



**BAHAGIAN PEMAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**SENARAI SEMAK
PENGHANTARAN DOKUMEN PERMOHONAN PENGIKTIRAFAN KAFETERIA SIHAT
*BARU/ PEMANTAUAN/ PENILAIAN SEMULA**

NAMA SYARIKAT/ PREMIS :

NAMA FASILITI/ AGENSI :

Borang hanya akan diproses sekiranya kesemua perkara dalam senarai semak dipatuhi

BIL.	PERKARA	Tandakan √
1.	SEMUA pengendali makanan (termasuk pengusaha) telah menghadiri Latihan Pengendali Makanan dan berekod.	
2.	SEMUA pengusaha, tukang masak dan pembantu tukang masak (bekerja ≥ 6 bulan) telah menghadiri Latihan Katering Sihat dan berekod.	
3.	SEMUA pengendali makanan mempunyai rekod vaksinasi tifoid yang masih belum tamat tempoh.	
4.	Premis makanan tidak mempunyai rekod kejadian keracunan makanan tidak melebihi sekali dalam masa setahun kebelakangan.	
5.	Markah Penilaian Kebersihan Premis Makanan ≥ 86%.	
6.	Markah Penilaian Kafeteria Sihat adalah ≥ 86%	
7.	Borang Penilaian Premis Makanan Berasaskan Risiko (KKM-PPKM-02/09) disertakan dengan Arahan Pembersihan/ Tindakan Pembetulan yang lengkap.	
8.	Borang Penilaian/ Pemantauan Kafeteria Sihat (Borang KS/2KKM Pindaan 1-2021) yang lengkap.	

* Potong mana tidak berkenaan



**BAHAGIAN PEMAKANAN
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

BORANG PENILAIAN / PEMANTAUAN KAFETERIA SIHAT

BARU ☐ PEMANTAUAN ☐ PENILAIAN SEMULA ☐

Jabatan Kesihatan Negeri : _____

Tarikh Penilaian Premis Makanan Berasaskan Risiko : _____

Waktu Penilaian : _____ AM/ PM

Tarikh Penilaian Kafeteria Sihat : _____

Waktu Penilaian : _____ AM/ PM

Nama Pembimbing:

BIL.	NAMA	JAWATAN	TEMPAT BERTUGAS
1.			
2.			

Nama Penilai:

BIL.	NAMA	JAWATAN	TEMPAT BERTUGAS
1.			
2.			
3.			

BAHAGIAN A : MAKLUMAT PENGUSAHA PREMIS MAKANAN

NAMA PEMILIK PREMIS*	
ALAMAT TETAP*	
NO. TELEFON*	
E-MEL	

BAHAGIAN B : MAKLUMAT PREMIS MAKANAN

ALAMAT PREMIS*	
NAMA SYARIKAT* (Akan Tertera Pada Sijil)	
NO. PENDAFTARAN SYARIKAT*	
NO. LESEN PBT	
NO. SPPP (Sijil Perakuan Pendaftaran Premis Makanan)	

*Ruangan wajib diisi.

BAHAGIAN C : MAKLUMAT DAN KRITERIA WAJIB UNTUK PENGENDALI MAKANAN

BIL.	KRITERIA		BILANGAN	
1.	JUMLAH PENGENDALI MAKANAN KESELURUHAN			
2.	LATIHAN PENGENDALI MAKANAN (LPM)			
	2.1	Telah dilatih & berekod		
	2.2	Belum dilatih		
3.	SUNTIKAN ANTI-TIFOID (SAT)			
	3.1	Telah disuntik & berekod		
	3.2	Belum terima/ Sudah tamat tempoh		
4.	LATIHAN KATERING SIHAT (LKS)		Bekerja ≥ 6 bulan	Bekerja < 6 bulan
	4.1	Telah dilatih & berekod		
	4.2	Belum dilatih & mempunyai perancangan untuk dilatih		

* Untuk **LPM & SAT**, semua pengendali makanan (100%) **WAJIB** mematuhi syarat ini. Untuk **LKS**, hanya pengusaha, tukang masak dan pembantu tukang masak yang telah **bekerja ≥ 6 bulan sahaja WAJIB** dilatih dan mempunyai rekod sijil untuk mendapatkan pengiktirafan.

* Bagi tukang masak dan pembantu tukang masak berkhidmat < 6 bulan, pemilik premis perlu memastikan tukang masak dan pembantu tukang masak berkenaan dilatih selepas tempoh 6 bulan. Pemantauan bagi memastikan tukang masak dan pembantu tukang masak ini telah dilatih akan dilakukan oleh Pegawai Sains Pemakanan dari masa ke masa.

BAHAGIAN D : KRITERIA WAJIB UNTUK MEMOHON PENGIKTIRAFAN KAFETERIA SIHAT

NO.	PERKARA-PERKARA	TANDAKAN ✓
1.	Markah Pemeriksaan Tahap Kebersihan Premis Makanan menggunakan Borang Pemeriksaan Premis Makanan Berasaskan Risiko (KKM-PPKM-2/09) ≥86 %.	
2.	Tidak mempunyai rekod kejadian keracunan makanan tidak melebihi sekali dalam tempoh setahun kebelakang.	
3.	Tidak menjual/ menyediakan makanan yang telah dijeruk sama ada masam, masin atau manis, basah atau kering. (Contoh: asam masin, jeruk mangga, kulit limau)	
4.	Tidak menjual makanan ringan yang mengandungi bahan perisa atau pewarna tiruan dan mi segera. (Definisi makanan ringan: makanan yang tidak begitu mengenyangkan dan diambil secara sambilan/ <i>snacking</i> . Contoh: Jajan, <i>junkfood</i> atau <i>extruded snacks</i>) Rujukan: Kamus Dewan Edisi ke-4	
5.	Tidak menjual semua jenis makanan diproses seperti daging burger, sosej, nuget dan lain-lain.	
6.	Tidak menjual minuman pra-campur kecuali yang mendapat Logo Pilihan Lebih Sihat (Healthy Choice Logo, HCL)	
7.	Tidak menjual minuman berkarbonat termasuk minuman berkarbonat dengan pemanis tiruan.	
8.	Tidak menjual minuman beralkohol.	
9.	Tidak menjual gula-gula kecuali gula-gula berubat.	
10.	Menghidangkan sekurang-kurangnya 1 jenis sayur-sayuran.	
11.	Menghidangkan sekurang-kurangnya 1 jenis buah-buahan segar.	
12.	Menjual/ Menyediakan air kosong.	

BAHAGIAN E : KRITERIA ASAS MAKANAN (45%)							
NO.	PERKARA-PERKARA		TANDAKAN ✓ PADA RUANG YANG PALING SESUAI			CATATAN	
			YA	TIDAK	T/B *		
E1 Nasi, Mi, Roti, Bijirin, Produk Bijirin & Ubi-ubian	i.	Mempunyai sekurang-kurangnya 2 pilihan makanan daripada kumpulan bijirin & 1 sumber tinggi serat (contoh: roti wholemeal).	☐	☐			
	ii.	Makanan goreng tidak terlalu berminyak	☐	☐			
E2 Sayur-sayuran	i.	Menghidangkan sekurang -kurangnya 20% sayur-sayuran daripada jumlah lauk pauk yang dijual. (tidak termasuk hiasan, sayuran yang digoreng <i>deep-fried</i> , sup sayuran berkrim (seperti sup cendawan berkrim) serta salad yang telah dicampur dengan <i>dressing</i> seperti petis, mayones atau <i>Thousand Island</i>)	☐	☐			
	ii.	Mematuhi kriteria penghidangan seperti berikut:	☐	☐			
		Hidangan Sayur					Bil. Sayur Bersantan Dibenarkan
		1					0
		2-4					≤ 1
		5-7					≤ 2
		8-10					≤ 3
		≥ 10					≤ 4
	iii.	Sayur tidak dimasak terlalu lama / ulam tidak layu	☐	☐			
	iv.	Sayuran goreng tidak terlalu berminyak	☐	☐			
v.	Sayur tidak dipotong terlalu halus	☐	☐				

* T/B: Tidak Berkenaan

BAHAGIAN E : KRITERIA ASAS MAKANAN (sambungan)						
NO.	PERKARA-PERKARA		TANDAKAN ✓ PADA RUANG YANG PALING SESUAI			CATATAN
			YA	TIDAK	T/B *	
E3 Buah-buahan	i.	Asingkan garam, serbuk asam, petis dan kicap.	☐	☐	☐	
E4 Ikan, Ayam, Daging & Telur	i.	Menjual hidangan dengan kaedah rebus/ kukus/ panggang/ bakar yang tidak hangus.	☐	☐	☐	
	ii.	Menjual hidangan bergoreng yang tidak terlalu berminyak	☐	☐	☐	
	iii.	Menambah sayur-sayuran dalam masakan	☐	☐	☐	
	iv.	Menjual hidangan ayam tanpa kulit/ daging tanpa lemak	☐	☐	☐	
E5 Kekacang	Menjual sekurang-kurangnya 1 jenis masakan berasaskan kekacang. (contoh pau kacang, bubur kacang, tempe, tauhu, kuih kasturi, vadai)		☐	☐	☐	
E6 Susu & Produk Tenusu	Menyediakan pilihan minuman yang dibancuh dengan susu rendah lemak / skim atau menjual susu rendah lemak / skim		☐	☐	☐	
JUMLAH ✓						
PERATUS MARKAH: Peratus Markah = $\frac{\text{Jumlah } \checkmark \text{ "Ya"}}{\text{Jumlah } \checkmark \text{ ["Ya" + "Tidak"]}} \times 45 \%$			Peratus Markah = $\frac{\boxed{}}{\boxed{}} \times 45 = \boxed{}$			

*T/B: Tidak Berkenaan



Kriteria Wajib Pengiktirafan BeSS

BAHAGIAN F : KAEDAH PENGHIDANGAN SIHAT (20%)					
NO.	PERKARA-PERKARA	TANDAKAN ✓ PADA RUANG YANG PALING SESUAI			CATATAN
		YA	TIDAK	T/B *	
F1	Lebih banyak sayur ditambah dalam hidangan Contoh hidangan: Mhun Sup/ Nasi Ayam	☐	☐		
F2	Tidak menggunakan MSG / Stok segera. - Penilaian dilakukan secara pemerhatian di dapur dan stor kering serta pertanyaan kepada tukang masak.	☐	☐		
F3	Sos / kicap / garam tambahan/ petis tidak disediakan di meja makan	☐	☐		
F4	Tidak menjual makanan berkrim/ bersalut gula	☐	☐		
F5	Makanan/ minuman tidak terlalu manis	☐	☐		
F6	Makanan tidak terlalu masin	☐	☐		
F7	Menyediakan minuman kurang gula atas permintaan pelanggan	☐	☐		
F8	Tidak menjual minuman yang disediakan menggunakan bes minuman ringan (Contoh: cordial sirap/ oren)	☐	☐		
JUMLAH ✓					
PERATUS MARKAH: Peratus Markah = $\frac{\text{Jumlah } \checkmark \text{ "Ya"}}{\text{Jumlah } \checkmark \text{ ["Ya" + "Tidak"]}} \times 20\%$		Peratus Markah = $\frac{\boxed{}}{\boxed{}} \times 20\% = \boxed{}$			

* T/B: Tidak Berkenaan



Kriteria Wajib Pengiktirafan BeSS

BAHAGIAN G : PROMOSI MAKAN SECARA SIHAT (35%)					
NO.	PERKARA-PERKARA	TANDAKAN ✓ PADA RUANG YANG PALING SESUAI			CATATAN
		YA	TIDAK	T/B *	
 G1	Melabelkan kandungan kalori bagi sekurang-kurangnya 10 jenis makanan. Sekiranya premis tersebut menjual kurang daripada 10 jenis makanan, labelkan semua.	☐	☐		
 G2	Melabelkan kandungan kalori bagi sekurang-kurangnya 10 jenis minuman. Sekiranya premis tersebut menjual kurang daripada 10 jenis minuman, labelkan semua.	☐	☐	☐	
 G3	Melabelkan kandungan kalori bagi sekurang-kurangnya 10 jenis buah-buahan segar. Sekiranya premis tersebut menjual kurang daripada 10 jenis buah-buahan segar, labelkan semua.	☐	☐		
Mempamerkan/ mempromosikan Pemakanan Sihat melalui:					
 G4	Poster "Saranan Pengambilan Kalori Makanan Sehari"	☐	☐		
 G5	Paparan pernyataan 'Makanan dengan hidangan yang lebih kecil/ minuman kurang gula disediakan atas permintaan pelanggan'	☐	☐		
G6	Poster Saranan Pinggan Sihat Malaysia "Suku-Suku Separuh"	☐	☐		
 G7	Poster saranan pengambilan buah-buahan sehari.	☐	☐		
 G8	Poster saranan kurangkan gula - "1 sudu mencukupi".	☐	☐		
 G9	Poster kurangkan pengambilan garam	☐	☐		
 G10	Poster maklumat kalori dalam gula/ krimer/ krimer manis / susu pekat manis dalam minuman	☐	☐		
JUMLAH ✓					
PERATUS MARKAH: Peratus Markah = $\frac{\text{Jumlah } \checkmark \text{ "Ya"}}{\text{Jumlah } \checkmark \text{ ["Ya" + "Tidak"]}} \times 35\%$		Peratus Markah = $\frac{\boxed{}}{\boxed{}} \times 35\% = \boxed{}$			

*T/B: Tidak Berkenaan  Kriteria Wajib Pengiktirafan BeSS

BAHAGIAN H : MARKAH KESELURUHAN (%)

MARKAH KESELURUHAN (Bahagian E + F + G) (____ + ____ + ____)	%
	=

KEPUTUSAN:

	Tandakan ✓ jika lulus*		Tandakan ✓ jika lulus*

***NOTA:**

Pengiktirafan Kafeteria : Markah keseluruhan penilaian mestilah **≥86%** untuk mendapatkan pengiktirafan Kafeteria Sihat.

Pengiktirafan BeSS : Sekiranya kafeteria memenuhi **SEMUA** kriteria bertanda  di atas, maka ia boleh diberi pengiktirafan Bersih, Selamat & Sihat (BeSS) secara *fast track* dan perlu dipanjangkan kepada pihak negeri.

BAHAGIAN I : SEMAKAN DAN PENGESAHAN

Dinilai oleh: ----- (Tandatangan) Nama: Jawatan: Tempat Bertugas: Tarikh Penilaian:	Disemak dan disahkan oleh: ----- (Tandatangan) Nama: Jawatan: Tempat Bertugas: Tarikh:
---	--

*Borang KS/2KKM Pindaan 1 (2021) ini **mestilah DISEMAK DAN DISAHKAN** oleh Pegawai yang lebih kanan daripada Penilai.