

GARIS PANDUAN PENGIKTIRAFAN “BERSIH, SELAMAT DAN SIHAT” (BeSS) BAGI PREMIS OUTLET MAKANAN



**PROGRAM KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

DAN

**BAHAGIAN PEMAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

EDISI 2016

ISI KANDUNGAN

Bil	Perkara	Muka surat
1	Pengenalan	3
2	Objektif	3
3	Skop	3
4	Definisi	4
5	Kelebihan	6
6	Logo Pengiktirafan BeSS	6
7	Bayaran	6
8	Kriteria Permohonan	7
9	Cara Memohon	7
10	Kategori Premis Makanan Yang Layak Memohon BeSS	8
11	Kategori Premis Makanan Yang Tidak Layak Memohon BeSS	9
12	Kategori Makanan Bagi Pengiktirafan BeSS	9
13	Proses Pengiktirafan BeSS	10
14	Tempoh Sah Laku	11
15	Pemantauan	11
16	Pembaharuan	11
16	Pembatalan Pengiktirafan	11
17	Pertanyaan	13
18	Rujukan	14
19	Lampiran	
	19.1 Lampiran 1: Panduan Bagi Komponen A: Keselamatan Dan Kualiti Makanan	16
	19.2 Lampiran 2: Panduan Bagi Komponen B: Pemakanan	29
	19.4 Lampiran 3: Carta Alir Pengiktirafan BeSS (Baru/ Pembaharuan)	32
	19.5 Lampiran 4: Senarai Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri	33
	19.3 Lampiran 5: Borang Permohonan Pengiktirafan BeSS	34

GARIS PANDUAN PENGIKTIRAFAN “BERSIH, SELAMAT DAN SIHAT” (BeSS) BAGI PREMIS OUTLET MAKANAN

1. PENGENALAN

Pengiktirafan “**BERSIH, SELAMAT DAN SIHAT**” (**BeSS**) adalah satu pengiktirafan yang diberikan kepada premis makanan bagi menggalakkan pengusaha mengekalkan premis yang bersih, menyediakan makanan yang selamat dan pilihan makanan yang lebih sihat kepada pelanggan.

Ini adalah satu program penambahbaikan terhadap program pemantauan sedia ada yang dilaksanakan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

Terdapat empat (4) kriteria utama yang perlu dipatuhi oleh premis makanan sebelum mendapat pengiktirafan iaitu:

- i. Mengekalkan premis yang bersih;
- ii. Menyediakan makanan yang selamat;
- iii. Menyediakan pilihan makanan yang lebih sihat; dan
- iv. Menyediakan dan mempromosikan saiz hidangan makanan yang sesuai mengikut keperluan individu.

Pengiktirafan ini melibatkan 2 komponen iaitu komponen keselamatan makanan serta komponen pemakanan. Bagi mendapatkan pengiktirafan ini, pengusaha premis outlet makanan haruslah mematuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan bagi kedua-dua komponen ini. Pengusaha premis outlet makanan masih boleh menjual makanan mengikut resepi asal seperti sedia ada, sekiranya makanan yang dijual telah memenuhi kriteria yang ditetapkan.

2. OBJEKTIF

Garis panduan ini disediakan bagi membantu pengusaha premis outlet makanan memenuhi empat (4) kriteria utama seperti yang dinyatakan di atas dan seterusnya membolehkan mendapat pengiktirafan BeSS.

3. SKOP

Garis panduan ini boleh digunakan oleh pengusaha premis outlet makanan di Malaysia dan pegawai pembimbing untuk mengetahui panduan dan prosedur permohonan bagi mendapatkan pengiktirafan BeSS.

4. DEFINISI

Bagi tujuan garis panduan ini, terminologi-terminologi di bawah membawa maksud seperti berikut;

Jawatankuasa Pengiktirafan BeSS Peringkat Negeri

Terdiri daripada Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (TPKN) BKKM atau wakil (sebagai Pengerusi), Pegawai Teknologi Makanan (PTM)/ Penolong Pegawai Teknologi Makanan (PPTM), Pegawai Kesihatan Persekitaran (PKP)/ Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran (PPKP) dan Pegawai Sains Pemakanan (PSP).

Pegawai Penilai/Pembimbing

Terdiri daripada PTM / PPTM / PKP/ PPKP dan PSP yang bertugas di Kementerian Kesihatan Malaysia.

Focal Point

Pegawai di Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia yang menyelaraskan keseluruhan Pengiktirafan BeSS di Jabatan Kesihatan Negeri.

Penilaian Awal

Penilaian yang dijalankan ke atas premis makanan untuk mengenalpasti tahap kesediaan terhadap pematuhan elemen-elemen keselamatan makanan dan pemakanan.

Bimbingan

Merupakan khidmat nasihat teknikal yang diberikan kepada premis outlet makanan agar dapat mematuhi elemen keselamatan makanan dan pemakanan yang ditetapkan.

Penilaian Susulan/Akhir

Penilaian yang dijalankan bagi memastikan perkara yang memerlukan penambahbaikan telah dilaksanakan mengikut kriteria yang ditetapkan sebelum pengiktirafan diberikan.

Tempoh Sah Laku Markah Penilaian

Tempoh masa ≤ 6 bulan daripada tarikh pemeriksaan terkini bagi komponen keselamatan makanan yang dijalankan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

Pemantauan

Aktiviti yang dijalankan di premis outlet makanan yang telah memperoleh pengiktirafan BeSS bagi memastikan elemen keselamatan makanan dan pemakanan dilaksanakan secara efektif dan berterusan.

Pembaharuan

Aktiviti penilaian semula kepada premis makanan yang telah tamat tempoh sah laku pengiktirafan BeSS

Pemohon

Merupakan pemilik, pengusaha atau wakil daripada sesebuah premis makanan tersebut.

Premis Outlet Makanan

Mana-mana premis atau premis makanan selain daripada kilang makanan, meliputi premis di mana makanan disediakan, diproses, disimpan dan dihidangkan untuk jualan; terlibat dalam katering besar-besaran atau kenderaan yang menjual makanan sedia dimakan. Kategori premis outlet makanan yang layak bagi permohonan BeSS adalah seperti di **Perkara 10**.

Latihan Pengendali Makanan (LPM)

Latihan asas berkenaan kebersihan dan keselamatan makanan yang dijalankan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.

5. KELEBIHAN

- 5.1 Membantu pengusaha premis makanan untuk memahami dan mematuhi keperluan perundangan di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
- 5.2 Mendapat bimbingan teknikal berkaitan keselamatan makanan dan pemakanan sihat secara PERCUMA.
- 5.3 Menambah keyakinan pengguna terhadap perkhidmatan makanan yang ditawarkan oleh premis yang telah mendapat pengiktirafan BeSS.
- 5.4 Sijil dan logo pengiktirafan BeSS akan diberikan secara percuma bagi premis makanan yang mendapat pengiktirafan.

6. LOGO PENGIKTIRAFAN BeSS

Logo pengiktirafan BeSS adalah seperti berikut:



Tatacara mempamerkan logo BeSS:

Dipamerkan di premis pada tempat yang mudah dilihat oleh pelanggan

7. BAYARAN

Pengiktirafan ini diberikan secara **PERCUMA** kepada pengusaha premis makanan.

8. KRITERIA PERMOHONAN

Premis outlet makanan yang memohon pengiktirafan BeSS perlu mematuhi kriteria-kriteria berikut:

- 8.1 Berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) atau mana-mana agensi berkaitan.
- 8.2 Berdaftar dengan KKM melalui Pendaftaran Premis Makanan di bawah kategori P2, P3 dan P4 sahaja. Borang pendaftaran boleh diperolehi secara atas talian (online) melalui laman sesawang <http://fosimdomestic.moh.gov.my>.
- 8.3 Premis mempunyai lesen atau kelulusan daripada Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) atau surat pengesahan dari mana-mana agensi berkaitan.

9. CARA MEMOHON

- 9.1 Permohonan BeSS hendaklah dibuat dengan menggunakan Borang Permohonan BeSS-101 Pind.1/2016 dan boleh diperolehi daripada:
 - 9.1.1 Ibu Pejabat BKKM, KKM
 - 9.1.2 Jabatan Kesihatan Negeri
 - 9.1.3 Pejabat Kesihatan Daerah/ Pejabat Kesihatan Bahagian/ Pejabat Kesihatan Kawasan
 - 9.1.4 Laman web <http://fsq.moh.gov.my>
- 9.2 Borang permohonan BeSS-101 Pind.1/2016 yang lengkap hendaklah dikemukakan ke JKN atau PKD/PKK/PKB
- 9.3 Set dokumen yang perlu dihantar adalah seperti berikut :
 - 9.3.1 Borang Permohonan BeSS-101 Pind.1/2016
 - 9.3.2 Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM
 - 9.3.3 Salinan lesen atau kelulusan daripada PBT atau surat pengesahan daripada mana-mana agensi berkaitan
 - 9.3.4 Salinan sijil pendaftaran daripada SSM atau agensi yang berkaitan.

10. KATEGORI PREMIS OUTLET MAKANAN BAGI PENGIKTIRAFAN BeSS

10.1 Semua premis makanan yang terlibat dalam katering makanan berskala besar termasuk dapur institusi. Antara premis yang layak bagi pengiktirafan BeSS ialah seperti:

- Dapur Institusi (Kerajaan/ Swasta)
- Pengusaha yang menawarkan perkhidmatan katering yang mempunyai premis tempat menjual dan menghidang makanan.

10.2 Premis Makanan sama ada makanan disediakan, diproses, disimpan atau dihidangkan untuk jualan. Antara premis yang layak bagi pengiktirafan BeSS ialah seperti:

- Restoran/ Kedai Makan
 - Restoran Hotel & Resort
 - Gerai Makan
 - Kedai Makanan Segera
 - Kantin/Kafeteria (Sekolah, Institusi, Bangunan Kerajaan/Swasta)
 - Gerai Makan & Minuman di fasiliti R&R, Bangunan Perhentian atau Terminal Bas, *Food Court* di Pasaraya/ Pasaraya Besar.
 - Kedai Roti dan Kek
 - Kiosk (sama ada ia beroperasi secara sendiri (*stand alone*) mahupun berintegrasi dengan premis-premis lain di dalam satu pengurusan atau struktur bangunan)
- *Nota : Bagi kiosk-kiosk yang berintegrasi, pengiktirafan BeSS akan diberikan secara berasingan kepada setiap kiosk tersebut.

10.3 Semua kenderaan yang terlibat dalam penjualan makanan sedia dimakan seperti:

- Premis *outlet* makanan bergerak yang beroperasi secara bergerak mengikut lokasi yang ditetapkan oleh pihak Berkuasa Tempatan yang menjual makanan sedia dimakan.

Contoh: *Mobile hawkers (penjajaan menggunakan kenderaan / premis boleh alih)*

11. JENIS PREMIS OUTLET MAKANAN YANG TIDAK LAYAK MEMOHON PENGIKTIRAFAN BeSS

11.1 Premis yang menjual **SATU PILIHAN** makanan sahaja yang tinggi gula, garam atau lemak. (Contoh: Premis yang menjual *cotton candy* SAHAJA atau jeruk SAHAJA).

11.2 Premis yang beroperasi secara bermusim atau premis yang tidak mempunyai tempat penjualan yang tetap. Contoh : Dapur Kem Program Latihan Khidmat Negara (PLKN), bazar Ramadhan, atau khidmat katering masakan yang memasak di dapur persendirian.

11.3 Premis yang menyediakan diet terapeutik contoh Dapur Hospital

11.4 Premis yang menjual minuman beralkohol

12. KATEGORI MAKANAN BAGI PENGIKTIRAFAN BeSS

Pengusaha premis makanan yang menjual salah satu daripada kategori makanan, kategori buah-buahan dan kategori minuman atau lebih daripada satu kategori boleh dipertimbangkan bagi pengiktirafan BeSS sekiranya mematuhi syarat-syarat komponen Pemakanan seperti berikut:

12.1 Kategori makanan

Semua jenis makanan termasuk nasi campur, lauk-pauk, masakan panas atau *ala carte*, kuih-muih, roti, produk bakeri atau snek sihat (seperti jagung rebus, buah berangan, kacang kuda, keledak panggang, keropok lekor, bahulu, rojak buah, wafel, yogurt)

12.2 Buah-buahan

17.2.1 Semua jenis buah-buahan segar seperti buah tembikai, betik dan jambu batu

17.2.2 Semua jenis buah-buahan kering termasuk kurma, prun dan Kismis tetapi bukan dijeruk.

12.3 Minuman

17.3.1 Semua jenis minuman termasuk ABC, LaiChee Kang, cendol, jus buah segar, *lassi yogurt*, *Ice blended* atau *milk shake*

13. PROSES PENGIKTIRAFAN BeSS

[Sila rujuk Carta Alir Pengiktirafan BeSS (Baru/ Pembaharuan) - Lampiran 3]

13.1 Permohonan

13.1.1 Pemohon melengkapkan borang permohonan BeSS-101 Pind.1/2016.

13.1.2 Senarai menu perlu dilengkapkan oleh pemohon mengikut kategori iaitu makanan, buah-buahan dan minuman yang dijual. Jika senarai menu yang dijual melebihi 10, pemohon hanya perlu menyenaraikan 10 menu utama bagi setiap kategori yang dijual.

13.2 Penilaian Awal dan Bimbingan

13.2.1 Pemohon akan dimaklumkan oleh Pegawai Pembimbing berkenaan penetapan tarikh penilaian awal.

13.2.2 Pemohon perlu berada di premis pada tarikh dan masa yang ditetapkan

13.2.3 Pemohon perlu menyediakan dokumen yang berkaitan semasa penilaian awal iaitu sijil LPM, salinan kad suntikan vaksin dan salinan bagi perkara 9.3.2, 9.3.3 dan 9.3.4.

13.2.4 Penilaian dan bimbingan akan dijalankan merangkumi komponen keselamatan makanan dan pemakanan.

13.3 Penilaian susulan

13.3.1 Penilaian susulan akan dijalankan dalam tempoh enam (6) bulan daripada penilaian pertama untuk memastikan tindakan pembedahan telah diambil. Tindakan pembedahan perlu dijalankan oleh pemohon dalam tempoh tersebut.

13.3.2 Sekiranya tindakan pembedahan tidak dilaksanakan, maka permohonan akan terbatal dengan sendirinya. Pemohon perlu memohon semula sekiranya masih berminat.

13.4 Laporan Akhir Penilaian

13.3.1 Laporan akhir yang disediakan oleh pegawai pembimbing akan dikemukakan dalam Mesyuarat Jawatankuasa Pengiktirafan BeSS di peringkat JKN.

13.5 Pengiktirafan BeSS

13.4.1 Kelulusan pengiktirafan BeSS akan dimaklumkan kepada pemohon.

13.4.2 Permohonan yang berjaya akan diberikan sijil pengiktirafan, logo BeSS dan surat iringan.

14. TEMPOH SAH LAKU

Tempoh sah laku pengiktirafan BeSS adalah tiga (3) tahun.

15. PEMANTAUAN

15.1 Pemantauan berkala akan dijalankan sekurang-kurangnya setahun sekali oleh KKM.

15.2 Jika markah pemeriksaan premis <86% dan/atau terdapat ketidakpatuhan terhadap Komponen Pemakanan, pemohon perlu melaksanakan tindakan penambahbaikan dalam tempoh masa yang ditetapkan atau tidak melebihi enam (6) bulan daripada tarikh pemantauan. Seterusnya verifikasi terhadap tindakan pembedulan tersebut akan dijalankan pegawai pembimbing.

15.3 Sijil BeSS akan digantung (keputusan oleh Jawatankuasa Kelulusan BeSS di JKN) jika tiada tindakan penambahbaikan diambil.

15.4 Pemohon boleh melanjutkan tempoh tindakan pembedulan dengan mengemukakan justifikasi kelewatan melalui surat kepada JKN dalam masa dua (2) minggu sebelum tamat tarikh akhir tempoh enam (6) bulan tersebut.

16. PEMBAHARUAN

Permohonan pembaharuan perlu dikemukakan dalam tempoh tiga bulan (3) bulan sebelum tarikh tamat tempoh sah laku sijil pengiktirafan.

17. PEMBATALAN PENGIKTIRAFAN

17.1 Pembatalan Pengiktirafan BeSS boleh berlaku atas sebab-sebab berikut:

- i. Terdapat kejadian keracunan makanan yang disabitkan.

- ii. Pertukaran premis/ tender/ kontrak
- iii. Penipuan/ penyalahgunaan logo BeSS
- iv. Tidak memperbaharui sijil pengiktirafan yang telah tamat tempoh sah laku.
- v. Tidak melaksanakan tindakan penambahbaikan terhadap ketidakpatuhan melebihi tempoh yang ditetapkan

17.2 Pengusaha perlu memulangkan semula sijil dan logo kepada PKD/JKN.

19. PERTANYAAN

Untuk sebarang pertanyaan dan maklumat lanjut, sila hubungi :

Bil.	Bahagian/ Jabatan/ Pejabat/ Alamat	No.Telefon/ Laman Web
19.1	Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri	Lampiran 4
19.2	Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, Aras 4, Menara Prisma, No 26, Jalan Persiaran Perdana, Presint 3, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62675, Wilayah Persekutuan Putrajaya.	No. Tel : 03-8885 0797 No. Faks: 03-88850790 Laman Web: http://fsq.moh.gov.my
19.3	Bahagian Pemakanan Jabatan Kesihatan Awam Kementerian Kesihatan Malaysia Aras 1, Blok E3, Kompleks E, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62590 Putrajaya	No. Tel: 03-88838888/ 03- 88924503 No. Faks: 03- 8892 4511/12 Laman Web: http://nutrition.moh.gov.my

20. RUJUKAN

- 20.1** Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (Kehendak Am Bagi Premis Makanan).
- 20.2** Akta Makanan 1983 (Akta 281) Dan Peraturan Makanan 1985.
- 20.3** Garis Panduan Amalan Pengilangan Yang Baik 2006.
- 20.4** Kod Amali Kebersihan Makanan (1980), Kementerian Kesihatan Malaysia.
- 20.5** Manual Penyediaan Makanan Am Dan Berisiko Tinggi Di Kantin Sekolah/ Dapur Asrama, KKM.
- 20.6** Panduan Penyediaan Makanan Am Dan Berisiko Tinggi Di Kantin Sekolah/ Dapur Asrama, KKM.
- 20.7** *Malaysia Dietary Guidelines (National Coordinating Committee on Food and Nutrition) (Ministry of Health 2010)*

LAMPIRAN

PANDUAN BAGI KOMPONEN A: KESELAMATAN MAKANAN

1. KAWALAN PROSES

1.1 Pembelian Bahan Mentah Dan Bahan Makanan

1.1.1. Pembelian bahan mentah atau makanan terproses harus direkod dan disimpan dengan baik bagi menjamin keselamatan makanan.

1.1.2. Bahan mudah rosak yang dibeli dari pembekal perlulah dalam keadaan segar.

1.1.3. Bahan-bahan yang diklasifikasikan sebagai bahan mudah rosak termasuklah:

- a) Daging, ayam dan hasilnya.
- b) Susu, pati susu (krim), hasilan tenusu, dan kastard.
- c) Hasilan makanan dibuat dengan telur seperti mayonis.
- d) Makanan laut.
- e) Sayur-sayuran dan buah-buahan.
- f) Santan

PANDUAN PEMILIHAN BAHAN MENTAH	
Makanan Terproses: <ul style="list-style-type: none">✓ Elakkan membeli makanan tin yang:<ul style="list-style-type: none">- Kemek- Bocor- Berkarat- Kembang✓ Gunakan tarikh luput sebagai panduan bagi menentukan keselamatan makanan yang diproses itu.	Ikan Segar: <ul style="list-style-type: none">✓ Kulit berkilat dan cerah.✓ Kulit tidak berlendir tebal. Lendirnya tidak berlumut atau berlumpur.✓ Mata jernih, bercahaya dan tidak terbenam.✓ Insang berwarna merah cerah.✓ Tidak berbau busuk.✓ Isi pejal dan anjal.
Telur Segar: <ul style="list-style-type: none">✓ Elakkan memilih telur yang retak, pecah, diselaputi oleh najis atau kotoran.	Sayur-sayuran dan buah-buahan segar: <ul style="list-style-type: none">✓ Tidak layu dan kering.✓ Tidak berubah warna atau berbau busuk.
Daging Segar: <ul style="list-style-type: none">✓ Berwarna merah cerah.✓ Tidak berbau busuk.	Ayam Segar: <ul style="list-style-type: none">✓ Kulit berwarna cerah dan tidak lebam.✓ Tidak berlendir dan berbau busuk.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tidak berlendir. ✓ Tidak banyak lemak. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Isi pejal dan anjal. ✓ Tidak banyak lemak.
<p>Udang Segar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kulit berwarna cerah dan bersinar. ✓ Kepala tidak tertanggal. ✓ Tidak berbau busuk. ✓ Isi pejal dan anjal. 	<p>Bijirin dan Bijian:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tidak lembab atau basah. ✓ Tidak reput dan berkulat. ✓ Tidak mengandungi serangga atau bahan asing.

1.2 Pengendalian Bahan Mentah dan Makanan

- 1.2.1 Bahan mentah sejukbeku hendaklah diterima dan disimpan pada kawalan suhu di bawah -18°C . Manakala bahan mentah sejuk diterima dan disimpan pada suhu 1°C hingga 4°C
- 1.2.2 Bebas daripada kesan kehadiran makhluk perosak.
- 1.2.3 Stok yang diterima harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (*First In First Out – FIFO*) serta 'Tamat Tempoh Dahulu, Keluar Dahulu' (*First Expired First Out – FEFO*).
- 1.2.4 Bahan mentah yang diterima harus dipastikan berbungkus atau bertutup bagi mengelakkan kerosakan, pencemaran silang dan pencemaran makanan.
- 1.2.5 Proses penyahbekuan perlulah dilakukan dengan sempurna seperti:
1. Merendam di dalam bekas yang bersih dibawah air yang mengalir
 2. Memindahkan bahan mentah beku ke ruangan sejuk (chiller) tidak melebihi 24 jam
 3. Menggunakan ketuhar gelombang micro (*microwave*)
- 1.2.6 Bahan mentah seperti sayur-sayuran, buah-buahan dan telur perlu dicuci dengan sempurna sebelum dimasak atau diproses
- 1.2.7 Bahan mentah yang tidak melalui proses memasak (seperti ulam-ulaman) perlu dicuci dengan air yang bersih yang mengalir
- 1.2.8 Elakkan pencampuran bahan mentah seperti daging dan ayam dengan bahan sedia dimakan seperti sayuran dan buah-buahan.

1.3 Penyediaan Makanan

Proses memasak merupakan proses yang kritikal dalam penyediaan makanan untuk menghasilkan makanan yang bersih, selamat dan berkualiti. Panduan keselamatan makanan seperti di bawah hendaklah dipatuhi sewaktu penyediaan makanan:

- a) Pastikan makanan dimasak dengan sempurna sepenuhnya, terutamanya daging, ayam, makanan laut dan hasilnya.
- b) Makanan hendaklah dimasak dengan sempurna sehingga (mencapai suhu $>70^{\circ}\text{C}$).

1.4 Penyajian, penyimpanan dan penjualan makanan

Makanan yang telah dimasak atau makanan yang telah sedia untuk dihidangkan kepada pengguna perlulah dipastikan bersih dan selamat untuk dijual. Langkah berjaga-jaga perlu diambil seperti di bawah:

- a) Makanan panas yang berisiko tinggi perlu dijual pada suhu melebihi 60°C dan tidak melebihi 4 jam.
- b) Makanan yang dihidangkan sejuk hendaklah dihidangkan pada suhu di bawah 10°C dan tidak melebihi 2 jam.
- c) Sediakan kabinet sejuk (*chiller*) untuk dipamerkan jika perlu.
- d) Gunakan perkakasan yang bersih untuk penghidangan seperti penyepit atau sudu.
- e) Perkakasan tidak boleh bercampur untuk setiap jenis makanan yang berlainan.
- f) Tidak menggunakan tangan secara langsung dalam mengendalikan makanan yang dihidangkan.
- g) Makanan perlu sentiasa ditutup dan tidak boleh disusun secara bertindih.

2. BANGUNAN

2.1 Lokasi

Pengusaha hendaklah memastikan lokasi bangunan/ premis yang dipilih sesuai dan tidak berhampiran dengan kawasan yang boleh menyumbang

kepada pencemaran seperti bau, asap, habuk, dan jauh dari tempat pembuangan sampah. Sekiranya tidak, pengusaha hendaklah mengambil langkah kawalan yang sesuai bagi mengelakkan pencemaran.

2.2 Reka Bentuk Dan Kemudahan Premis

2.2.1 Pengusaha hendaklah memastikan bangunan/ premis sentiasa dalam keadaan baik dan diselenggara.

2.2.2 Premis makanan perlu mempunyai reka bentuk dan dibina supaya dapat mengawal risiko pencemaran. Premis perlu direka bentuk sesuai dengan tujuan penggunaannya.

2.2.3 Premis perlu direka bentuk bagi memudahkan kerja-kerja pembersihan dan membantu penyeliaan kepada kebersihan makanan.

2.3 Susun Atur

2.3.1 Pengusaha perlu memastikan susun atur dapat mengelakkan pencemaran silang dan memudahkan aktiviti pembersihan.

2.3.2 Susun atur premis perlu membenarkan aliran proses yang baik, amalan kebersihan dan keselamatan yang baik termasuk perlindungan pencegahan serangan makhluk perosak dan pencemaran silang di antara waktu operasi dan semasa operasi.

2.3.3 Aliran proses daripada penerimaan bahan mentah sehingga produk akhir perlu mengurangkan risiko pencemaran silang.

2.4 Struktur Premis

2.4.1 Lantai/ Dinding/ Siling

Lantai, dinding dan siling premis hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

- a) Diperbuat daripada bahan yang sesuai iaitu mudah dicuci, tidak licin, tahan lasak dan tidak bertoksik.
- b) Berkeadaan baik.
- c) Diselenggara dan dibersihkan secara berkala serta disanitasikan sekiranya perlu.

2.4.2 **Pencahayaan**

Pencahayaan hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

- a) Boleh daripada sumber semulajadi atau tiruan.
- b) Kecerahan yang mencukupi di kawasan operasi (contohnya: kawasan memasak/ dapur dan lain-lain), dan tidak menyebabkan pencemaran kepada makanan

2.4.3 **Pengudaraan**

Pengudaraan hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

- a) Pengudaraan yang mencukupi bagi mengelakkan kondensasi, kotoran, asap, bahang berlebihan dan wap terkumpul dalam premis. Pengusaha boleh menyediakan kemudahan seperti kipas penyedut udara (*exhaust fan*) dan lain-lain.
- b) Sistem pengudaraan perlu diselenggara dan dibersihkan secara berkala.

2.4.4 **Pintu dan Tingkap**

Pintu dan tingkap hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

- a) Berkeadaan baik.
- b) Perlu mempunyai permukaan yang rata, tidak menyerap air dan mudah dibersihkan, dinyahjangkit sekiranya perlu dan diselenggara dengan baik.

3. PENGENDALI MAKANAN

Pengendali makanan adalah orang yang terlibat secara langsung dalam menyediakan makanan, menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan dan mengendalikan makanan yang berbungkus atau tidak dibungkus atau perkakas.

3.1 Kesihatan Pengendali Makanan

3.1.1 Kesihatan pengendali makanan amat penting dalam penghasilan makanan. Pengendali makanan yang sakit boleh menyebarkan penyakit bawaan makanan.

3.1.2 Sebelum mengendalikan makanan, pengendali makanan perlu memastikan dirinya sihat dan tidak mengalami gejala seperti sakit perut atau cirit-birit sebagai langkah pencegahan.

Pemeriksaan kesihatan dan suntikan/ vaksinasi anti-typhoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter):

- Boleh didapati dari klinik atau hospital swasta
- Bayaran pemeriksaan dikenakan mengikut klinik atau hospital swasta
- Tempoh suntikan/ vaksinasi – 3 tahun sekali/ bergantung kepada dos yang diambil
- Rekod hendaklah disimpan dan mudah diperolehi apabila diperlukan

NOTA:

Sekiranya pengendali makanan didapati menghidap atau merupakan pembawa penyakit bawaan makanan, pengusaha makanan perlu memastikan pengendali makanan tersebut:

- tidak memasuki kawasan tapak niaga dan kawasan penyediaan makanan.
- tidak mengendalikan makanan.
- dipastikan sihat sebelum bekerja semula.

3.2.1 Semua pengendali makanan hendaklah sentiasa memakai pakaian yang sesuai, baju luar/apron yang bersih, berwarna cerah, tidak berpoket, penutup kepala dan memakai kasut bagi mengelakkan berlakunya pencemaran ke atas makanan.

3.2.2 Pakaian luar atau apron hanya digunakan di kawasan penyediaan makanan sahaja.

3.3 Kebersihan Diri Pengendali Makanan

Pengendali makanan semasa mengendalikan, menyediakan, membungkus, membawa, menyimpan, mempamer dan menghidang makanan hendaklah:

- a) Mengekalkan kebersihan diri pada tahap yang tinggi termasuklah memastikan kuku sentiasa pendek dan bersih.

- b) Menanggalkan baju luar atau penutup kepala atau apron sebelum ke tandas.
- c) Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar.
- d) Tidak melakukan apa-apa kelakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.
- e) Tidak memakai perhiasan diri, jam, pin atau aksesori yang lain.

3.4 Amalan Pengendali Makanan

Pengusaha perlu memastikan pengendali makanan mengamalkan amalan yang baik.

- a) Basuh tangan dengan betul (sebelum pengendalian makanan/ selepas ke tandas/ selepas mengendalikan bahan mentah/ kotor/ tercemar).
- b) Mencuci tangan dengan langkah yang betul (7 langkah) dan menggunakan air serta sabun cecair.
- c) Keringkan tangan menggunakan tisu pakai buang/ alat pengering tangan.
- d) Tidak melakukan apa-apa kelakuan/ tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.
- e) Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin/ menyentuh anggota badan.
- f) Tidak sentuh makanan dengan tangan.

3.5 Latihan Pengendali Makanan

Semua pengendali makanan adalah diwajibkan mendapat latihan pengendali makanan daripada Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

PERHATIAN !!!

SIJIL LATIHAN PENGENDALI MAKANAN SAH SEUMUR HIDUP

4. PERALATAN DAN PERKAKAS MAKANAN DAN KAWASAN PENYEDIAAN MAKANAN

- 4.1 Secara amnya, peralatan dan perkakasan yang digunakan perlu diletakkan di lokasi yang bersesuaian bagi memudahkan kerja pembersihan, sanitasi, penyelenggaraan dan peralatan hendaklah berfungsi dengan baik.
- 4.2 Peralatan/ perkakasan yang digunakan untuk pengendalian sisa makanan hendaklah mencukupi dan diasingkan daripada alatan lain.
- 4.3 Semua perkakas dan bekas yang digunakan tidak menghasilkan atau mengeluarkan apa-apa bahan tercemar yang busuk, berbau asing, beracun atau memudaratkan kepada kandungannya.
- 4.4 Semua perkakas atau bekas dipasang dalam cara sedemikian bagi membenarkan pembersihan perkakas atau bekas itu dan kawasan di sekeliling.
- 4.5 Semua bahagian perkakas atau bekas yang bersentuhan secara langsung dengan apa-apa makanan lembab atau makanan berisiko tinggi untuk penjualan adalah rata, permukaan tidak telap air dan tidak rosak (serta tidak berkarat).
- 4.6 Semua perkakas dan bekas yang telah digunakan untuk makanan mentah dibersihkan dan dalam keadaan sanitasi sebelum perkakas dan bekas itu digunakan untuk makanan yang telah dimasak.
- 4.7 Papan pemotong yang berlainan hendaklah digunakan bagi makanan mentah dan yang telah dimasak.
- 4.8 Papan pemotong yang digunakan dalam penyediaan makanan tidak rosak dan boleh dialihkan secara terus dan mudah bagi pembersihan (papan pemotong bukan diperbuat daripada kayu)
- 4.9 Bahan penyahjangkit, bahan cuci, sebatian pencuci dan pelelas untuk pembersihan hendaklah betul-betul dibilas daripada permukaan yang menyentuh makanan.

5. BEKALAN AIR, AIS DAN PERPAIPAN

5.1 Bekalan Air dan Perpaipan

- 5.1.1 Bekalan air yang selamat merupakan keperluan utama kerana penggunaan air amat kritikal bagi tujuan pembersihan, sebagai ramuan dalam makanan dan sebagai bahan minuman.

5.1.2 Penggunaan bekalan air diambil terus dari paip. Penggunaan getah paip adalah dilarang bagi tujuan penyediaan makanan dan pencucian perkakasan yang menyentuh makanan.

5.1.3 Air yang digunakan hendaklah:

- a) bersih dan tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.
- b) hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.
- c) dimasak terlebih dahulu bagi tujuan penyediaan minuman
- d) disimpan dalam bekas yang bersih, tidak bertoksik dan tidak tercemar

5.1.4 Tiada persilangan aliran (*line*) dan aliran berbalik

5.2 Bekalan Ais

5.2.1 Bekalan ais hendaklah diperolehi daripada pembekal ais yang berlesen dengan Kementerian Kesihatan Malaysia

5.2.2 Ais yang digunakan dalam penghasilan makanan hendaklah dibuat daripada air yang selamat diminum dan sentiasa dalam keadaan yang terkawal semasa penghasilan dan pengendalian.

5.2.3 Ais hendaklah diangkut dengan cara yang selamat iaitu dalam kenderaan yang boleh melindungi daripada sebarang pencemaran.

5.2.4 Ais hendaklah disimpan dalam bekas bertutup dan perlu dielakkan daripada diletakkan di atas lantai, di laluan jalan kaki atau permukaan yang terdedah kepada lalu lintas

5.2.5 Tempat penyimpanan ais hendaklah dikhaskan dan tidak boleh bercampur dengan penyimpanan bahan makanan lain.

6. KEMUDAHAN PERPARITAN

6.1 Keseluruhan sistem saliran perlu mempunyai kecerunan yang sesuai bagi memudahkan pengaliran air ke sistem saliran.

6.2 Mempunyai reka bentuk yang memudahkan pencucian dan penyelenggaraan.

7. KEMUDAHAN SANITASI

7.1 Tandas

- 7.1.1 Mempunyai bekalan air yang mencukupi, disediakan dengan kemudahan seperti sabun cecair dan tisu.
- 7.1.2 Pintu tandas tidak menghadap kawasan operasi.
- 7.1.3 Berkeadaan bersih, diselenggara dan berfungsi dengan baik.

7.2 Kemudahan Mencuci Tangan

- 7.2.1 Pengusaha premis makanan perlu memastikan sekurang-kurangnya terdapat satu (1) tempat mencuci tangan di premis/ kawasan niaga.
- 7.2.2 Tempat mencuci tangan perlu disediakan pengering tangan/ tisu, sabun cecair dan tong sampah berpenutup.
- 7.2.3 Pengendali makanan perlu mencuci tangan:
 - a) sebelum memulakan aktiviti penyediaan makanan.
 - b) selepas menggunakan tandas.
 - c) selepas bersin, batuk, makan, minum, merokok dan menyentuh bahagian badan.
 - d) selepas membuang sampah.
 - e) lain-lain aktiviti yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.

8. Pelupusan Sampah/ Sisa Makanan

- 8.1** Pelupusan sampah dan sisa makanan mesti dilakukan dengan cara yang dapat menghalang pencemaran dan tidak memberi sebarang gangguan kepada persekitaran.
- 8.2** Bahan buangan-tidak dikumpulkan di kawasan penyediaan makanan.
- 8.3** Tong sampah mesti dibersihkan dengan betul secara berkala
- 8.4** Perangkap sisa makanan, minyak dan lemak berfungsi dan diselenggara dengan baik.

9. KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

- 9.1** Kawalan makhluk perosak amat penting bagi memastikan premis tidak diancam kehadiran pelbagai jenis makhluk perosak.
- 9.2** Tiada kehadiran dan tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.
- 9.3** Tindakan segera perlu diambil oleh pengusaha premis jika terdapat tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.

10. PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS

- 10.1** Pembersihan dan penyelenggaraan yang berjadual bagi premis dan peralatan serta sentiasa dipantau.
- 10.2** Peralatan yang tidak digunakan perlu dibuang atau dikeluarkan dari premis.
- 10.3** Penyimpanan bahan pencuci atau bahan kimia perlu berasingan dengan bahan makanan dan dilabelkan

11. PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN

Makanan mesti dilindungi secukupnya daripada pencemaran dan kerosakan semasa aktiviti pengangkutan dan pengedaran. Jenis pengangkut atau bekas yang digunakan bergantung kepada sifat makanan seperti di bawah:

- a) Semua kelengkapan dalam kenderaan pengangkutan hendaklah bersih, berkeadaan baik, boleh dibersihkan dan sekiranya perlu, dinyahjangkit dan ditutup untuk menghalang kemasukan serangga perosak dan sebarang sumber pencemaran.
- b) Mempunyai ruang pengasingan yang berkesan bagi makanan yang berlainan atau di antara makanan dengan bahan bukan makanan.
- c) Mempunyai kaedah pengawalan yang berkesan ke atas suhu, kelembapan, dan keadaan lain bagi melindungi makanan daripada pertumbuhan mikroorganisma merbahaya dan sebarang kerosakan yang menyebabkan ianya tidak selamat untuk dimakan.

12. LAIN-LAIN

- 12.1** Mempamer Perakuan Pendaftaran Premis Makanan.
- 12.2** Mempamer Notis Cuci Tangan.
- 12.3** Mempamer Notis tidak membenarkan mana-mana orang membawa apa-apa binatang ke dalam premis.

- 12.4** Mengadakan kawalan keselamatan di premis makanan seperti:
- a) Alat Pemadam Api
 - b) Peti Pertolongan Cemas
 - c) Ruang tangga bebas dari sebarang halangan

PANDUAN BAGI KOMPONEN B: PEMAKANAN

Kategori Premis Bagi pengiktirafan BeSS :

1. Menjual Makanan
2. Menjual Buah-buahan
3. Menjual Minuman

Setiap kategori premis perlu memenuhi kriteria yang telah ditetapkan seperti di Jadual di bawah :

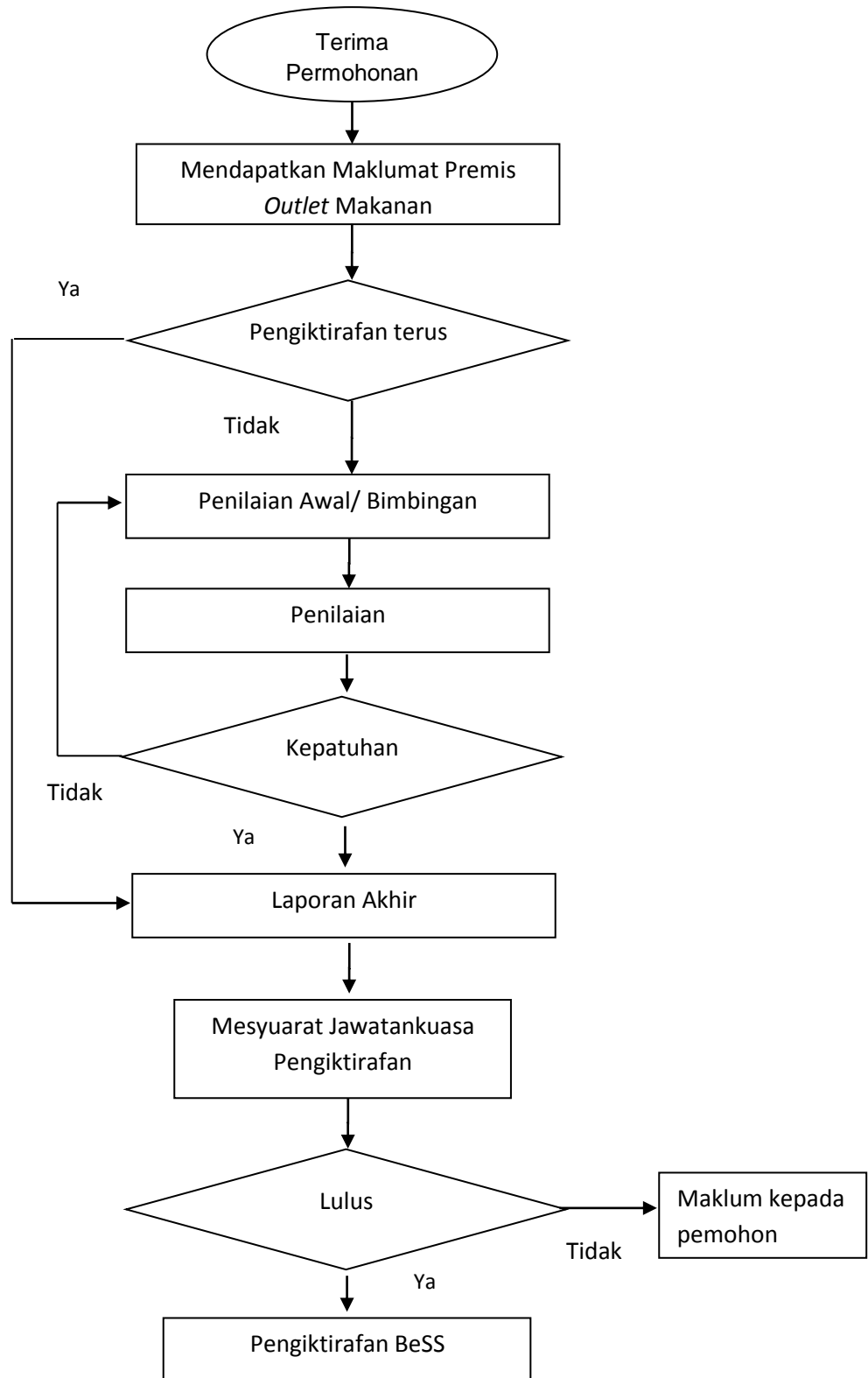
KATEGORI PREMIS MENJUAL MAKANAN	
1.	Pelabelan Kalori a. Melabelkan semua jenis makanan bagi premis outlet makanan yang menjual \leq 10 jenis makanan. ATAU b. Melabelkan sekurang-kurangnya 10 jenis makanan bagi premis outlet makanan yang menjual $>$ 10 jenis makanan.
2.	Mempamerkan maklumat berkaitan “Saranan Pengambilan Kalori Makanan Sehari”.
3.	Mempamerkan poster/ replika makanan : contoh bagi satu set hidangan makanan (termasuk minuman) yang mengandungi $<$ 500 kcal.
4.	Menyediakan dan mempromosikan sekurang-kurangnya satu pilihan saiz hidangan yang lebih kecil bagi makanan yang $>$ 500 kcal.
5.	Pelabelan kalori diletakkan dalam keadaan mudah dilihat seperti berdekatan dengan makanan yang dipamer untuk jualan atau pada senarai menu
KATEGORI PREMIS MENJUAL BUAH-BUAHAN	
1.	Pelabelan Kalori a. Melabelkan semua jenis buah-buahan bagi premis outlet makanan yang menjual \leq 10 jenis buah-buahan. ATAU b. Melabelkan sekurang-kurangnya 10 jenis buah-buahan bagi premis outlet makanan yang menjual $>$ 10 jenis buah-buahan.
2.	Mempamerkan maklumat berkaitan “Saranan Pengambilan Harian Buah-buahan = 2 sajian”.
3.	Menjual sekurang-kurangnya satu (1) jenis buah-buahan segar.
4.	Mengasingkan garam, serbuk asam, petis dan kicap.

5.	Memaparkan mesej “Kurangkan Pengambilan Garam, Serbuk Asam, Petis dan Kicap.
6.	Pelabelan kalori diletakkan dalam keadaan mudah dilihat pada senarai menu
KATEGORI PREMIS MENJUAL MINUMAN	
1.	<p>Pelabelan Kalori dan Kandungan Gula</p> <p>a. Melabelkan semua jenis minuman bagi gerai yang menjual ≤ 10 jenis minuman.</p> <p style="text-align: center;">ATAU</p> <p>b. Melabelkan sekurang-kurangnya 10 jenis minuman bagi gerai yang menjual > 10 minuman.</p>
2.	Mempamerkan maklumat berkaitan “1 Sudu Teh Gula Sudah Cukup”.
3.	Menjual / menyediakan air kosong/ air mineral
4.	Memaparkan maklumat kalori dalam gula, krimer dan krimer manis.
5.	Menyediakan minuman kurang gula atas permintaan pelanggan.
6.	Pelabelan kalori diletakkan dalam keadaan mudah dilihat seperti berdekatan dengan minuman yang dipamer untuk jualan atau pada senarai menu

Nota: Bagi tujuan pengiktirafan BeSS, perkara-perkara berikut perlu dinasihatkan kepada pemohon, agar **tidak menonjolkan penjualan** :

1. makanan ringan dan jeruk
2. minuman pracampur (3 in 1)
3. rokok
4. minuman keras

CARTA ALIR PENGIKTIRAFAN BeSS (BARU/ PEMBAHARUAN)



Lampiran 4

SENARAI BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN, JABATAN KESIHATAN NEGERI	
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Perlis, Tingkat 8, Bangunan Wisma Persekutuan, Persiaran Jubli Emas, 01000 Kangar, Perlis Indera Kayangan.	Tel: 04-9766989/9777599 Faks: 04-9767419 http://jknperlis.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Kedah, Jalan Simpang Kuala, 05400 Alor setar, Kedah Darul Aman.	Tel: 04-7741000 Faks: 04-7741022 http://jknkedah.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang, Tingkat 38, KOMTAR, 10590 Pulau Pinang.	Tel: 04-2017200 Faks: 04-2612389 http://jknpenang.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Perak, Jalan Panglima Bukit Gantang Wahab, 30590 Ipoh, Perak Darul Ridzuan.	Tel: 05-2490242/ 2490427 Faks: 05-2550740 http://jknperak.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Selangor, Tingkat 27, Wisma MBSA, Persiaran Perbandaran, 40000 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	Tel: 03-55182121/ 55106012 Faks: 03-55185195/55185196 http://jknselangor.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur dan Putrajaya, Jalan Cenderasari, 50590 Kuala Lumpur, Wilayah Persekutuan.	Tel: 03-22687333 Faks: 03-26910263 http://jknkl.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan, Jalan Rasah, 70300 Seremban, Negeri Sembilan Darul Khusus.	Tel: 06-7664800 Faks: 06-7675506 http://jknns.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Melaka, Tingkat 5, Wisma Persekutuan, Jalan Business City, Bandar MITC, 75450 Ayer Keroh, Melaka.	Tel: 06-2345959 Faks: 06-2345951 http://jknmelaka.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Johor, Hospital Permai Lama, Jalan Persiaran Permai, 81200 Johor Bharu, Johor Darul Takzim	Tel: 07-2372110 Faks: 07-2367278 http://jknjohor.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Pahang, Jalan IM4 Bandar Indera Mahkota, 25582 Kuantan, Pahang Darul Makmur.	Tel: 09-5707758 Faks: 09-5707794 http://jknpahang.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu, Kuala Terengganu Business Centre, Lot 28.01-28.05, PT.1247K, Mukim Cabang Tiga, Jalan Sultan Mohamad, 21100 Kuala Terengganu, Terengganu Darul Iman.	Tel: 09-6226028 Faks: 09-6221385/ 6221819 http://jknterengganu.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan ,Tingkat 7, Bangunan KWSP, Jalan Padang Garong, 15598 Kota Bharu, Kelantan Darul Naim.	Tel: 09-7413353 Faks: 09-7416738 http://jknkelantan.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak, Jalan Diplomatik, Off Jalan Bako, 93050 Kuching, Sarawak.	Tel: 082-237853 /237837 Faks: 082-237837 http://jknsarawak.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Sabah ,Tingkat 5, Wisma BSN Sabah, Jalan Kemajuan Karamunsing, 88000 Kota Kinabalu, Sabah.	Tel: 088-248201 Faks: 088-248215 http://jknsabah.moh.gov.my
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan WP Labuan, Peti surat 81736, 87027 Wilayah Persekutuan Labuan.	Tel: 087-596000 Faks: 087-419011 (Kesihatan Awam) http://jknlabuan.moh.gov.my



Borang BeSS-101 Pind.1/2016

**KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
BORANG PERMOHONAN PENGIKTIRAFAN BeSS**

BAHAGIAN A: MAKLUMAT PENGUSAHA PREMIS MAKANAN
BARU PEMBAHARUAN

NAMA PEMILIK PERNIAGAAN <i>(seperti di dalam kad pengenalan)</i>			
NO KAD PENGENALAN			
ALAMAT TETAP / Nombor pendaftaran Kenderaan Bergerak			
NO. TEL BIMBIT		NO. TEL / NO. FAKS	
DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN	ADA	TIADA	
1. Salinan slip pendaftaran premis KKM			
2. Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) atau agensi berkaitan			
3. Salinan lesen atau kelulusan dari PBT atau surat pengesahan dari mana-mana agensi berkaitan			
4. Senarai menu (Lampiran 1)			

BAHAGIAN B : MAKLUMAT PREMIS

JENIS PREMIS <i>(sila tandakan ✓ pada yang berkaitan)</i>	i. Restoran/ Kedai Makan		<input type="checkbox"/>
	ii. Gerai Makan di fasiliti (R&R/Terminal Awam/Pasaraya/Lain-lain)		<input type="checkbox"/>
	iii. Kantin/ Kafetaria		<input type="checkbox"/>
	iv. Restoran Hotel / Resort		<input type="checkbox"/>
	v. Dapur Institusi (Kerajaan/Swasta)		<input type="checkbox"/>
	vi. Kedai Roti & Kek		<input type="checkbox"/>
	vii. Kiosk		<input type="checkbox"/>
	viii. Kenderaan Makanan Bergerak (Foodtruck)		<input type="checkbox"/>
NAMA SYARIKAT (jika ada)			
ALAMAT/ KAWASAN BERNIAGA			
NAMA & ALAMAT PREMIS UNTUK CETAKAN SIJIL			
BILANGAN PEKERJA	TEMPATAN :	ASING :	

BAHAGIAN C : MAKLUMAT KATEGORI MAKANAN/MINUMAN YANG DIJUAL

Makanan	<input type="checkbox"/>
Buah-buahan	<input type="checkbox"/>
Minuman	<input type="checkbox"/>

BAHAGIAN D : SENARAI MENU JUALAN PEMOHON

Bil	Kategori		
	Makanan	Minuman	Buah-buahan

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

*Sekiranya menu lebih dari 10, boleh gunakan lampiran

BAHAGIAN E : PENGESAHAN PEMILIK PERNIAGAAN

Kami *bersetuju / tidak bersetuju untuk menjalani sesi bimbingan ke arah pengiktirafan BeSS dan permohonan pengiktirafan ini akan terbatal sekiranya pihak kami gagal melakukan penambahbaikan dalam tempoh 6 bulan sebagaimana yang ditetapkan.

TANDATANGAN:

TARIKH:

.....

BAHAGIAN F : PENGESAHAN PEGAWAI KKM

STATUS MAKLUMAT	<input type="checkbox"/>	LENGKAP	<input type="checkbox"/>	TIDAK LENGKAP
STATUS PERMOHONAN	<input type="checkbox"/>	LAYAK	<input type="checkbox"/>	TIDAK LAYAK
TANDATANGAN	NAMA : JAWATAN : TEMPAT BERTUGAS : TARIKH :			

BAHAGIAN G : TARIKH PELAKSANAAN PENGIKTIRAFAN BeSS

Tarikh Penilaian Bimbingan :	Tarikh Penilaian Susulan :	Tarikh Pengiktirafan BeSS :
------------------------------	----------------------------	-----------------------------

PENGHARGAAN

Kementerian Kesihatan Malaysia ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada pegawai yang terlibat dalam membangunkan Prosedur Pengiktirafan “Bersih, Selamat dan Sihat” (BeSS) ini.

Mohd Salim bin Dulatti, BKKM Putrajaya

Ahmad Nadzri bin Sulaiman, BKKM Putrajaya

Sharizat binti Ahmad, BKKM Putrajaya

Jamilah binti Salikin, BKKM Putrajaya

Hermy bin Mohd Yeet, BKKM Putrajaya

Norhidayah binti Md Sahray, BKKM Putrajaya

Fadwa binti Ali, Bhgn. Pemakanan Putrajaya

Mohd El- Saufreen bin Akhiruddin, Bhgn. Pemakanan Putrajaya

Fatimah binti Sulong, JKN Negeri Sembilan

Hamiza binti Othman, JKN Pulau Pinang

Noraisyah binti Ali, JKWPKL/Putrajaya

Juhara binti Lapilte, JKN Sabah

Norliana binti Abdullah, JKN Melaka

Juliana binti Jaafar, JKN Melaka

Rusmin Sari binti Alip, JKN Selangor

Salizawati binti Mohd Yusoff, JKN Perak

Nor Bahiyah binti Bakar, JKN Terengganu

Nur Atiqah binti Arifin, JKN Pahang

Norizah binti Hossen, JKN Sarawak

Suraya binti Hashim, JKN Kedah

Nur Ain binti Abdul Halim, JKN Perlis

Siti Nur Amirah binti Azuddin, JKN Negeri Sembilan

Nurul Akmalliza binti Kamarulzaman, JKN Negeri Sembilan

Norlia binti Jainal, JKN Johor

Muhammad Azhar bin Jelani, JKN Selangor