



JENIS
PERNIAGAAN :

Kafetaria/
Restoran

Gerai/Kiosk

JENIS
Pemeriksaan :

R - Rutin

A - Aduan

P - Penggredan

**BORANG
PEMERIKSAAN KEBERSIHAN PREMIS MAKANAN**

NAMA PREMIS :

LOKASI PREMIS :

TARIKH PEMERIKSAAN :

MASA PEMERIKSAAN :

1 :

2 :

3 :

1 :

2 :

3 :

AM / PM

AM / PM

AM / PM

Catatan: Sila tanda [X] pada kotak yang berkenaan.

BIL	PERKARA	Demerit	MARKAH PEMERIKSAAN		
			1	2	3
MAKANAN		28 %			
*1	Makanan yang dimasak @ dimakan terus diasingkan penyimpanan drp. Makanan mentah	6			
2	Semua bekas ramuan makanan & minuman yg. digunakan dalam penyediaan makanan mempunyai label yang lengkap	2			
3	Proses penyediaan makanan mentah dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air	3			
*4	Penyimpanan makanan dalam peti sejuk teratur dan bersih Suhu Peti Sejuk Beku - - 18 °C hingga 0 °C Suhu Peti Sejuk Dingin - 0 hingga 4°C	7			
*5	Penyimpanan makanan yg. dimasak dalam bekas tertutup	3			
	A) Suhu makanan Panas - ≥ 65 °C	2			
	B) Suhu Makanan Sejuk - 0 °C hingga 4 °C	2			
	C) Suhu Makanan Sejuk Beku - -18 °C hingga 0 °C	2			
6	Kesegaran bahan mentah	3			
PENGENDALI MAKANAN		24 %			
*7	Pemeriksaan kesihatan pengendali makanan – suntikan vaksin Typhoid	7			
8	Latihan pengendali makanan (termasuk rekod)	5			
9	Pakaian perlindungan diri pengendali makanan (penutup kepala, apron & kasut bertutup)	6			
*10	Amalan kebersihan pengendali makanan (kuku pendek, tidak memakai aksesori tangan dan tidak bekerja semasa sakit)	6			
PERALATAN DAN PERKAKAS		10 %			
11	Peralatan dan perkakas untuk penyediaan makanan sentiasa bersih, mudah dicuci, Kalis air dan dalam keadaan sempurna	4			
12	Peralatan & perkakas dicuci di tempat tinggi	3			
13	Peralatan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis bagi mengurangkan kesesakan	3			
BEKALAN AIR		2 %			
*14	Punca bekalan air : selamat, bersih dan menggunakan bekas yang bersih dan selamat untuk penyimpanan air	2			

BIL	PERKARA	Demerit	MARKAH PEMERIKSAAN		
			1	2	3
PERLIMBAHAN & PERPARITAN		9 %			
15	Sistem pembuangan air limbah efektif, pengaliran dan penyelenggaraan sempurna dan lancar	2			
16	Longkang bersih dan dibaiki segala kerosakan	2			
17	Sisa makanan dikumpul dan tidak dibuang ke dalam longkang	5			
KEMUDAHAN TANDAS & PENCUCIAN TANGAN		4 %			
18	Tandas bersih dan berkeadaan baik	2			
19	Sabun untuk mencuci tangan disediakan	2			
PELUPUSAN SAMPAH & SISA BUANGAN		5 %			
20	Tong sampah mencukupi, bertutup dan lengkap dengan beg plastik	3			
21	Penyelenggaraan tempat buangan/takungan sampah-sarap yang bersih dan mencukupi di luar premis	2			
BANGUNAN		8 %			
22	Lantai sentiasa bersih, tidak licin serta dalam keadaan baik	2			
23	Dinding dan siling yang sesuai dalam keadaan bersih dan tiada kerosakan	2			
24	Pencahayaan dan pengudaraan yang mencukupi	2			
25	Jadual pencucian premis disediakan dan dipamerkan	2			
KAWALAN MAKHLUK PEROSAK		5 %			
26	Terdapat sistem kawalan LILATI (Lipas, Lalat, Tikus) yang efektif dan mencukupi	5			
LAIN – LAIN		5 %			
27	<i>First Aid Kit</i> disediakan dan lengkap	1			
28	Alat pemadam api disediakan dan telah diperiksa oleh pihak berkuasa	1			
29	Penggunaan <i>Styrofoam</i> (polisterin) untuk membungkus makanan	3			

***PREMIS MAKANAN AKAN DIARAH MENGHENTIKAN OPERASI SELAMA 14 HARI SEKIRANYA MENJUMPAI TEMPAT PEMBIAKAN LIPAS DAN TIKUS (NAJIS DAN AIR KENCING) DI DALAM PREMIS**

100 – DEMERIT = **SKOR AKHIR**

PEMERIKSAAN PERTAMA	PEMERIKSAAN KEDUA	PEMERIKSAAN KETIGA
%	%	%

Pengusaha :

Pengusaha :

Pengusaha :

(Tandatangan)

(Tandatangan)

(Tandatangan)

Nama Pengusaha :

Nama Pengusaha :

Nama Pengusaha :

No. IC/Passport :
Cop syarikat (jika ada) :

No. IC/Passport :
Cop syarikat (jika ada) :

No. IC/Passport :
Cop syarikat (jika ada) :

Pegawai Berkuasa :

Pegawai Berkuasa :

Pegawai berkuasa :

(Tandatangan)

(Tandatangan)

(Tandatangan)

Nama Pegawai :
Jawatan :

Nama Pegawai :
Jawatan :

Nama Pegawai :
Jawatan :