°C	
13.	Suhu makanan dingin: 1°C hingga 4°C	
14.	Suhu makanan sejuk beku: <-18°C	
15.	Penghidangan makanan yang telah dimasak hendaklah sentiasa bertutup	
16.	Pastikan alatan kulinari yang digunakan dalam keadaan bersih, tidak sumbing, retak atau karat	
17.	Kain pengelap, alas dan peralatan memotong digunakan secara berasingan mengikut jenis kerja	
18.	Pastikan meja, kerusi dan peralatan adalah bersih, sempurna dan selamat	
PENGENDALI MAKANAN		
19.	Semua pengendali makanan perlu mendapatkan suntikan Typhim VI	
20.	Semua pengendali makanan perlu memiliki Sijil Latihan Pengendali Makanan yang sah	
21.	Semua pengendali makanan hendaklah sentiasa memakai pakaian bersih, dengan penutup kepala, apron dan memakai kasut. (selipar @ seumpamanya adalah TIDAK DIBENARKAN)	
22.	Semua pengendali makanan perlu berkuku pendek, bersih dan tidak memakai sebarang perhiasan diri	
23.	Semua pengendali makanan tidak merokok di premis makanan	
24.	Semua pengendali tidak mempunyai masalah kesihatan berkaitan dengan pencemaran makanan seperti demam, cirit-birit, batuk, luka dan berkulit	
SISTEM BEKALAN AIR		
25.	Penggunaan sumber air hendaklah terus dari paip	
26.	Penggunaan paip getah adalah dilarang	

27.	Pastikan tiada kebocoran paip di premis	
KEMUDAHAN SANITASI		
28.	Tandas hendaklah bersih, berfungsi dan tidak berbau	
29.	Sediakan sabun mencuci tangan dan bekalan air yang mencukupi di dalam tandas	
30.	Menggunakan perangkap minyak yang berfungsi dan diselenggara dengan baik	
31.	Mempunyai kemudahan mencuci tangan yang bersih dan berfungsi	
STRUKTUR DAN PENYELENGGARAAN PREMIS		
32.	Lantai hendaklah dibersihkan / tidak licin, tidak telap air, dan dibaiki kerosakan supaya memudahkan kerja-kerja pembersihan.	
33.	Dinding, siling bebas dari sawang, habuk dan kulat	
34.	Sistem perparitan diselenggara dengan baik dan bersih	
35.	Sistem air limbah mengalir dengan lancar dan tiada sisa makanan	
GENERIK		
36.	Sediakan tong sampah secukupnya dengan beg plastik dan dengan penutup	
37.	Langkah- langkah kawalan lipas, lalat dan tikus perlu dilakukan terutama di tempat simpanan makanan dan bahan mentah	
38.	Bahan makanan dan bahan kimia disimpan secara berasingan	
39.	Pengurusan stor yang baik (FIFO), bersih dan mempunyai ruang kelegaan diantara dinding, lantai dan peralatan	
40.	Pinggan mangkuk dan lain-lain perkakas hendaklah dicuci di tempat yang tinggi bukannya di atas lantai	
41.	_____	
42.	_____	

ARAHAN:

☐

Dengan ini tuan/puan perlu mengambil tindakan susulan dalam tempoh 14 hari bekerja ke atas ketidakakuran terhadap keperluan semua pengendali makanan mempunyai suntikan Typhoid/ Sijil Kursus Asas Pengendalian Makanan atau kedua-duanya sekali. Sekiranya masih tidak dipatuhi, aduan terhadap premis makanan tuan/puan akan dikemukakan kepada **Pejabat Kesihatan Daerah (PKD)** melalui **SISPAA**.

☐

PEMERIKSAAN ULANGAN akan dilakukan selepas 14 hari bekerja. Pemeriksaan akan dilakukan pada _____