



SENARAI SEMAK
AUDIT PENGURUSAN PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN
UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

Jabatan / Bahagian/Fakulti :

Nama Juruaudit :

Tarikh Audit :

Auditee :

No	Perkara yang di audit	Penemuan audit		Kenyataan/Catatan
		Ada	Tiada	
1	<p>PROSIDUR BAGI MELAKSANAKAN PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN</p> <p>Dipamerkan dan disahkan</p>			
2	<p>PROSIDUR PROGRAM PEMBERSIHAN DAN SANITASI</p> <p>i. Sebelum penyerahan kunci premis</p> <p>ii. Ketika premis beroperasi</p> <p>iii. Sebelum penyerahan kunci premis kembali</p> <p>Prosidur program pembersihan dan sanitasi dengan mengambilkira keperluan perundangan disediakan</p> <p>Pemilik premis / pengendali makanan dimaklumkan berkenaan prosedur pembersihan dan sanitasi premis makanan</p> <p>BUKTI SEKIRANYA ADA:</p> <p>Prosidur pembersihan dan sanitasi yang terkini mengikut keperluan perundangan dan disahkan</p> <p>Tatacara pemakluman dan pengendalian program pembersihan dan sanitasi.</p>			

	Jadual operasi pembersihan dan sanitasi Lain-lain bukti yang berkenaan			
3	<p>PROSEDUR KAWALAN PEROSAK</p> <p>Prosidur kawalan perosak dengan mengambilkira keperluan perundangan@majlis pempandaran tempatan disediakan</p> <p>Pemilik premis / pengendali makanan dimaklumkan berkenaan prosedur kawalan perosak didalam dan di persekitaran premis makanan</p> <p>BUKTI SEKIRANYA ADA:</p> <p>Prosidur kawalan perosak terkini mengikut keperluan perundangan @ majlis perbandaran tempatan dan disahkan</p> <p>Tatacara pemakluman dan pengendalian program kawalan perosak.</p> <p>Jadual operasi kawalan perosak</p> <p>Lain-lain bukti yang berkenaan</p>			
4	<p>PROSEDUR PEMBUANGAN DAN PELUPUSAN SISA MAKANAN DAN KOTORAN</p> <p>Prosidur pelupusan sisa makanan dan kotoran dengan mengambilkira keperluan perundangan@majlis pempandaran tempatan disediakan</p> <p>Pemilik premis / pengendali makanan dimaklumkan berkenaan prosedur pelupusan sisa makanan dan kotoran didalam dan persekitaran premis makanan</p> <p>BUKTI SEKIRANYA ADA</p> <p>Prosidur pelupusan sisa makanan dan kotoran terkini mengikut keperluan perundangan @ majlis perbandaran tempatan dan disahkan</p> <p>Tatacara pemakluman dan pengendalian program pelupusan sisa makanan dan kotoran.</p> <p>Jadual operasi pelupusan sisa makanan dan kotoran</p> <p>Lain-lain bukti yang berkenaan</p>			

5	<p>PENGURUSAN KEMUDAHAN PREMIS MAKANAN</p> <p>Terdapat prosidur pemeriksaan terhadap tahap kesediaan premis makanan bagi tujuan operasi</p> <p>Premis makanan telah mendapat kelulusan menduduki bagi tujuan operasi</p> <p>Pihak fasiliti menjalankan pemeriksaan secara berkala bagi memastikan fasiliti sentiasa dalam keadaan selamat bagi tujuan penghasilan makanan yang selamat untuk dimakan</p> <p>Terdapat prosidur baikpulih kerosakan pada premis makanan</p> <p>Pemilik premis / pengendali makanan dimaklumkan berkenaan prosedur baikpulih kerosakan pada premis makanan</p> <p>BUKTI SEKIRANYA ADA</p> <p>Prosidur pemeriksaan terhadap tahap kesediaan premis terkini mengikut keperluan perundangan @ majlis perbandaran tempatan dan disahkan</p> <p>Surat kelulusan menduduki dan beroperasi</p> <p>Jadual operasi pemeriksaan keselamatan dan kemudahan premis makanan</p> <p>Prosidur baikpulih kerosakan pada premis makanan</p> <p>Tatacara pemakluman berkenaan prosedur baikpulih kerosakan pada premis makanan</p> <p>Lain-lain bukti yang berkenaan</p>			
---	---	--	--	--

6	<p>PEMILIHAN TENDER PENGOPERASIAN PREMIS MAKANAN</p> <p>Prosidur dan tatacara pemilihan tender pengoperasian premis makanan</p> <p>aspek kebersihan dan keselamatan makanan diambilkira semasa pemilihan tender pengoperasian premis makanan</p> <p>pembida tender dimaklumkan tentang keperluan terhadap aspek kebersihan dan keselamatan makanan ssbelum permohonan bidaan dibuat</p> <p>terdapat ruprik/pemarkahan bagi melihat aspek kebersihan dan keselamatan makanan dilakukan ketika proses temuduga tender dijalankan.</p> <p>Staf yang berpengalaman dalam aspek kebersihan dan keselamatan makanan turut serta di dalam proses temuduga pemilihan tender</p>			
7	<p>PEMERIKSAAN PREMIS MAKANAN</p> <p>Terdapat prosidur pemeriksaan premis makanan</p> <p>Borang yang berkaitan dengan mengambilkira keperluan perundangan digunakan pakai semasa operasi pemeriksaan premis makanan</p> <p>Pemeriksaan premis makanan dijalankan secara berkala</p> <p>Pemeriksaan premis makanan dilakukan oleh pemeriksa yang dilantik dan terlatih</p> <p>Hasil penemuan pemeriksaan premis makanan direkodkan dan diambil tindakan</p> <p>Terdapat mekanisme yang digunakan bagi menerima aduan berkaitan ketidakpatuhan terhadap Akta Makanan 1983 dan Peraturan – Peraturan Makanan 1985</p> <p>Pemeriksaan premis makanan dilakukan dalam tempoh 24 jam sekiranya terdapat kes keracunan makanan.</p> <p>Terdapat prosidur tindakan terhadap kejadian keracunan makanan di dalam kampus.</p> <p>Aduan @ kes berkaitan dengan keselamatan dan kebersihan makanan direkodkan dan disahkan</p> <p>BUKTI</p> <p>Sebarang bukti yang berkaitan</p>			

KEPUTUSAN AUDIT DALAMAN UNIT HYGIENE MAKANAN COSHaW

KAWASAN AUDIT:

TARIKH AUDIT:

Bil.	Perkara yang diaudit	Perlu Penambahbaikan			Cadangan Penambahbaikan	Keadaan semasa audit didapati	Tarikh Akhir Pembaikan Paling Lewat
		YA	TIDAK	SEGERA			

Juruaudit:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)

Tandatangan:
Tandatangan:
Tandatangan:
Tandatangan:
Tandatangan:

Nota: Pegawai /PTJ yang berkenaan sila pastikan tindakan penambahbaikan dibuat. Sila berikan laporan ringkas kepada juruaudit selepas dari tarikh pembaikan dibuat.

