



No. siri :

BORANG PEMERIKSAAN DAN PENGGREDAN PREMIS MAKANAN

Nama Pelesen :
Nama Syarikat :
Alamat Premis :

No. Kad Pengenalan :
No. Tel :
No. Ruj Lesen :
Tarikh Lawatan :
Masa Lawatan :

Mula	Tamat

Pengendali Makanan :

Bil. Pengendali		Jum. Suntik Pelalian Anti Tifoid			Jum. Kursus Pengendali		
	orang	Suntik		Tidak suntik		Kursus	Tidak kursus

Perkara	Kompenan	Markah	Demerit	Catatan	
A. Kawasan Penyediaan Makanan	A1. Kawalan suhu dalam penyimpanan dan penyediaan Makanan. Peti Sejuk :- <ul style="list-style-type: none"> Suhu sejuk beku : 18°C Suhu dingin (Chiller) : 1°C. 	- 12		CCP	
	A2. Kawalan serangga perosak / LILATI yang efektif termasuk kawalan : <ul style="list-style-type: none"> Lipas Lalat Tikus Lain-lain haiwan 	- 1 - 1 - 1 - 1			
	A3. Kebersihan peti sejuk <ul style="list-style-type: none"> Peti sejuk sentiasa bersih Susunan makanan dalam keadaan teratur Tiada pencemaran silang 	- 1 - 1 - 1			
	A4. Kebersihan peralatan dan kemudahan memasak <ul style="list-style-type: none"> Alas pemotong dan kain pengelap dalam keadaan bersih Dilarang menggunakan kertas bercetak yang bersentuhan dengan makanan Peralatan kulinari sentiasa dalam keadaan baik dan bersih 	- 1 - 1 - 1			
	A5. Sistem pelepasan asap dan haba <ul style="list-style-type: none"> Berfungsi dengan baik serta tidak menimbulkan kacauganggu Kapasiti yang mencukupi dan efisien 	- 1 - 1			
	A6. Ruang kelegaan di antara peralatan dan dinding / lantai* <ul style="list-style-type: none"> Jarak minima yang sesuai untuk penyelenggara dan tiasa kesesakan 	- 1			
	JUMLAH MARKAH		25		
	B. Kawasan Penyajian Makanan	B1. Kawalan suhu dan tempat mempamerkan makanan yang sesuai mengikut keadaan dan jenis makanan. <ul style="list-style-type: none"> suhu makanan panas : >60°C suhu makanan dingin : 1°C hingga 4°C suhu makanan sejuk beku : < -18°C 	- 12		CCP
		B2. Peralatan kulinari yang digunakan untuk penyajian makanan perlu sentiasa dalam keadaan :* <ul style="list-style-type: none"> Bersih Tidak sumbing, retak atau karat 	- 1 - 1		
		B3. Kain pengelap, alas dan peralatan memotong mestilah :			

	• Bersih	-	1		
	• Digunakan berasingan mengikut jenis kerja	-	1		

1

Perkara	Komponan	Markah	Demerit	Catatan
B.	B4. Meja, kerusi dan peralatan hendaklah sentiasa • Bersih • Sempurna dan selamar *	- - -	1 1	
JUMLAH MARKAH		18		
C.	Pengendali Makanan			CCP
	C1. Pemeriksaan kesihatan ke atas semua pengendali makanan : • Mendapat suntikan pelalian anti-tifoid • Menghadiri kursus pengendali makanan	- -	6	
	C2. Tahap kebersihan diri yang baik; • Berpakaian bersih dan bersesuaian • Memakai apron yang bersih dan berpenutup 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 1 1 1 1 1	
	C3. Tiada masalah kesihatan yang berkaitan dengan pencemaran makanan	-	1	
JUMLAH MARKAH		12		
D.	Sistem Bekalan Air			
	D1. Sumber bekalan air yang selamat • Terawat • Bersih dan mencukupi	- -	1 1	
	D2. Penggunaan sumber bekalan air • Diambil terus dari paip • Dilarang penggunaan paip gerah	- -	1 1	
	D3. Tiada kebocoran paip di premis	-	1	
JUMLAH MARKAH		5		
E.	Kemudahan Sanitasi			
	E1. Keadaan kelengkapan kemudahan tandas • Bersih dan bebas dari bau busuk • Sempurna dan berfungsi dengan baik • Kedudukan pintu tandas tidak boleh menghala terus ke kawasan penyediaan makanan • Pengudaraan sempurna • Bekalan air mencukupi • Disediakan sabun dan tisu/alat pengering	- - - - - - -	1 1 1 1 1 1	
	E2. Kemudahan mencukupi • Sinki yang mencukupi • Perangkap sisa makanan, minyak dan lemak (FOG) berfungsi dan diselenggara dengan baik • Kapasiti perangkap (FOG) yang bersesuaian	- - -	1 1 1	
	E3. Kemudahan tempat mencuci tangan • Bersih • Sempurna dan berfungsi dengan baik • Kemudahan sabun, cecair dan pengering tangan	- - -	1 1 1	
JUMLAH MARKAH		12		
F.	Struktur Penyenggaraan Premis			
	F1. Keadaan Lantai, dinding dan siling • Tidak licin/tahan lasak • Mudah dibersihkan • Kalis air • Tidak menakung air / rata • Bebas dari sesawang, habuk dan kulat	- - - - - -	1 1 1 1 1	
	F2. Sistem pengudaraan dan pencahayaan			

	<ul style="list-style-type: none"> • Mencukupi 	-	1		
	<ul style="list-style-type: none"> • Berfungsi* 	-	1		
F3.	Sistem perparitan yang sempurna				
	<ul style="list-style-type: none"> • Bersih 	-	1		
	<ul style="list-style-type: none"> • Disenggara dengan baik* (tiada kerosakan) 	-	1		
F4.	Sistem pengurusan air limbah yang sempurna*				
	<ul style="list-style-type: none"> • Mengalir 	-	1		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tiada sisa makanan 	-	1		
JUMLAH MARKAH			11		

2

Perkara	Komponan	Markah	Demerit	Catatan
G. Lain-Lain (Generik)	G1. Maklumbalas pelanggan	-	5	
	G2. Kemudahan tong sampah yang mencukupi, berpenutup, bersih dan berkarung	-	1	
	G3. Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan kedua-duanya mestilah berlabel	-	1	
	G4. Penyediaan dan pengurusan stor yang baik (FIFO) kalis LILATI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Susun atur ruang kelegaan 	-	1	
	<ul style="list-style-type: none"> • Kebersihan 	-	1	
	<ul style="list-style-type: none"> • Pengudaraan dan pencahayaan 	-	1	
	G5. Amalan pengurusan sisa pepejal yang baik (pengasingan di punca)	-	1	
	G6. Premis dan peralatan perlu disenggara dengan baik dan jadual pembersihan mestilah dipantau secara berterusan	-	1	
	G7. Notis pemberitahuan kebersihan, amalan keselamatan, pendidikan kesihatan dan larangan merokok*	-	1	
	G8. Kawalan dan keselamatan di premis makanan			
	<ul style="list-style-type: none"> • Alat pemadam api 	-	1	
	<ul style="list-style-type: none"> • Peti pertolongan cemas 	-	1	
<ul style="list-style-type: none"> • Ruang tangga bebas dari sebarang halangan 	-	1		
JUMLAH MARKAH			16	

Nota :

Tanda (X) di ruang demerit

* Jika berkenaan

JUMLAH BESAR	100
---------------------	------------

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

atau

JUMLAH MARKAH = [(x-y) / x] x 100% = **%**

Dimana :

x= Jumlah markah berdasarkan komponen yang telah diambil kira

y= Jumlah markah Demerit

Jumlah Pemarah %	Penarafan	Gred yang diperolehi tanda ✓
86 ~ 100	A	
71 ~ 85	B	
81 ~ 70	C	

Nota :

- i. **50% dan ke bawah** adalah tidak layak mendapat sebarang penarafan bintang, Tindakan penutupan premis dijalankan.
- ii. Premis perlu mendapat "A" markah penuh bagi item A 1, B 1 dan C 1(CCP) untuk mendapat penarafan gred 'A'

.....
Nama dan Tandatangan Pegawai

Cop rasmi Pegawai
Pemeriksa

.....
Nama dan tandatangan Penerima/Saksi
No. K/p / Pasport :

Cop Syarikat