



UPM
UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA
BERILMU BERAKSI

PUSAT KESIHATAN UNIVERSITI
UNIVERSITY HEALTH CENTRE
قوسٲ كصٲحٲن اونٲورسٲٲ

JENIS PEMERIKSAAN	
	RUTIN
	ULANGAN
	ADUAN

BORANG PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN
(Tertakluk dibawah AKTA MAKANAN 1983, KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA)
Seksyen Kawalan Penyakit Berjangkit & Pemeriksaan Premis Makanan

Nama Pemilik:		No. K/P Pemilik:													
Nama Syarikat /Premis:		No. Telefon:													
Alamat Premis:															
Tarikh Pemeriksaan:		Masa:													
Tarikh Pemeriksaan Terdahulu		Markah Pemeriksaan Terdahulu:													
Pengendali makanan: (mempunyai)	Bil. Pengendali : <table border="1"> <tr> <td align="center" colspan="2">L</td> <td align="center" colspan="2">P</td> </tr> <tr> <td align="center">W</td> <td align="center">BW</td> <td align="center">W</td> <td align="center">BW</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	L		P		W	BW	W	BW					Suntikan Pelalian Anti-tifoid /	Latihan Pengendali Makanan /
L		P													
W	BW	W	BW												

A.	Demerit	Kawasan Penyediaan Makanan	Catatan
	8	Kawalan suhu dalam penyiapan dan penyediaan makanan. Peti sejuk: • Sejuk beku: -18°C • Suhu dingin (chiller): 1°C hingga 4°C	
	4	Proses menyediakan bahan mentah untuk dimasak hendaklah dilakukan di tempat yang tinggi dan bersih	
	1 1 1 1	Kawalan serangga perosak/LILATI yang efektif termasuk kawalan: • Lipas • Lalat • Tikus • Lain-lain haiwan	
	1 1 1	Kebersihan peti sejuk: • Peti sejuk sentiasa bersih • Susunan makanan dalam keadaan teratur • Tiada pencemaran silang	
	1 1 1	Kebersihan peralatan dan kemudahan memasak: • Alas pemotong dan kain pengelap dalam keadaan bersih • Tidak menggunakan kertas bercetak yang bersentuhan dengan makanan • Peralatan kulinari sentiasa dalam keadaan baik dan bersih	
	1 1	Sistem pelepasan asap dan haba: • Berfungsi dengan baik serta tidak menimbulkan kacau ganggu • Kapasiti yang mencukupi dan efisien	
	1	Ruang kelegaan di antara peralatan dan dinding/lantai: • Jarak minima yang sesuai untuk penyelenggaraan dan tiada kesesakan	
	25	Markah	
B.	Demerit	Kawasan Penyajian Makanan	Catatan
	6	Kawalan suhu dan tempat mempamerkan makanan yang sesuai mengikut keadaan dan jenis makanan: • Suhu makanan panas:>60°C • Suhu makanan dingin: 1°C hingga 4°C • Suhu makanan sejuk beku: <-18°C	
	2	Penyimpanan dan penghidangan makanan siap dimasak di dalam bekas bertutup	
	1 1	Peralatan kulinari yang digunakan untuk penyajian makanan perlu sentiasa dalam keadaan: • Bersih • Tidak sumbing, retak atau karat	

	1 1	Kain pengilap, alas dan peralatan memotong mestilah: - Bersih - Digunakan secara berasingan mengikut jenis kerja	
	1 1	Meja, kerusi dan peralatan hendaklah sentiasa: - Bersih - Sempurna dan selamat	
	14	Markah	
C.	Demerit	Pengendali Makanan	Catatan
	5 5	Pemeriksaan kesihatan ke atas semua pengendali makanan: - Mendapat suntikan pelalian anti-tifoid - Menghadiri Latihan Pengendali Makanan	
	1 1 1 1 1 1	Tahap kebersihan diri yang baik: - Berpakaian bersih dan bersesuaian - Memakai apron yang bersih dan dengan penutup 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	Tiada masalah kesihatan berkaitan dengan pencemaran makanan (seperti demam, cirit-birit, batuk, luka dan berkulit)	
	17	Markah	
D.	Demerit	Sistem Bekalan Air	Catatan
	1 1	Sumber bekalan air selamat: - Terawat - Bersih dan mencukupi	
	1 1	Penggunaan sumber air: - Diambil terus dari paip - Tidak menggunakan paip getah	
	1	Tiada kebocoran paip di premis	
	5	Markah	
E.	Demerit	Kemudahan Sanitasi	Catatan
	1 1 1 1 1 1	Keadaan kelengkapan kemudahan tandas: - Bersih 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	Kemudahan disediakan: - Sinki yang mencukupi - Perangkap sisa makanan, minyak dan lemak (FOG) berfungsi dan diselenggara dengan baik - Kapasiti perangkap (FOG) yang bersesuaian	
	1 1 1	Kemudahan tempat mencuci tangan: - Bersih - Sempurna - Kemudahan sabun cecair dan pengering tangan*	
	12	Markah	
F.	Demerit	Struktur dan Penyelenggaraan Premis	Catatan
	1 1 1 1 1	Keadaan lantai, dinding dan siling: - Tidak licin/tahan lasak - Mudah dibersihkan - Kalis air - Tidak menakung air/ permukaan rata - Bebas dari sawang, habuk, kulat	
	1 1	Sistem pengudaraan dan pencahayaan: - Mencukupi - Berfungsi	
	1 1	Sistem perparitan yang sempurna: - Bersih - Diselenggara dengan baik* (Tiada kerosakan)	
	1 1	Sistem pengurusan air limbah yang sempurna: - Mengalir lancar - Tiada sisa makanan	
	11	Markah	

G.	Demerit	Lain-lain (Generik)	Catatan
	5	Maklumbalas pelanggan	
	1	Kemudahan tong sampah yang mencukupi, berpenutup, bersih dan berkarung	
	1	Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan. Kedua-duanya mestilah berlabel	
	1 1 1	Penyediaan dan pengurusan stor yang baik (FIFO, kalis LILATI): • Susun atur dan ruang kelegaan • Kebersihan • Pengudaraan dan pencahayaan	
	1	Amalan pengurusan sisa pepejal yang baik (pengasingan di punca)	
	1	Premis dan peralatan perlu diselenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan	
	1	Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan dan larangan merokok*	
	3	Pinggan mangkuk dan peralatan lain perlu dibasuh di tempat yang tinggi. Di larang basuh di atas lantai.	
	16	Markah	

Nota :

- Tanda (X) di ruang dimerit
- * Jika berkenaan

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

Markah pemeriksaan

atau

JUMLAH MARKAH [(□ -y) / □] x 100% =

Dimana:

□ = Jumlah markah berdasarkan komponen yang telah diambil kira

Y = Jumlah markah dimerit

--

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 _____

Sesungguhnya saya memahami segala ketidakakuran saya terhadap keperluan **AKTA MAKANAN 1983**, KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA. Tindakan boleh diambil terhadap saya selepas 14 hari bekerja jika tiada tindakan penambahbaikan diambil oleh saya.

(_____)

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

Pemeriksa:

(_____)

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

Disahkan oleh:

(DR ADITYA ADAWIAH BINTI DARWIS)

Ketua Bahagian Kesihatan Awam
Pusat Kesihatan Universiti
Universiti Putra Malaysia

BUTIRAN PENGENDALI MAKANAN SEWAKTU PEMERIKSAAN PERTAMA

Tarikh Pemeriksaan :
Masa Pemeriksaan :
Nama Premis :

[illegible]

Tandatangan Premis:

Pemeriksa:

(_____)
 Nama dan Tandatangan
 No. Kad Pengenalan/ No Pasport

(
Nama dan Tandatangan
Pen. Peg. Kesihatan Persekitaran
Pusat Kesihatan Universiti
Universiti Putra Malaysia

BUTIRAN PENGENDALI MAKANAN SEWAKTU PEMERIKSAAN SUSULAN

Tarikh Pemeriksaan :

Masa Pemeriksaan :

Nama Premis :

[illegible]

Tandatangan Premis:

Pemeriksa:

(_____)
 Nama dan Tandatangan
 No. Kad Pengenalan/ No Pasport

(
Nama dan Tandatangan
Pen. Peg. Kesihatan Persekitaran
Pusat Kesihatan Universiti
Universiti Putra Malaysia
)