GARIS PANDUAN

KAWALAN KESELAMATAN MAKANAN

DI SEPANJANG RANTAIAN:

PERUNCIT (*RETAILER*)

Edisi 2017

SENARAI KANDUNGAN

BIL		PERKARA	MUKA SURAT
1.		PENGENALAN	3
2.		OBJEKTIF	3
3.		DEFINISI	4
4.		PENDAFTARAN PREMIS	5
5.		BANGUNAN DAN KEMUDAHAN	5
	5.1	Lokasi	5
	5.2	Susun atur produk makanan	6
6.		PERALATAN DAN PERKAKASAN	7
7.		BEKALAN AIR DAN AIS	7
8.		KEPERLUAN AM PREMIS	8
	8.1	Sinki mencuci tangan	8
	8.2	Tandas	8
	8.3	Dinding, siling, kipas, tingkap dan pintu	9
	8.4	Pencahayaan	9
	8.5	Saliran/longkang	9
	8.6	Pengudaraan	9
9.		PENGENDALI MAKANAN	9
	9.1	Latihan dan pemeriksaan perubatan	9
	9.2	Amalan kebersihan pengendali makanan	10
10.		KEBERSIHAN PREMIS DAN PENYELENGGARAAN SAMPAH	10
	10.1	Kebersihan premis	10
	10.2	Pengurusan sampah dan sisa buangan	10
11.		KAWALAN OPERASI	11

	11.1	Penerimaan dan Pengendalian Makanan	11
12.		PENYIMPANAN	12
	12.1	Bahan mentah basah	12
	12.2	Sayuran/buah-buahan	13
	12.3	Produk sejuk/sejuk beku	13
	12.4	Produk makanan/minuman sedia dimakan/kering	13
13.		PENJUALAN	14
14.		KAWALAN MAKHLUK PEROSAK	17
15.		KAWALAN KEBOLEHKESANAN	17
		Rujukan	18
		Penghargaan	19

1. PENGENALAN

Kawalan keselamatan dan kualiti di sepanjang rantaian makanan perlu sentiasa dipelihara bagi memastikan kejadian risiko cemaran dapat dikurangkan sehingga kepada pengguna. Oleh itu, garis panduan ini diwujudkan bagi membantu peruncit (*retailer*) bersama-sama memastikan makanan yang dijual selamat dan berkualiti. Peruncit (retail) merupakan pembekal secara langsung kepada pengguna yang menjual pelbagai jenis makanan dalam satu premis termasuk bahan makanan yang berisiko tinggi dan mudah rosak jika tiada kawalan ke atasnya.

Bagi memenuhi keperluan Peraturan - Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009), garis panduan ini disediakan merangkumi semua aspek keselamatan makanan termasuklah aspek reka bentuk, susun atur jenis makanan dan lokasi untuk peruncit (*retailer*) atau pemilik peruncit (retail). Skop garis panduan ini adalah terpakai bagi peruncit (retail) yang ada menjual produk makanan. Walau bagaimanapun, bagi premis yang telah mematuhi garis panduan ini, premis tersebut masih lagi tertakluk kepada syarat-syarat dan peraturan-peraturan lain yang ditetapkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan dan pihak-pihak berwajib lain bagi maksud kelulusan perniagaan atau perlesenan perniagaan makanan.

2 OBJEKTIF

2.1 Garis panduan ini disediakan bagi memudahkan peruncit (*retailer*) mematuhi kehendak PPKM 2009.

2.2 Garis panduan ini juga boleh digunakan untuk penilaian sendiri peruncit (*retailer*) makanan bagi mematuhi keperluan dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 menggunakan senarai semak yang disediakan.

3 DEFINISI

3.1 Peruncit (*retailer*)

Peruncit ialah orang yang membeli barang atau produk dalam jumlah yang besar daripada pengilang atau pengimport, baik secara langsung atau melalui pemborong, lalu menjualnya pada jumlah yang lebih kecil kepada pengguna akhir.

3.4. Pengendali makanan

Adalah orang yang terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan, menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan, mengendalikan makanan yang berbungkus atau tidak dibungkus, atau perkakas, dalam mana-mana premis outlet makanan

3.5. Premis

Sebarang bangunan atau khemah atau apa-apa struktur kekal atau sebaliknya bersama-sama dengan tanah dan bangunan, atau struktur lain terletak dan sebarang perkongsian tanah yang digunakan bagi penyediaan. Pengawetan, pembungkusan penyimpanan, pembawaan, pengedaran, dan penjualan sebarang jenis makanan.

3.5. Sanitasi

Bebas daripada apa-apa keadaan atau hal keadaan yang menjejaskan kesihatan dan termasuklah apa-apa keadaan atau hal keadaan yang boleh membawa kepada atau menyebabkan pencemaran makanan dengan bahan cemar mikrobiologi atau bahan toksik yang boleh menyebabkan makanan itu berbahaya kepada kesihatan.

3.6. Makhluk perosak

Mana-mana haiwan yang berkebolehan mencemarkan makanan secara langsung atau tidak langsung.

4. PENDAFTARAN PREMIS

Semua peruncit (*retail*) hendaklah:

4.1 Berdaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) sebagaimana yang diperuntukkan di bawah Peraturan 3, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (PPKM) 2009.

4.2 Pendaftaran boleh dibuat secara atas talian di laman web (http://fosimdomestic.moh.gov.my) atau di Pejabat Kesihatan Daerah dan Jabatan Kesihatan Negeri yang berhampiran.

4.3 Mempamerkan perakuan pendaftaran premis.

4.4 Memastikan pendaftaran diperbaharui setiap 3 tahun.

5. BANGUNAN DAN KEMUDAHAN

Peruncit (*retailer*) hendaklah memastikan bangunan / premis sentiasa dalam keadaan baik dan diselenggara.

5.1. Lokasi

Peruncit (*retailer*) hendaklah memastikan lokasi bangunan / premis yang dipilih adalah sesuai dan tidak berhampiran dengan kawasan yang boleh menyumbang kepada pencemaran seperti bau, asap, habuk, dan jauh dari tempat pembuangan sampah. Sekiranya tidak, peruncit (*retailer*)peruncit (*retailer*) hendaklah mengambil langkah kawalan yang sesuai bagi mengelakkan pencemaran.

5.2 Susun Atur Produk Makanan

5.2.1 Susun atur produk makanan mengikut jenis makanan amat penting bagi mengurangkan risiko pencemaran silang. Peruncit (*retailer*) makanan perlu mengambil kira perkara berikut:

i. Kategori produk
ii. Produk basah atau kering
iii. Makanan berisiko tinggi atau rendah

KATEGORI PRODUK	**TAHAP RISIKO**	**CONTOH PRODUK**
Makanan basah / mentah	Risiko tinggi	Ayam, Ikan, daging, udang dan lain-lain.
Sayur / Buah	Risiko rendah	Sawi, kubis, tomato epal, limau.
Produk sejuk / sejukbeku	Risiko tinggi	Minuman berpasteur, daging burger, pastri, mentega, aiskrim dan kiub ais.
Makanan / minuman sedia dimakan / berbungkus / kering kecuali telur dan kacang tanah	Risiko rendah	Keropok, biskut, minuman tin, beras kampit, jeruk, roti dan lain-lain.

5.2.2 Peruncit(*retailer*) perlu memastikan produk makanan yang dipamerkan untuk jualan mematuhi kaedah sistem *FIFO (First In First Out) / FEFO (First Expiry First Out).*

5.2.3 Peruncit (*retailer*) perlu memastikan makanan yang berasal dari babi (*sus scrofa*) dan makanan yang bukan berasal daripada babi disusun secara berasingan.

5.2.4 Peruncit (*retailer*) perlu memastikan pembungkusan produk makanan sentiasa dalam keadaan yang baik semasa penerimaan dan semasa dipamerkan untuk jualan.

6 PERALATAN DAN PERKAKASAN

6.1 Peruncit (*retailer*) hendaklah memastikan kesemua peralatan dan perkakasan yang digunakan dalam keadaan baik, sesuai dan mudah dibersihkan.

6.2 Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis bagi menghalang pembiakan makhluk perosak.

6.3 Sekiranya peruncit (*retailer*) menggunakan papan pemotong, pastikan ianya digunakan secara berasingan bagi bahan mentah dan produk siap bagi mengelakkan pencemaran silang.

6.4 Peruncit bertanggungjawab untuk memastikan produk makananan disimpan pada suhu bersesuaian mengikut kategori makanan.

6.5 Peruncit (*retailer*) perlu memastikan makanan yang berasal dari babi (*sus scrofa*) dan makanan yang bukan berasal daripada babi menggunakan perkakasan yang berasingan.

7 BEKALAN AIR DAN AIS

7.1 Bekalan air

7.1.1 Bekalan air hendaklah daripada sumber yang selamat, mencukupi dan bersih serta dilindung secukupnya dari apa-apa pencemaran.

7.1.2 Penggunaan bekas simpanan air yang bersih, selamat dan sesuai.

7.2 Bekalan Ais

7.2.1 Ais yang diperbuat sendiri oleh peruncit (*retailer*) untuk tujuan penyimpanan makanan / bahan mentah hendaklah dibuat daripada air yang selamat dan sentiasa dalam keadaan yang terkawal semasa penghasilan dan pengendalian.

7.2.2 Ais yang diperolehi dari pembekal hendaklah dari sumber yang dilesenkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

7.2.3 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.

8 KEPERLUAN AM PREMIS

8.1 Sinki Cuci Tangan

Mempunyai bekalan air yang mencukupi, disediakan dengan kemudahan seperti sabun cecair dan tisu pakai buang.

8.2 Tandas

8.2.1 Tidak terbuka secara terus kepada mana-mana bilik atau bahagian digunakan untuk penyimpanan, pemprosesan dan penghidangan makanan.

8.2.2 Mempunyai bekalan air yang mencukupi, disediakan dengan kemudahan seperti sabun cecair dan alat pengering tangan.

8.2.3 Hendaklah sentiasa berkeadaan baik, kekal bersih dan bebas daripada bau busuk

8.3 Dinding, siling, kipas, tingkap dan pintu

Hendaklah dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik, serta mudah dibersihkan.

8.4 Pencahayaan

Mempunyai pencahayaan semulajadi atau tiruan yang tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.

8.5 Saliran/longkang

Mempunyai reka bentuk yang memudahkan pencucian dan penyelenggaraan dan kemudahan penyaliran berkeadaan bersih, tidak tersumbat dan sentiasa mengalir dengan baik.

8.6 Pengudaraan

Sistem pengudaraan mestilah sesuai dan mencukupi yang tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.

9 PENGENDALI MAKANAN

9.1 Latihan dan pemeriksaan perubatan

9.1.1 Semua individu yang terlibat dalam pengendalian makanan perlu mematuhi keperluan latihan dan pemeriksaan perubatan perubatan seperti berikut:

9.1.2 Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan dari Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.

9.1.3 Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM

9.1.4 Mana-mana pengendali makanan yang menghidap atau merupakan pembawa penyakit bawaan makanan tidak dibenarkan

untuk mengendalikan makanan sehingga dia disahkan sembuh oleh pengamal perubatan berdaftar sebelum dia dibenarkan mengendali makanan

9.2 Amalan kebersihan pengendali makanan

Semua pengendali makanan juga perlu mengekalkan kebersihan diri di sepanjang masa pengendalian makanan. Ini meliputi kebersihan pakaian perlindungan semasa bekerja, kebersihan diri seperti rambut dan kuku serta amalan yang sesuai semasa mengendalikan makanan.

10 KEBERSIHAN PREMIS DAN PENYELENGGARAAN SAMPAH

10.1 Kebersihan premis

Peruncit (*retailer*) perlu memastikan premis kekal dalam keadaan yang baik, bersih dan kemas pada setiap masa.

10.2 Pengurusan Sampah dan Sisa Buangan

10.2.1 Bahan sisa dibuang dalam bekas khas dan bertutup.

10.2.2 Tong sampah hendaklah sesuai, berada dalam keadaan baik, mudah dibersihkan dan disanitasikan secara berkala (jika perlu).

10.2.3 Rumah sampah hendaklah bersih dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak.

10.2.4 Bekas pembuangan sampah dan kawasan pengumpulan bahan buangan mestilah dicuci dan disanitasi secara berjadual.

11 KAWALAN OPERASI

11.2 Penerimaan dan Pengendalian Makanan

11.2.1 Semua makanan tidak boleh diletakkan secara terus di atas lantai (jarak dari lantai 20cm) dan tidak boleh disusun rapat ke dinding (jarak dari dinding 15cm) supaya memudahkan aktiviti pembersihan dan kawalan makhluk perosak.

11.2.2 Produk makanan yang diterima tidak bercampur dan bersentuhan dengan jenis makanan lain dan produk bukan makanan.

11.3 Bahan Mentah Basah

11.3.1 Bahan mentah basah diterima hendaklah dalam keadaan segar dan tidak rosak (tidak berbau busuk, tidak berlendir).

11.3.2 Bahan mentah basah hendaklah diperolehi daripada pembekal yang diketahui dan maklumat pembelian hendaklah disimpan.

11.4 Sayur/Buah

11.4.1 Sayur-sayuran/Buah-buahan diterima hendaklah dalam keadaan segar dan tidak rosak.

11.4.2 Sayur-sayuran/Buah-buahan hendaklah diperolehi daripada pembekal yang diketahui dan maklumat pembelian hendaklah disimpan.

11.5 Produk Sejuk/Sejukbeku

11.5.1 Produk makanan yang diterima hendaklah tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.

11.5.2 Produk makanan hendaklah diperolehi daripada pembekal yang diketahui dan maklumat pembelian hendaklah disimpan.

11.6 Produk Makanan/Minuman sedia dimakan/kering

11.6.1 Produk makanan yang diterima hendaklah tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.

11.6.2 Produk makanan hendaklah diperolehi daripada pembekal yang diketahui dan maklumat pembelian hendaklah disimpan.

12 PENYIMPANAN

12.1 Bahan Mentah Basah

12.1.1 Bagi mengekalkan kualiti dan kesegaran, proses penyimpanan hendaklah sentiasa dipastikan mematuhi peraturan seperti yang ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.

12.1.2 Berikut adalah kaedah penyimpanan bagi semua kategori bahan mentah basah:

Kategori Makanan	Suhu		Contoh Makanan
	Dingin	Sejukbeku	
Daging	-1°C hingga 10°C	≤ -18°C	Ayam, Daging Kambing
Ikan	-1°C hingga 10°C	≤ -18°C	Ikan, Sotong, Ketam, Udang, Telur Ikan dan lain-lain
Susu dan hasilan susu	4°C	Tiada	Susu, Yogurt, Susu Kultur, Keju

Konfeksi Sejukbeku	Tiada	≤ -18°C	Aiskrim
Konfeksi ais	Tiada	≤ -18°C	Ais

12.1.3 Kemudahan bekas berpenebat (contoh: bekas insulasi) perlu disediakan untuk mengekalkan suhu sejuk. Suhu sejuk boleh dicapai dengan meletakkan ais yang mencukupi dalam bekas insulasi yang berkeadaan baik dan bersih.

12.2 Sayuran / buahan

12.2.1 Disimpan dalam tempat / bekas yang bersih.

12.2.2 Disimpan pada suhu yang bersesuaian bergantung kepada jenis sayuran / buahan tersebut

12.2.3 Disimpan berasingan dengan bahan bukan makanan.

12.2.4 Tidak disimpan di tempat yang terdedah kepada cahaya matahari secara langsung.

12.3 Produk Sejuk / Sejukbeku

12.3.1 Produk sejuk disimpan pada suhu dingin -1°C hingga10^{o}C

12.3.2 Produk sejuk beku Disimpan pada suhu bawah -18°C.

12.3.3 Penyimpanan produk makanan di dalam peti sejuk/sejukbeku tidak boleh melebihi muatan maksimum.

12.3.4 Produk makanan sentiasa dipastikan tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.

12.3.5 Peruncit(*retailer*) perlu memastikan produk makanan kaedah sistem *FIFO (First In First Out) / FEFO (First Expiry First Out).*

12.4 Produk Makanan / Minuman Sedia Dimakan / Kering

12.4.1 Produk disimpan dalam tempat / bekas yang bersih dan kering.

12.4.2 Produk sentiasa dipastikan tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.

12.4.3 Peruncit(*retailer*) perlu memastikan produk makanan kaedah sistem *FIFO (First In First Out) / FEFO (First Expiry First Out).*

12.4.4 Tiada makanan diletakkan di atas lantai dan kedudukan makanan perlu berada pada jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.

13 PENJUALAN

Penjualan / cara pameran produk dari segi suhu, tempat penyimpanan, susun atur boleh menyumbang kepada kualiti dan keselamatan produk yang dijual. Oleh itu, setiap jenis produk yang dijual dipamerkan dengan cara yang berbeza-beza seperti berikut :

KATEGORI PRODUK	CARA PAMERAN
1. Makanan basah / mentah	- Dipamerkan dengan kawalan suhu yang sesuai : ➢ Suhu dingin : -1°C-10°C ➢ Suhu sejukbeku : < -18°C. - Penggunaan ais yang bersih digunakan bagi mengekalkan kesegaran. - Sebaik-baiknya, ia dipamerkan di dalam bekas yang bertutup dan suhu sentiasa

KATEGORI PRODUK	CARA PAMERAN
	dikekalkan - Disusun dan dipamerkan dengan kemas. - Tidak mempamer terlalu lama sehingga menyebabkan kerosakan pada makanan. - Air daripada pencairan ais sentiasa dialirkan keluar supaya tidak bersentuhan dengan produk dalam masa yang lama. - Tidak menjual semula produk yang telah dilakukan proses penyahbekuan
2. Sayur / Buah	- Sayuran / buahan tidak diletakkan secara terus di atas lantai - Tempat pameran diperbuat daripada bahan yang mudah dibersihkan dan disanitasi secara berkala. - Hendaklah dipastikan mana-mana bahagian sayuran / buahan tidak terjuntai dan menyentuh permukaan lantai. - Sayuran / buahan tidak bercampur dengan jenis makanan lain seperti daging. - Pengasingan jenis sayuran/buahan dilakukan, - Tempat pameran dibersihkan sebelum dan selepas berniaga. - Sayuran / buahan yang mereput,

KATEGORI PRODUK	CARA PAMERAN
	berkulat atau busuk dibuang. - Longgokan sayuran/buahan hendaklah tidak melebihi saiz bekas pameran. - Tidak mempamer / menjual dalam jangka masa yang agak lama tanpa sebarang langkah kawalan.
3. Produk sejuk / sejukbeku	- Dipamerkan dengan kawalan suhu yang sesuai : ➢ Suhu dingin : -1°C-10°C ➢ Suhu sejukbeku : < -18°C. - Disusun dan dipamerkan dengan kemas. - Pemeriksaan kualiti produk ada dilakukan secara berkala (contoh : pemeriksaan tarikh luput, tidak rosak, tidak kemek, tidak tercemar). - Tidak menjual semula produk yang telah dilakukan proses penyahbekuan. - Produk diasingkan mengikut jenis.
4. Makanan / minuman sedia dimakan / berbungkus / kering	- Tiada makanan diletakkan di atas lantai. Kedudukan makanan perlu berada pada jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding. (Contoh : Produk disusun di atas pallet plastik dan disusun dengan kemas). - Pemeriksaan kualiti produk ada dilakukan secara berkala (contoh : pemeriksaan tarikh luput, tidak rosak,

KATEGORI PRODUK	CARA PAMERAN
	tidak kemek, tidak tercemar) - Tempat jualan atau tempat pameran hendaklah dibersihkan secara berkala. - Produk diasingkan mengikut jenis. - Disusun dan dipamerkan dengan kemas.

14 KAWALAN MAKHLUK PEROSAK

14.1 Peruncit (*retailer*) bertanggungjawab untuk memastikan premis bebas dari mana-mana makhluk perosak pada setiap masa.

14.2 Tindakan segera perlu diambil sekiranya terdapat tanda kehadiran makhluk perosak

15 KAWALAN KEBOLEHKESANAN

Peruncit (*retailer*) mestilah berupaya mengenalpasti sumber bekalan produk yang diperolehi dan menyimpan rekod pembelian.

Rujukan**:**

I. Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009, Malaysia.

II. Garis Panduan Penyediaan Dan Penjualan Makanan di Premis Outlet Makanan Bergerak, Keluaran 2016

III. Garis Panduan Pengiktirafan ’Bersih, Selamat Dan Sihat’ (BeSS) Bagi Pengusaha Premis Outlet Makanan 2012.

iv. Garis Panduan Mass Katering, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan 2011.

V. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) 2014.

VI. Garis Panduan Skim Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP), KKM.

PENGHARGAAN

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan kepada pegawai-pegawai berikut yang bertanggungjawab dalam membangunkan garis panduan ini.

Penaung
Noraini Dato' Mohd Othman

Penasihat
En. Mohd Salim Hj Dulatti

Ketua Editor
Tn. Hj. Mohd Khairuddin bin Mohd Talib

Editor
En. Muhammad Muhayudeen Bin Musa
En. Mohd Faris Helmi bin Ab Rahim
Cik Nur Yuhanis binti Mohd Anuar

TURUT MEMBANTU

Noorhaliza bt. Asari, JKN Perak

Rosnah Muhammad, JKN Pulau Pinang

Nik Nurain binti Nik Hanafi, JKN Kelantan

Safura bt. Mohd Nasir, JKN Selangor

Balkis Mohadzir, JKN Pulau PInang

Kalidass a/l Murugan, JKN Negeri Sembilan

Koh Wan Yung, JKN Pahang

Hiew Yun Yee, JKN Sabah

Wan Mohd Nazri bin Wan Mohd Izzuddin, JKN Melaka

Norazalia Nordin, JKN Perlis

Siti Zubaidah Bt Ahmad Johari, JKN Kedah

Mohamad bin Muda, JKN Terengganu

Mardiyah Zarifah bt Zulkifli, JKN WP Kuala Lumpur

Chennie Shiela Wong, JKN Sabah

KEPERLUAN KESELAMATAN MAKANAN UNTUK PERUNCIT *(RETAILER)*				
ELEMEN	**Asas Pertimbangan (Sub elemen)**	**KEPATUHAN**		**NOTA**
		YA	**TIDAK**	
1.0 PENDAFTARAN PREMIS				
1.1. Pendaftaran premis	*Mempunyai pendaftaran premis yang masih sah dan dipamerkan*			
2.0 REKABENTU DAN KEMUDAHAN				
2.1. Lokasi	*Adakah lokasi gudang sesuai dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?*			
2.2. Peralatan & Perkakasan	*Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan sesuai*			
	Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari gudang			
	Peralatan dan perkakasan mudah dibersihkan,tidak mudah rosak, tidak bertoksik dan tidak berkarat			
	Disimpan di tempat yang bersih, dilindungi dari punca pencemaran dan disusun dengan teratur.			
	Peralatan perlu berada di dalam keadaan yang baik dan diselenggara			
2.3. Bekalan Air/Ais	*Bekalan air yang selamat*			
	Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup			
	Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta diisimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran			
2.4. Sinki Mencuci Tangan	*Sinki mencuci tangan disediakan mencukupi*			
	Kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser			

	Kemudahan tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup			
	Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya?			
2.5. Tandas	*Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak*			
	Mempunyai kemudahan mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup			
	Tidak terbuka secara terus kepada tempat penyimpanan makanan			
2.6. Bilik/ Ruang Persalinan (jika perlu)	*Mempunyai bilik/ ruang persalinan yang mencukupi*			
3.0 PENGENDALI MAKANAN				
3.1. Pemeriksan Kesihatan	*Menjalani pemeriksaan kesihatan dan diberi vaksin anti tifoid oleh pengamal perubatan yang berdaftar dengan KKM*			
3.2. Latihan	*Menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan oleh Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf KKM*			
3.3. Kebersihan Diri Pengendali	*Pakaian/pakaian pelindung yang bersih dan sesuai dan tidak menyumbang kepada apa-apa pencemaran makanan*			
	Memakai penutup kepala (jika berkaitan) dan kasut bertutup			
	Kuku pendek dan bersih			
	Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik			
3.4. Amalan Pengendali	*Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan*			
	Menanggalkan pakaian pelindung dan penutup kepala (jika berkaitan)			

	sebelum ke tandas			
	Tidak memakai perhiasan diri dan aksesori			
	Membasuh tangan sebelum memulakan kerja, sebaik selepas menggunakan tandas dan selepas mengendalikan bahan makanan mentah atau apa-apa bahan yang tercemar			
4.0 PENYELENGGARAAN DAN SANITASI				
4.1. Keadaan Lantai	*4.1.1 Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung*			
4.2. Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingka Dan Pintu	*Dikekalkan dalam keadaan bersih dan baik dan mudah dibersihkan*			
4.3. Pencahayaan	*Gudang perlu mempunyai pencahayaan semula jadi atau tiruan yang mencukupi dan tidak membawa kepada, atau menyebabkan pencemaran makanan.*			
4.4. Pengudaraan	*Pengudaraan yang mencukupi diperlukan untuk mengelakkan bahang berlebihan, kondensasi, kotoran, habuk terkumpul serta asap dan wap yang mengeluarkan udara/bau yang tercemar akibat kawasan tertutup.*			
4.5. Pengurusan sampah dan sisa buangan	*Bahan sisa dibuang dalam tong sampah yang bertutup dan bebas daripada haiwan dan makhluk perosak*			

4.6. Persekitaran premis dan saliran	Persekitaran premis dan *saliran berkeadaan bersih*			
4.7. Pencucian dan sanitasi	*Gudang hendaklah sentiasa berkeadaan baik, bersih dan sentiasa diselenggara bagi mengelakkan pencemaran makanan*			
	Jadual pencucian dan sanitasi berkala perlu dibangunkan dan dilaksanakan			
4.8. Kawalan Makhluk Perosak	*Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak*			
	Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan			
	Tiada penggunaan racun di dalam kawasan gudang			
	Racun perosak perlu dilabel dan disimpan di kawasan khas dan berkunci.			
5.0 KAWALAN OPERASI : GUDANG				
5.1. Aktiviti Pemunggahan Di gudang/ Kenderaan pengangkutan	*Kawasan bagi aktiviti pemunggahan hendaklah sentiasa terurus, bersih, dinyahjangkit (apabila diperlukan) dan kekal terkawal*			
	Kerja-kerja pemunggahan perlu dijalankan dengan cermat dan tidak mencemarkan makanan			
	Suhu makanan perlu dikekalkan			
	Pemindahan makanan yang mudah rosak hendaklah dilakukan dengan segera			
	Makanan yang telah rosak atau tercemar hendaklah diasingkan dengan segera			
5.2. Penyimpanan dan	*Makanan dan bukan makanan disimpan secara berasingan*			

Penyusunan di Gudang	*Tiada bahan pembungkus/ bahan bersentuhan makanan/ makanan diletakkan di atas lantai (jarak dari lantai 20cm dan dari dinding 15cm*			
	Ketinggian susunan kotak perlulah bersesuaian bagi mengelakkan kerosakan kotak di lapisan bawah.			
	Susun atur gudang hendaklah membenarkan aliran penerimaan dan pengedaran yang baik.			
	Rantaian sejuk makanan dingin atau sejuk beku tidak terganggu semasa penyimpanan.			
	Produk dingin hendaklah disimpan antara suhu 1 ⁰C hingga 10 ⁰C; produk sejuk beku hendaklah disimpan pada suhu ≤-18 ⁰C.			
	Mempunyai alat peranti untuk merekodkan suhu (tepat sehingga ±1 ⁰C).			
	Produk mentah dan produk separa siap perlu disimpan secara berasingan.			
	Semua produk di dalam gudang hendaklah dilabel			
	Produk yang berasal daripada babi (sus scrofa) tidak boleh disimpan bersama produk bukan berasal daripada babi dalam kemudahan penyimpanan yang sama.			
	Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out			
5.3. Kawasan Kuarantin Dalam Gudang	*Makanan yang telah rosak atau melebihi tarikh luput perlu disimpan di kawasan kuarantin khas.*			
	Produk yang dikuarantin hendaklah			

	dilupuskan dengan segera bagi mengelakkan pembiakan makhluk perosak			
5.4. Pengangkutan dan Pengedaran	*Kenderaan pengangkutan makanan tidak boleh digunakan untuk mengangkut haiwan, bahan yang berbahaya, bertoksik atau beracun.*			
	Semua kenderaan pengangkutan hendaklah sesuai, bersih, berkeadaan baik, boleh dibersihkan dan sekiranya, dinyahjangkit.			
5.5. Kawalan lain-lain proses	*Aktiviti-aktiviti pemprosesan secara minima perlu dijalankan secara terkawal untuk mengelakkan pencemaran silang*			
6.0 KAWALAN OPERASI : PERUNCIT (RETAIL)				
6.1. Penyimpanan dan pameran Makanan	*Keperluan suhu di patuhi mengikut kategori makanan. (rujuk kepada Garis Panduan Rantaian Makanan : Gudang)*			
	Produk diasingkan mengikut jenisdan kategori.			
	Kemudahan bekas berpenebat (contoh: bekas insulasi) perlu disediakan untuk mengekalkan suhu sejuk.			
	Tempat pameran diperbuat daripada bahan yang mudah dibersihkan dan disanitasi secara berkala.			
	Produk sentiasa dipastikan tidak rosak, belum luput tarikh, bungkusan tidak rosak, terbuka dan tercemar.			
	Peruncit(retailer) perlu memastikan produk makanan kaedah sistem FIFO (First In First Out) / FEFO (First Expiry First Out).			

	Tiada makanan diletakkan di atas lantai dan kedudukan makanan perlu berada pada jarak 20 cm dari lantai dan 15 cm dari dinding.			
	Tempat jualan atau tempat pameran hendaklah dibersihkan secara berkala.			
7.0 SISTEM KEBOLEHKESANAN				
7.1. Kebolehkesanan	*Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran*			
	Boleh mengenalpasti semua produk masuk dan keluar dari gudang			
8.0 DOKUMENTASI DAN REKOD				
8.1. Dokumentasi dan rekod	*Dokumentasi, rekod dan senarai semak yang mencukupi dan berkesan*			