

# **GARIS PANDUAN PENGIKTIRAFAN “BERSIH, SELAMAT DAN SIHAT” (BeSS)**



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

**EDISI 2019**



# **GARIS PANDUAN PENGIKTIRAFAN “BERSIH, SELAMAT DAN SIHAT” (BeSS)**



**Program Bersama  
PROGRAM KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA  
DAN  
BAHAGIAN PEMAKANAN  
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**EDISI 2019**



## ISI KANDUNGAN

<b>Bil</b>	<b>Perkara</b>	<b>Mukasurat</b>
1	Pengenalan	1
2	Objektif	1
3	Skop	1
4	Definisi	2
5	Kelebihan	3
6	Logo Pengiktirafan BeSS	4
7	Tatacara Mempamerkan Logo BeSS	5
8	Bayaran	5
9	Kriteria Permohonan	5
10	Cara Memohon	6
11	Kategori Makanan Bagi Pengiktirafan BeSS	6
12	Jenis Premis Makanan Yang Tidak Layak Memohon Pengiktirafan BeSS	7
13	Proses Pengiktirafan BeSS	8
14	Tempoh Sah Laku	9
15	Pemantauan	9
16	Pembaharuan	9
17	Pembatalan Pengiktirafan	9
18	Penggantungan Pengiktirafan Bess	10
19	Pindaan Maklumat Pemohon	10
20	Pertanyaan	11
21	Rujukan	11
22	Lampiran	
22.1	Lampiran 1: Panduan Bagi Komponen A: Keselamatan Dan Kualiti Makanan	12
22.2	Lampiran 2: Panduan Bagi Komponen B: Pemakanan	23
22.3	Lampiran 3: Carta Alir Pengiktirafan BeSS (Baru/ Pembaharuan)	25
22.4	Lampiran 4: Senarai Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri	26
22.5	Lampiran 5: Borang Maklumat Pengiktirafan BeSS	28



## ❖ 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.

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

- Mengekalkan premis yang bersih;
- Menyediakan makanan yang selamat;
- Mempromosi makanan lebih sihat; dan
- Menyediakan saiz hidangan makanan yang sesuai

Pengiktirafan ini melibatkan 2 komponen iaitu komponen keselamatan makanan serta komponen pemakanan. Bagi mendapatkan pengiktirafan ini, pengusaha premis makanan haruslah mematuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan bagi kedua-dua komponen ini.

## ❖ OBJEKTIF

Garis panduan ini disediakan bagi membantu pengusaha premis makanan memenuhi keperluan bagi Pengiktirafan BeSS

## ❖ SKOP

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



## DEFINISI

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

### Jawatankuasa Pengiktirafan BeSS

- Terdiri daripada sekurang-kurangnya Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (TPKN) Keselamatan dan Kualiti Makanan atau wakil dan Pegawai Teknologi Makanan (PTM).

### Pegawai Penilai/Pembimbing

- Terdiri daripada Pegawai Teknologi Makanan (PTM) / Penolong Pegawai Teknologi Makanan (PPTM) / Pegawai Kesihatan Persekitaran (PKP) / Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran (PPKP) dan Pegawai Sains Pemakanan (PSP) yang bertugas di Kementerian Kesihatan Malaysia.

### 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 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  $\leq 6$  bulan daripada tarikh pemeriksaan terkini bagi komponen keselamatan makanan yang dijalankan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) atau pihak Berkuasa Tempatan

### Pemantauan

- Aktiviti yang dijalankan di premis makanan yang telah memperoleh pengiktirafan BeSS bagi memastikan semua keperluan Pengiktirafan BeSS dikekalkan



### **Pembaharuan**

- Proses pengiktirafan semula kepada premis makanan yang akan tamat tempoh sah laku pengiktirafan BeSS.

### **Pemohon**

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

### **Premis 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.

### **Latihan Pengendali Makanan (LPM)**

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

## **KELEBIHAN**

- 1** Mematuhi keperluan perundangan di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
- 2** Menambah keyakinan pengguna terhadap perkhidmatan makanan yang ditawarkan oleh premis yang telah mendapat pengiktirafan BeSS.
- 3** Logo BeSS akan diberikan secara percuma
- 4** Mendapat manfaat melalui aktiviti promosi



## LOGO PENGIKTIRAFAN BeSS

Logo pengiktirafan BeSS adalah seperti berikut:





## ❖ TATACARA MEMPAMERKAN LOGO BeSS



1. Dipamerkan di premis makanan pada tempat yang mudah dilihat oleh pelanggan
2. Premis makanan yang telah tamat tempoh Pengiktirafan BeSS adalah tidak dibenarkan untuk mempamerkan logo BeSS
3. Sekiranya pengiktirafan BeSS telah dibatalkan, premis perlu memulangkan semula logo BeSS kepada PKD/JKN

## ❖ BAYARAN

Pengiktirafan ini diberikan secara PERCUMA kepada pengusaha premis makanan.

## ❖ KRITERIA PERMOHONAN

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

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



## ❖ CARA MEMOHON

- 1 Pemohon BeSS perlu melengkapkan Borang Maklumat Pengiktirafan BeSS-103 yang boleh diperolehi daripada:
  - Ibu Pejabat BKMM, KKM.
  - Jabatan Kesihatan Negeri.
  - Pejabat Kesihatan Daerah/ Pejabat Kesihatan Bahagian/ Pejabat Kesihatan Kawasan.
  - Laman web: <http://fsq.moh.gov.my>.
- 2 Borang Permohonan BeSS-103 yang lengkap hendaklah dikemukakan ke JKN atau PKD/PKK/PKB.
- 3 Set dokumen yang perlu dihantar adalah seperti berikut :
  - Borang Permohonan BeSS-103
  - Salinan Slip Pendaftaran Premis KKM.
  - Salinan lesen atau kelulusan daripada PBT atau surat pengesahan daripada mana- mana agensi berkaitan.
  - Salinan sijil pendaftaran daripada SSM atau agensi yang berkaitan.

## ❖ KATEGORI PREMIS MAKANAN BAGI PENGIKTIRAFAN BeSS

- 1 Semua premis makanan yang terlibat dalam katering dan katering makanan seperti:
  - Dapur Institusi (Kerajaan/ Swasta).
  - Pengusaha yang menawarkan perkhidmatan katering yang mempunyai premis tempat menjual dan menghidang makanan.
- 2 Premis Makanan sama ada makanan disediakan, diproses, disimpan atau dihidangkan untuk jualan seperti:
  - Restoran/ Kedai Makan.
  - Restoran Hotel & Resort.
  - Gerai Makan.
  - 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.
  - Medan selera
  - Kiosk (*\*Nota : Bagi kiosk-kiosk yang berintegrasi, pengiktirafan BeSS akan diberikan secara berasingan kepada setiap kiosk tersebut*)



- 3** Semua kenderaan yang terlibat dalam penjualan makanan sedia dimakan seperti:
- Premis makanan bergerak yang beroperasi secara bergerak mengikut lokasi yang ditetapkan oleh pihak Berkuasa Tempatan yang menjual makanan sedia dimakan.

### ••• **JENIS PREMIS MAKANAN YANG TIDAK LAYAK MEMOHON PENGIKTIRAFAN BeSS**

- 1** Premis yang menjual SATU PILIHAN makanan sahaja yang tinggi kalori, gula, garam atau lemak. (Contoh: Premis yang menjual *cotton candy* SAHAJA, atau jeruk SAHAJA).
- 2** Premis yang beroperasi secara bermusim atau bersifat tidak kekal  
Contoh : Dapur Kem Program Latihan Khidmat Negara (PLKN) dan bazar Ramadhan.
- 3** Premis yang hanya menjual minuman beralkohol.
- 4** Atau mana-mana kategori premis yang ditetapkan oleh Kementerian kesihatan Malaysia dari semasa ke semasa.



## ❏ PROSES PENGIKTIRAFAN BeSS

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

### 1 Permohonan

- Pemohon melengkapkan Borang Permohonan BeSS-103

### 2 Penilaian Awal dan Bimbingan

- Pemohon akan dimaklumkan oleh Pegawai Pembimbing berkenaan penetapan tarikh penilaian awal.
- Pemohon perlu berada di premis pada tarikh dan masa yang ditetapkan.
- Pemohon perlu menyediakan dokumen yang berkaitan semasa penilaian awal iaitu salinan sijil LPM, rekod vaksinasi dan Pendaftaran Premis KKM.
- Penilaian dan bimbingan akan dijalankan merangkumi komponen keselamatan makanan dan pemakanan.

### 3 Penilaian susulan

- 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.
- Sekiranya tindakan pembedahan tidak dilaksanakan, dan tiada justifikasi kelewatan yang dimaklumkan secara rasmi dalam masa dua (2) minggu sebelum tamat tempoh 6 bulan tersebut, maka permohonan akan terbatal dengan sendirinya. Pemohon perlu memohon semula sekiranya masih berminat.

### 4 Laporan Akhir Penilaian

- Laporan akhir penilaian akan dinilai oleh Jawatankuasa Pengiktirafan BeSS

### 5 Pengiktirafan BeSS

- Kelulusan pengiktirafan BeSS akan dimaklumkan kepada pemohon.
- Permohonan yang berjaya akan diberikan sijil pengiktirafan, logo BeSS dan surat iringan.



## ❖ TEMPOH SAH LAKU

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

## ❖ PEMANTAUAN

- Pemantauan berkala akan dijalankan sekurang-kurangnya sekali dalam tempoh Pengiktirafan oleh KKM.
- Jika markah pemeriksaan premis <86% dan/atau terdapat ketidakpatuhan pemohon perlu melaksanakan tindakan penambahbaikan dalam tempoh masa yang ditetapkan atau tidak melebihi enam (6) bulan daripada tarikh pemantauan. Seterusnya verifikasi terhadap tindakan pembetulan tersebut akan dijalankan.
- Pemohon boleh melanjutkan tempoh tindakan pembetulan dengan mengemukakan justifikasi melalui surat kepada JKN dalam masa dua (2) minggu sebelum tamat tarikh akhir tempoh enam (6) bulan tersebut.

## ❖ PEMBAHARUAN

Permohonan pembaharuan perlu dikemukakan dalam tempoh tiga (3) hingga enam (6) bulan sebelum tarikh tamat tempoh sah laku sijil pengiktirafan.

## ❖ PEMBATALAN PENGIKTIRAFAN

Pembatalan Pengiktirafan BeSS boleh berlaku atas sebab-sebab berikut:

- Pertukaran lokasi premis/ tender/ kontrak/ pengurusan premis
- Penipuan/ penyalahgunaan logo BeSS.
- Tidak memperbaharui sijil pengiktirafan yang telah tamat tempoh sah laku.
- Atau apa-apa ketidakpatuhan yang disabitkan oleh KKM



## ❖ PENGGANTUNGAN PENGIKTIRAFAN BeSS

Penggantungan Pengiktirafan BeSS boleh berlaku atas sebab-sebab berikut:

- Terlibat dalam tindakan penutupan premis berdasarkan aktiviti pemeriksaan premis makanan oleh KKM
- Terlibat dalam pelanggaran terhadap Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan di bawahnya.
- Terlibat dalam kejadian keracunan makanan
- Tidak melaksanakan tindakan penambahbaikan terhadap ketidakpatuhan melebihi tempoh yang ditetapkan
- Atau apa-apa ketidakpatuhan yang disabitkan oleh KKM

Tempoh penggantungan adalah berdasarkan justifikasi dan penetapan oleh pegawai penilai/ penguatkuasa dan tidak melebihi tempoh 6 bulan. Sekiranya tindakan penambahbaikan tidak dilaksanakan dalam tempoh tersebut, tindakan pembatalan pengiktirafan boleh diambil

## ❖ PINDAAN MAKLUMAT PEMOHON

- Sebarang pindaan pada maklumat pemohon hendaklah dimaklumkan kepada PKD/JKN
- Pindaan yang dibenarkan adalah jika berlaku pertukaran nama premis oleh pengusaha yang sama dan beroperasi di lokasi yang masih sama
- Setiap permohonan pindaan adalah tertakluk kepada kelulusan oleh Jawatankuasa Pengiktirafan BeSS
- Sijil baru akan dikeluarkan berdasarkan pindaan tersebut
- Permohonan pindaan hanya dibenarkan sebanyak dua (2) kali sahaja bagi pemohon yang sama



## 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: 03-88850797 No. Faks: 03-88850790  Laman Web: <a href="http://fsq.moh.gov.my">http://fsq.moh.gov.my</a>
19.3	Bahagian Pemakanan Kementerian Kesihatan Malaysia Aras 1, Blok E3, Kompleks E, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62590 Putrajaya	No. Tel: 03-88838888/ 03-88924556 No. Faks: 03-88924511/12  Laman Web: <a href="http://nutrition.moh.gov.my">http://nutrition.moh.gov.my</a>

## RUJUKAN

- Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (Kehendak Am Bagi Premis Makanan).
- Akta Makanan 1983 (Akta 281) Dan Peraturan Makanan 1985.
- Garis Panduan Amalan Pengilangan Yang Baik 2006.



# **PANDUAN BAGI KOMPONEN A: KESELAMATAN MAKANAN**



## ☛ KAWALAN PROSES

### **Pembelian Bahan Mentah Dan Bahan Makanan**

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

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

### **Bahan-bahan yang diklasifikasikan sebagai bahan mudah rosak termasuklah:**

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

### **PANDUAN PEMILIHAN BAHAN MENTAH**

#### **Makanan Terproses:**

- ▶ Elakkan membeli makanan tin yang:
  - Kemek
  - Bocor
  - Berkarat
  - Kembang
- ▶ Gunakan tarikh luput sebagai panduan bagi menentukan keselamatan makanan yang diproses itu.

#### **Telur Segar:**

- ▶ Elakkan memilih telur yang retak, pecah, diselaputi oleh najis atau kotoran.

#### **Daging Segar:**

- ▶ Berwarna merah cerah.
- ▶ Tidak berbau busuk.
- ▶ Tidak berlendir.
- ▶ Tidak banyak lemak.

#### **Udang Segar:**

- ▶ Kulit berwarna cerah dan bersinar.
- ▶ Kepala tidak tertanggal.
- ▶ Tidak berbau busuk.
- ▶ Isi pejal dan anjal.

#### **Ikan Segar:**

- ▶ 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.

#### **Sayur-sayuran dan buah-buahan segar:**

- ▶ Tidak layu dan kering.
- ▶ Tidak berubah warna atau berbau busuk.

#### **Ayam Segar:**

- ▶ Kulit berwarna cerah dan tidak lebam.
- ▶ Tidak berlendir dan berbau busuk.
- ▶ Isi pejal dan anjal.
- ▶ Tidak banyak lemak.

#### **Bijirin dan Bijian:**

- ▶ Tidak lembab atau basah.
- ▶ Tidak reput dan berkulat.
- ▶ Tidak mengandungi serangga atau bahan asing.



### **Pengendalian bahan mentah dan makanan**

- Bahan mentah sejukbeku hendaklah diterima dan disimpan pada kawalan suhu di bawah  $-18^{\circ}\text{C}$ . Manakala bahan mentah sejuk diterima dan disimpan pada suhu  $1^{\circ}\text{C}$  hingga  $10^{\circ}\text{C}$

### **Bebas daripada kesan kehadiran makhluk perosak.**

- 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*).
- Bahan mentah yang diterima harus dipastikan berbungkus atau bertutup bagi mengelakkan kerosakan, pencemaran silang dan pencemaran makanan.

### **Proses penyahbekuan perlulah dilakukan dengan sempurna seperti:**

- 1** Merendam di dalam bekas yang bersih dibawah air yang mengalir atau,
  - 2** Memindahkan bahan mentah beku ke ruangan sejuk (*chiller*) tidak melebihi 24 jam atau,
  - 3** Menggunakan ketuhar gelombang micro (*microwave*).
- Bahan mentah seperti sayur-sayuran, buah-buahan dan telur perlu dicuci dengan sempurna sebelum dimasak atau diproses.
  - Bahan mentah yang tidak melalui proses memasak (seperti ulam-ulaman) perlu dicuci dengan air yang bersih yang mengalir.
  - Elakkan pencampuran bahan mentah seperti daging dan ayam dengan bahan sedia dimakan seperti sayuran dan buah-buahan.

### **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:

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



### **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:

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

## **📍 BANGUNAN**

### **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.

### **Reka Bentuk Dan Kemudahan Premis**

- Pengusaha hendaklah memastikan bangunan/ premis sentiasa dalam keadaan baik dan diselenggara.
- Premis makanan perlu mempunyai reka bentuk dan dibina supaya dapat mengawal risiko pencemaran. Premis perlu direka bentuk sesuai dengan tujuan penggunaannya.
- Premis perlu direka bentuk bagi memudahkan kerja-kerja pembersihan dan membantu penyeliaan kepada kebersihan makanan.



## Susun Atur

- Pengusaha perlu memastikan susun atur dapat mengelakkan pencemaran silang dan memudahkan aktiviti pembersihan.
- 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.
- Aliran proses daripada penerimaan bahan mentah sehingga produk akhir perlu mengurangkan risiko pencemaran silang.

## ••• Struktur Premis

### Lantai / Dinding / Siling

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

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

### Pencahayaan

Pencahayaan hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

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

### Pengudaraan

Pengudaraan hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

- 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.
- Sistem pengudaraan perlu diselenggara dan dibersihkan secara berkala.

### Pintu dan Tingkap

Pintu dan tingkap hendaklah mempunyai ciri-ciri seperti berikut:

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



## ❖ 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.

### Kesihatan Pengendali Makanan

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

### Pakaian Pengendali Makanan

- Semua pengendali makanan hendaklah sentiasa memakai pakaian yang sesuai, baju luar/apron yang bersih, berwarna cerah, tidak berpocket, penutup kepala dan memakai kasut bagi mengelakkan berlakunya pencemaran ke atas makanan.
- Pakaian luar atau apron hanya digunakan di kawasan penyediaan makanan sahaja.



### **Kebersihan Diri Pengendali Makanan**

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

- Mengekalkan kebersihan diri pada tahap yang tinggi termasuklah memastikan kuku sentiasa pendek dan bersih.
- Menanggalkan baju luar atau penutup kepala atau apron sebelum ke tandas.
- Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar.
- Tidak melakukan apa-apa kelakuan atau tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.
- Tidak memakai perhiasan diri, jam, pin atau aksesori yang lain.

### **Amalan Pengendali Makanan**

Pengusaha perlu memastikan pengendali makanan mengamalkan amalan yang baik.

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

### **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).



## PERALATAN DAN PERKAKAS MAKANAN DAN KAWASAN PENYEDIAAN MAKANAN

- 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.
- Peralatan/ perkakasan yang digunakan untuk pengendalian sisa makanan hendaklah mencukupi dan diasingkan daripada alatan lain.
- Semua perkakas dan bekas yang digunakan tidak menghasilkan atau mengeluarkan apa-apa bahan tercemar yang busuk, berbau asing, beracun atau memudaratkan kepada kandungannya.
- Semua perkakas atau bekas dipasang dalam cara sedemikian bagi membenarkan pembersihan perkakas atau bekas itu dan kawasan di sekeliling.
- 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).
- 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.
- Papan pemotong yang berlainan hendaklah digunakan bagi makanan mentah dan yang telah dimasak.
- Papan pemotong yang digunakan dalam penyediaan makanan tidak rosak dan boleh dialihkan secara terus dan mudah bagi pembersihan (papan pemotong bukan diperbuat daripada kayu).
- Bahan penyahjangkit, bahan cuci, sebatian pencuci dan pelelas untuk pembersihan hendaklah betul-betul dibilas daripada permukaan yang menyentuh makanan.



## BEKALAN AIR, AIS DAN PERPAIPAN

### Bekalan Air dan Perpaipan

- Bekalan air yang selamat merupakan keperluan utama kerana penggunaan air amat kritikal bagi tujuan pembersihan, sebagai ramuan dalam makanan dan sebagai bahan minuman.
- Penggunaan bekalan air diambil terus dari paip. Penggunaan getah paip adalah dilarang bagi tujuan penyediaan makanan dan pencucian perkakasan yang menyentuh makanan.

### Air yang digunakan hendaklah:

- Bersih dan tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.
- hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.
- Dimasak terlebih dahulu bagi tujuan penyediaan minuman.
- Di simpan dalam bekas yang bersih, tidak bertoksik dan tidak tercemar.
- Tiada persilangan aliran (line) dan aliran berbalik.

### Bekalan Ais

- Bekalan ais hendaklah diperolehi daripada pembekal ais yang berlesen dengan Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Ais yang digunakan dalam penghasilan makanan hendaklah dibuat daripada air yang selamat diminum dan sentiasa dalam keadaan yang terkawal semasa penghasilan dan pengendalian.
- Ais hendaklah diangkut dengan cara yang selamat iaitu dalam kenderaan yang boleh melindungi daripada sebarang pencemaran.
- Ais hendaklah disimpan dalam bekas tertutup dan perlu dielakkan daripada diletakkan di atas lantai, di laluan jalan kaki atau permukaan yang terdedah kepada lalu lintas.
- Tempat penyimpanan ais hendaklah dikhaskan dan tidak boleh bercampur dengan penyimpanan bahan makanan lain.

## KEMUDAHAN PERPARITAN

- Keseluruhan sistem saliran perlu mempunyai kecerunan yang sesuai bagi memudahkan pengaliran air ke sistem saliran.
- Mempunyai reka bentuk yang memudahkan pencucian dan penyelenggaraan.



## ☼ KEMUDAHAN SANITASI

### Tandas

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

### Kemudahan Mencuci Tangan

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

## ☼ PELUPUSAN SAMPAH/ SISA MAKANAN

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

## ☼ KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

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



## ❖ PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN PREMIS

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

## ❖ 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:

- 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.
- 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.
- Mempunyai ruang pengasingan yang berkesan bagi makanan yang berlainan atau di antara makanan dengan bahan bukan makanan.

## ❖ LAIN-LAIN

- Mempamer Perakuan Pendaftaran Premis Makanan.
- Mempamer notis cuci tangan.
- Mempamer notis tidak membenarkan mana-mana orang membawa apa-apa binatang ke dalam premis.



## **PANDUAN BAGI KOMPONEN B: PEMAKANAN**



**Setiap kategori premis pemohon perlu memenuhi kriteria Komponen Pemakanan yang telah ditetapkan seperti :**

### **1.0 Pelabelan Kalori**

1. Melabelkan semua jenis menu makanan/ minuman/ buah-buahan bagi premis makanan yang menjual  $\leq 10$  jenis makanan.

ATAU

Melabelkan sekurang-kurangnya 10 jenis menu makanan/ minuman/ buah-buahan makanan bagi premis makanan yang menjual  $> 10$  jenis makanan.

### **2.0 Mempamerkan maklumat/ mesej pemakanan sihat berkaitan :**

"Saranan Pengambilan Kalori Makanan Sehari".

"Saranan Pengambilan Harian Buah-buahan = 2 sajian".

"Kurangkan Pengambilan Garam, Serbuk Asam, Petis dan Kicap."

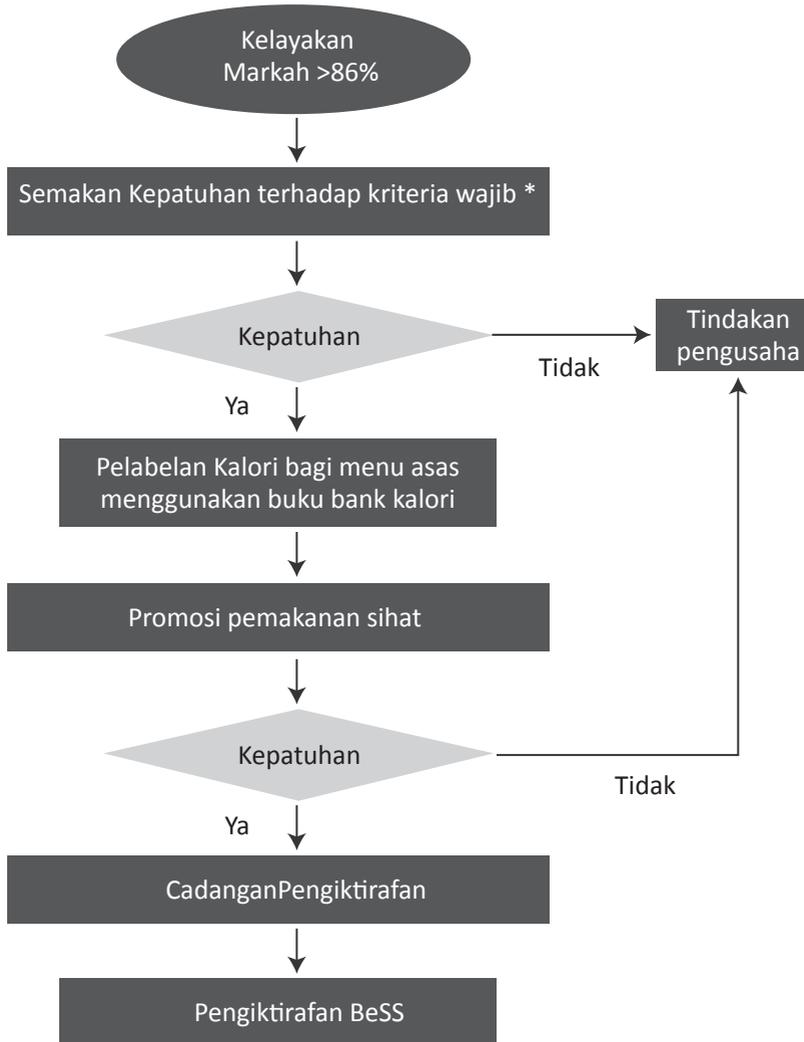
"1 Sudu Teh Gula Sudah Cukup".

"Maklumat kalori dalam gula, krimer dan krimer manis"

### **3.0 Turut menjual / menyediakan air kosong/ air mineral**



## CARTA ALIR PENGIKTIRAFAN BeSS (BARU/ PEMBAHARUAN)



\*Kriteria wajib adalah :

- Suntikan Anti-Typhoid
- Latihan Pengendali Makanan
- Pendaftaran Fosim



**SENARAI BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN, JABATAN KESIHATAN NEGERI**

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Perlis, Tingkat 8, Bangunan Persekutuan Kangar, Persiaran Jubli Emas, 01000 Kangar, Perlis.	Tel: 04-9766989/9765271 Faks: 04-9767419 <a href="http://jknperlis.moh.gov.my">http://jknperlis.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Kedah, Jalan Kuala Kedah, Simpang Kuala, 05400 Alor setar, Kedah.	Tel: 04-7741000 Faks: 04-7741022 <a href="http://jknkedah.moh.gov.my">http://jknkedah.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang, Tingkat 38, KOMTAR, 10590 Pulau Pinang.	Tel: 04-2625533 Faks: 04-2612389 <a href="http://jknpenang.moh.gov.my">http://jknpenang.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Jabatan Kesihatan Negeri Perak, Jalan Koo Chong Kong, 30000 Ipoh, Perak.	Tel: 05-2456000 Faks: 05-2550740 <a href="http://jknperak.moh.gov.my">http://jknperak.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Selangor Tingkat 14, No. 1, Wisma Sunway Jalan Tengku Ampuan Zabedah C 9/C Seksyen 9, 40100 Shah Alam, Selangor.	Tel : 03-51237333 Faks: 03-51237402 <a href="http://jknselangor.moh.gov.my">http://jknselangor.moh.gov.my</a>
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 <a href="http://jknkl.moh.gov.my">http://jknkl.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan, Jalan Rasah, 70300 Seremban, Negeri Sembilan.	Tel: 06-7664800 Faks: 06-7675506 <a href="http://jknns.moh.gov.my">http://jknns.moh.gov.my</a>
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 <a href="http://jknmelaka.moh.gov.my">http://jknmelaka.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Johor, Jalan Persiaran Permai, 81200 Johor Bharu, Johor	Tel: 07-2382239 Faks: 07-2367278 <a href="http://jknjohor.moh.gov.my">http://jknjohor.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Pahang, Jalan IM4 Bandar Indera Mahkota, 25582 Kuantan, Pahang.	Tel: 09-5707757/58 Faks: 09-5707798 <a href="http://jknpahang.moh.gov.my">http://jknpahang.moh.gov.my</a>



#### SENARAI BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN, JABATAN KESIHATAN NEGERI

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.	Tel: 09-6226028 Faks: 09-6221385/ 6221819 <a href="http://jknterengganu.moh.gov.my">http://jknterengganu.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan , Tingkat 7, Bangunan KWSP, Jalan Padang Garong, 15598 Kota Bharu, Kelantan.	Tel: 09-7413353 Faks:09-7416738 <a href="http://jknkelantan.moh.gov.my">http://jknkelantan.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak, Jalan Diplomatik, Off Jalan Bako, 93050 Kuching, Sarawak.	Tel: 082-233306/ 034, 082-237846/853 Faks: 082-237837 <a href="http://jknsarawak.moh.gov.my">http://jknsarawak.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan Negeri Sabah ,Tingkat 5, Wisma BSN Sabah, Jalan Kemajuan Karamuning, 88000 Kota Kinabalu, Sabah.	Tel: 088-248201 Faks: 088-248215 <a href="http://jknsabah.moh.gov.my">http://jknsabah.moh.gov.my</a>
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Jabatan Kesihatan WP Labuan, Peti surat 81736, 87027 Wilayah Persekutuan Labuan.	Tel: 087-596000 Faks: 087-408508 <a href="http://jknlabuan.moh.gov.my">http://jknlabuan.moh.gov.my</a>



 <b>KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA</b> <b>MAKLUMAT PENGIKTIRAFAN BeSS</b>				<b>Borang BeSS-103</b>	
<b>MAKLUMAT PENGUSAHA PREMIS MAKANAN</b>					
BARU <input type="checkbox"/>			PEMBAHARUAN <input type="checkbox"/>		
<b>NAMA PEMILIK PERNIAGAAN</b> <i>(seperti di dalam kad pengenalan)</i>					
<b>ALAMAT TETAP (SURAT- MENYURAT)</b>					
<b>NO. TEL BIMBIT</b>				<b>NO. TEL</b>	
<b>BAHAGIAN B : MAKLUMAT PREMIS</b>					
<b>JENIS PREMIS</b> <i>(sila tandakan v 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/ Kafeteria		<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"/>	
<b>NAMA &amp; ALAMAT PREMIS UNTUK CETAKAN SIJIL</b>					
<b>NOMBOR PENDAFTARAN KENDERAAN BERGERAK (JIKA BERKENAAN)</b>					
<b>BAHAGIAN C : MAKLUMAT KATEGORI MAKANAN/MINUMAN YANG DIJUAL</b>					
Makanan				<input type="checkbox"/>	
Buah-buahan				<input type="checkbox"/>	
Minuman				<input type="checkbox"/>	
<b>BAHAGIAN D : MAKLUMAT PEGAWAI PENILAI</b>					
Disediakan oleh:		Jawatan:		Tandatangan	
				Tarikh	



## CATATAN



## CATATAN



