

	HOSPITAL SULTAN ABDUL AZIZ SHAH UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA Kod Dokumen: HSAAS/UKA/BR65
	PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN RTE

JENIS PREMIS Kiosk Kedai Ruang Legar / *Open Space* Lain-lain _____
 JENIS PEMERIKSAAN Rutin Susulan Aduan Lain-lain _____

Nama Pemilik:	NO. K/P:	Nama Syarikat:
Alamat:		No. Daftar Perniagaan:
No. Tel:	Poskod:	No. Daftar KKM:
Tarikh Pemeriksaan:	Masa Pemeriksaan:	Bil. Pekerja:
		Waktu Perniagaan:

Bil.	Aspek Penilaian		Ya (v)	Tidak (v)
A.	KEBERSIHAN PREMIS MAKANAN			
	1.	Perlindungan Makanan		
	1.1	Penyediaan kemudahan simpan makanan yang sempurna dan terlindung dari pencemaran		
	1.2	Bekas/ alat perkakas berhubung dengan makanan diselenggara dengan baik, bersih dan bebas dari kekotoran habuk		
	1.3	Semua bekas ramuan dilabel lengkap, sempurna dan bersih		
	2.	Kekemasan dan Penyelenggaraan		
	2.1	Susunatur peralatan yang kemas di atas rak		
	2.2	Peralatan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis		
	2.3	Peralatan yang rosak dibaiki dan diselenggara		
	2.4	Premis dan Kawasan sekitarnya sentiasa dalam keadaan bersih, kemas dan teratur		
	3.	Kawalan LILATI		
	3.1	Premis bebas daripada infestasi serangga, vermin, dan rodent		
B.	AMALAN DAN KEBERSIHAN DIRI PENGENDALI MAKANAN			
	4.	Pengendali Makanan		
	4.1	Telah mendapat suntikan Anti-Tifoid		
	4.2	Pakaian sesuai serta bersih		
	4.3	Penggunaan apron dan penutup kepala		
	4.4	Sihat (tidak berpenyakit)		

Bil.	Aspek Penilaian		Ya (v)	Tidak (v)
B.	AMALAN DAN KEBERSIHAN DIRI PENGENDALI MAKANAN			
	4.5	Tiada luka @ pecah kulit di tangan @ jari atau guna pembalut luka tahan air untuk luka atau pecah kulit		
	4.6	Kuku dipotong pendek dan rambut bersih, rapi serta kemas		
	4.7	Membasuh tangan dengan sabun dan air bersih setiap kali sebelum mengendali makanan @ selepas ke tandas dan bilik air		
	4.8	Tidak meludah, membuang hingus, mengorek telinga, merokok semasa mengendali makanan		
	5. Pengendalian Makanan			
	5.1	Tidak menggunakan kertas bercetak dalam penjualan dan penyediaan makanan		
	5.2	Mengendali makanan secara bersih seperti menggunakan senduk dan penyepit.		
	5.3	Tidak meletak makanan bermasak di lantai		
	5.4	Tidak menjual & menyedia makanan di atas lantai		
	6. Penjualan Makanan			
	6.1	Mempamerkan makanan dengan cara yang sempurna dan terlindung dari pencemaran		
	6.2	Semua makanan RTE dibungkus dalam bekas yang selamat dan terlindung dari pencemaran		
	6.3	Semua makanan RTE dilabel lengkap seperti bahan masakan, tarikh pembuatan, dan tarikh tamat tempoh		
	7. Penampungan Sampah-sarap			
	7.1	Tong sampah sentiasa bertutup dan bersih		
	7.2	Dilengkapi plastik sampah		
	7.3	Tong sampah mencukupi dan sisa tidak melimpah		
C.	PERALATAN DAN KEMUDAHAN			
	8. FASILITI MENCUCI MAKANAN/ PERALATAN			
	8.1	Kemudahan sinki mencuci dari jenis <i>stainless steel</i> yang mempunyai pili terus dari paip air terawat		
	8.2	Sinki dilengkapi sabun mencuci peralatan dan sabun mencuci tangan serta kain lap tangan		
	8.3	Sisa basuhan tidak mencemarkan sistem perparitan dengan menyediakan sistem penapisan sisa dan minyak		
	9. KEBERIHAN PERKAKAS			
	9.1	Peralatan sesuai, mudah dicuci dan bersih		
	9.2	Tempat penyimpanan perkakas yang sesuai, bersih dan terlindung dari pencemaran		

Diperiksa Oleh :.....
(Tandatangan)

Nama PDK :.....
Cap :

Disah Oleh :.....
(Tandatangan)

Nama Pegawai Penyelia :.....
Cap :