



# KURSUS PENGENDALIAN MAKANAN



**MOHD HAIDRES BIN SYHALI**

*B. Eng. (Chemical), UTM; Cert. HACCP, UKM*

[haidres@primebiz.com.my](mailto:haidres@primebiz.com.my)

**Mobile: 013-3652 399**



# Kandungan Kursus

**1: Pengenalan**

**2: Kebersihan Diri, Peralatan & Premis**

**3: Pencemaran Makanan**

**4: Keselamatan Makanan**

**5: Penyakit Bawaan Makanan**

**6: Perundangan & Penguatkuasaan**



# OBJEKTIF KURSUS

- Mengurangkan kadar kejadian keracunan makanan
- Mematuhi kehendak undang-undang & perundangan tentang kebersihan makanan
- Memahami dan meningkatkan kesedaran pengendali makanan ke arah amalan pengendalian makanan secara bersih dan selamat



# PENGENALAN

---

- Kepentingan Kebersihan & Keselamatan Makanan
- Kualiti Makanan
- Pemakanan yang Sihat





# KENAPA PERLU JAGA KEBERSIHAN?

diarrhea



Elak keracunan makanan



Elak kecederaan



Keselesaan pekerja & pelanggan



Undang-undang



Mencegah kehadiran makhluk perosak



Kehendak pelanggan

Adakah ini cara yang betul?



# Adakah ini yang kita mahu?



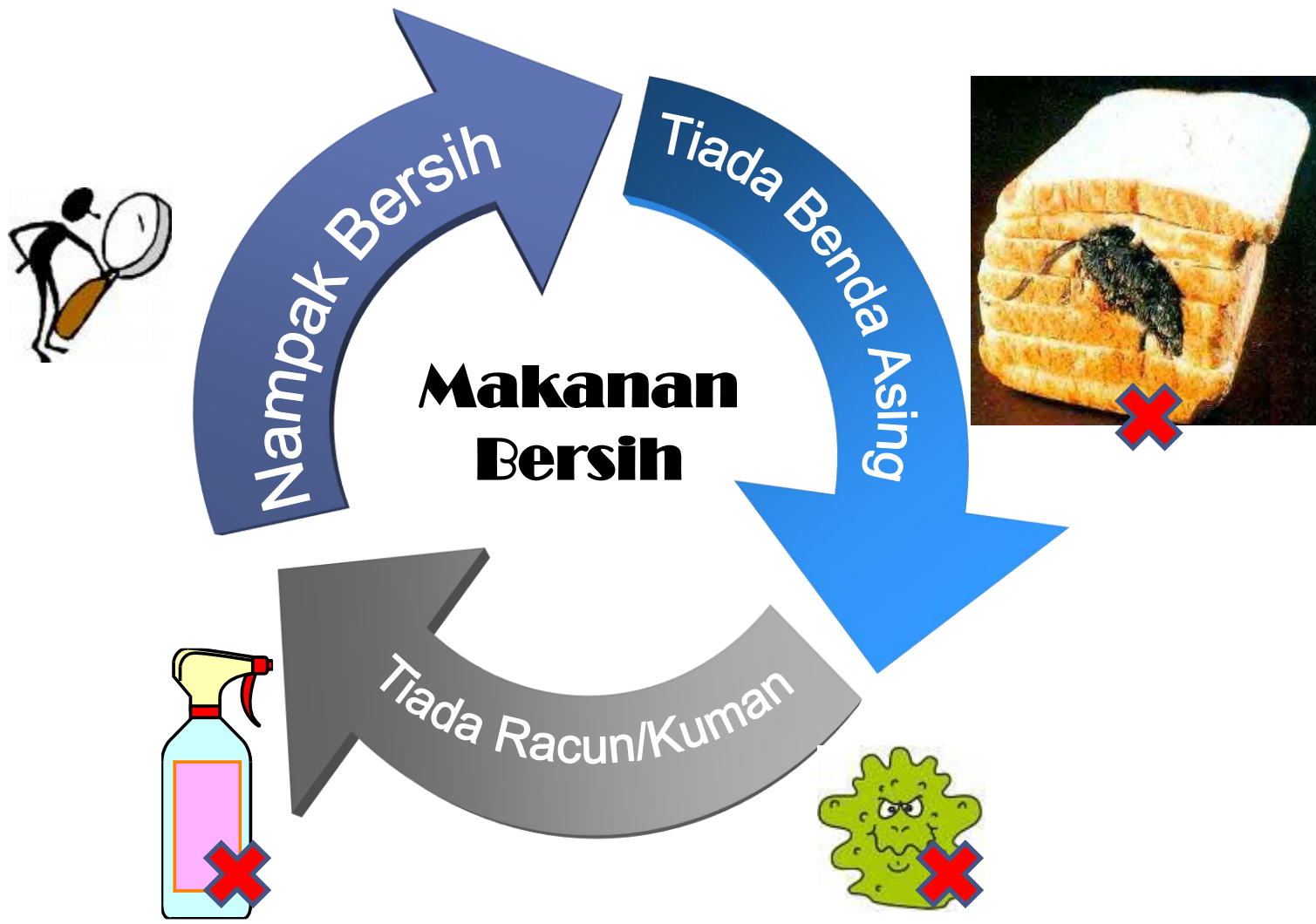
# Di sebalik tabir...





# APAKAH ITU KEBERSIHAN & KESELAMATAN MAKANAN?





# Sebagai pengguna...

Lihat

1.



2.



Bau

3.

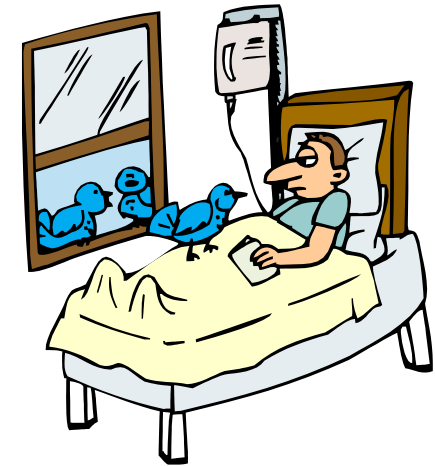


Rasa

# Makanan yang **Selamat...**



**Keracunan**



**Penyakit**



**Kecederaan**



# Makanan Berkualitas

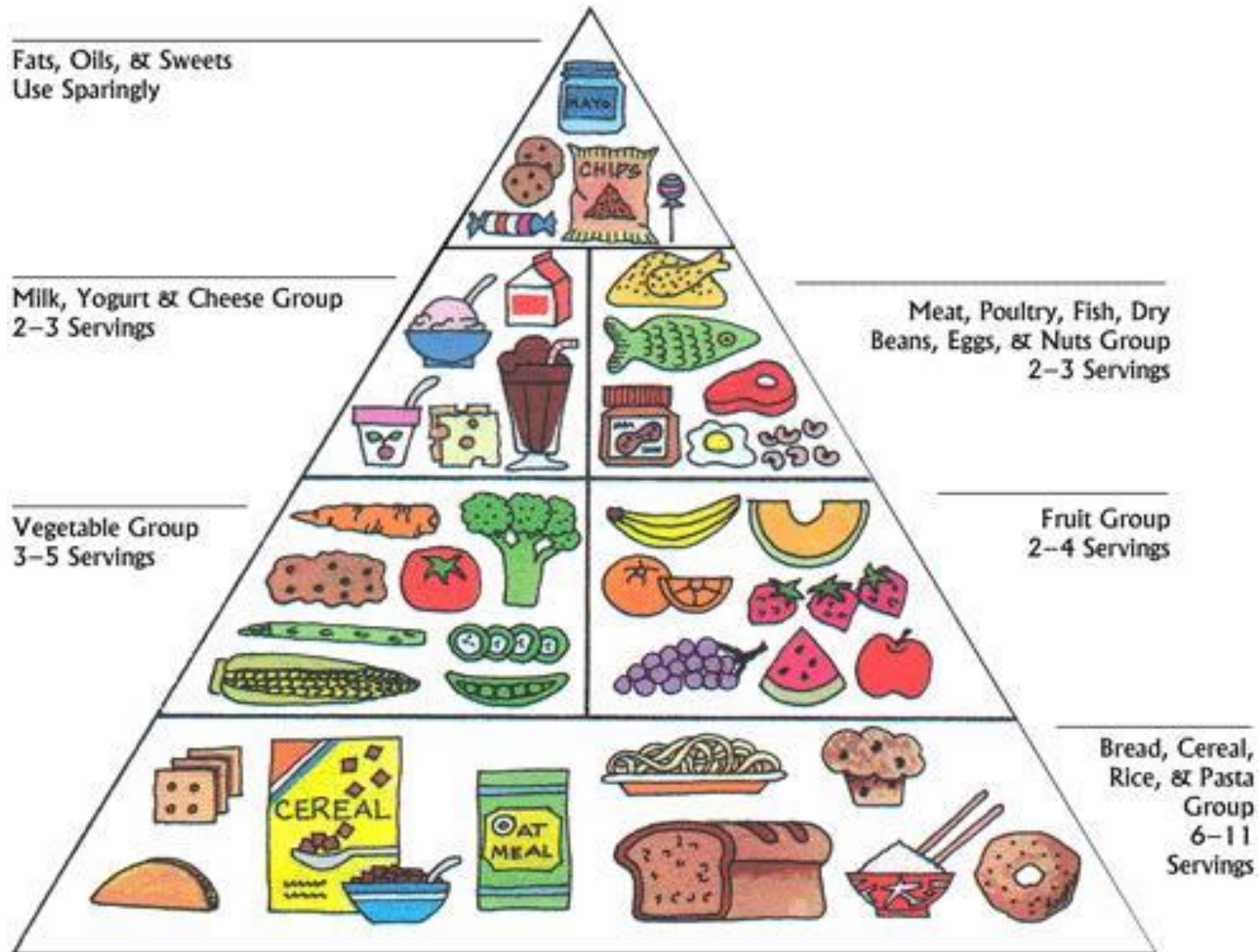
- Mempunyai rasa, bau, tekstur, rupabentuk & warna yang dikehendaki
- Memberikan kuantiti sebenar mengikut harga yang dibayar
- Membekalkan zat makanan yang diperlukan dari segi kuantiti & jenis
- Bebas dari pencemaran makanan



# Sistem Kualiti & Keselamatan Makanan



# Pemakanan yang Sehat



# Pemakanan yang Sehat



Minum air kosong > 8 gelas sehari (2 L)

Gula < 10 sudu teh sehari



Garam < 1 sudu teh







# KEBERSIHAN DIRI, PERALATAN & PREMIS

- Kebersihan Diri Pengendali Makanan
- Teknik Mencuci Tangan
- Amalan Baik Pengendalian Makanan
- Peralatan
- Premis

© Cartoonbank.com



*"The little sad faces next to some items mean they don't taste very good."*

# Kesehatan Diri



Pemeriksaan Kesehatan

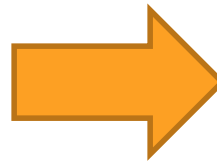


Suntikan anti-tifoid

# Jika Sakit / Cedera



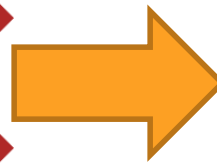
**Sakit**



**Mendapatkan Rawatan**



**Luka**



**Pembalut Kalis Air**





**Mandi**



**Memakai aksesoris**



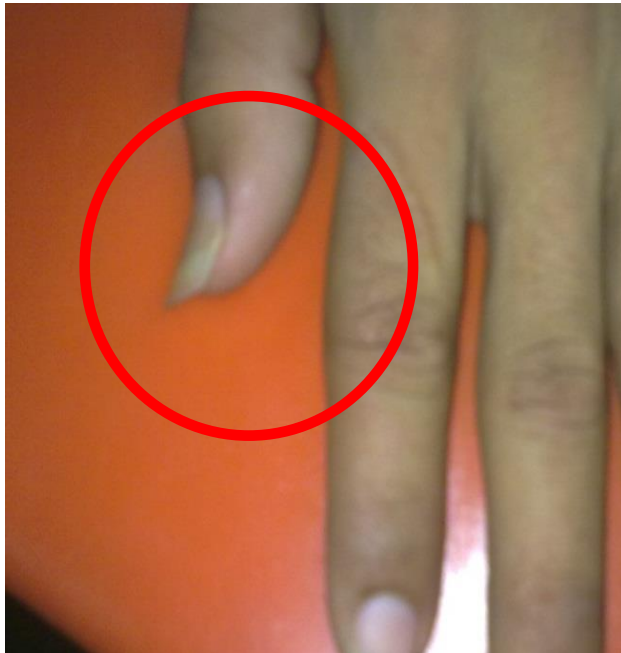
**Kuku pendek dan bersih**



**Kuku panjang dan diwarnakan**



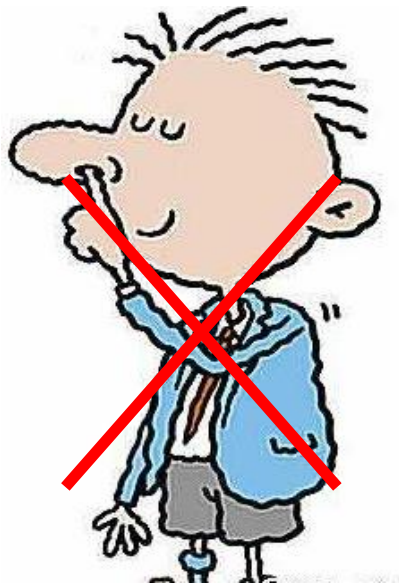
# Dilarang dilarang berkuku panjang atau kotor



# Dilarang merokok di dalam premis makanan



# Jangan mengorek hidung, telinga, ataupun...



# Pakaian Pelindung (Kilang)



Prime Business Solutions (c)



# Pakaian pelindung



**Penutup kepala**



**Topi**



**Baju bersih**

+



**Apron**

=

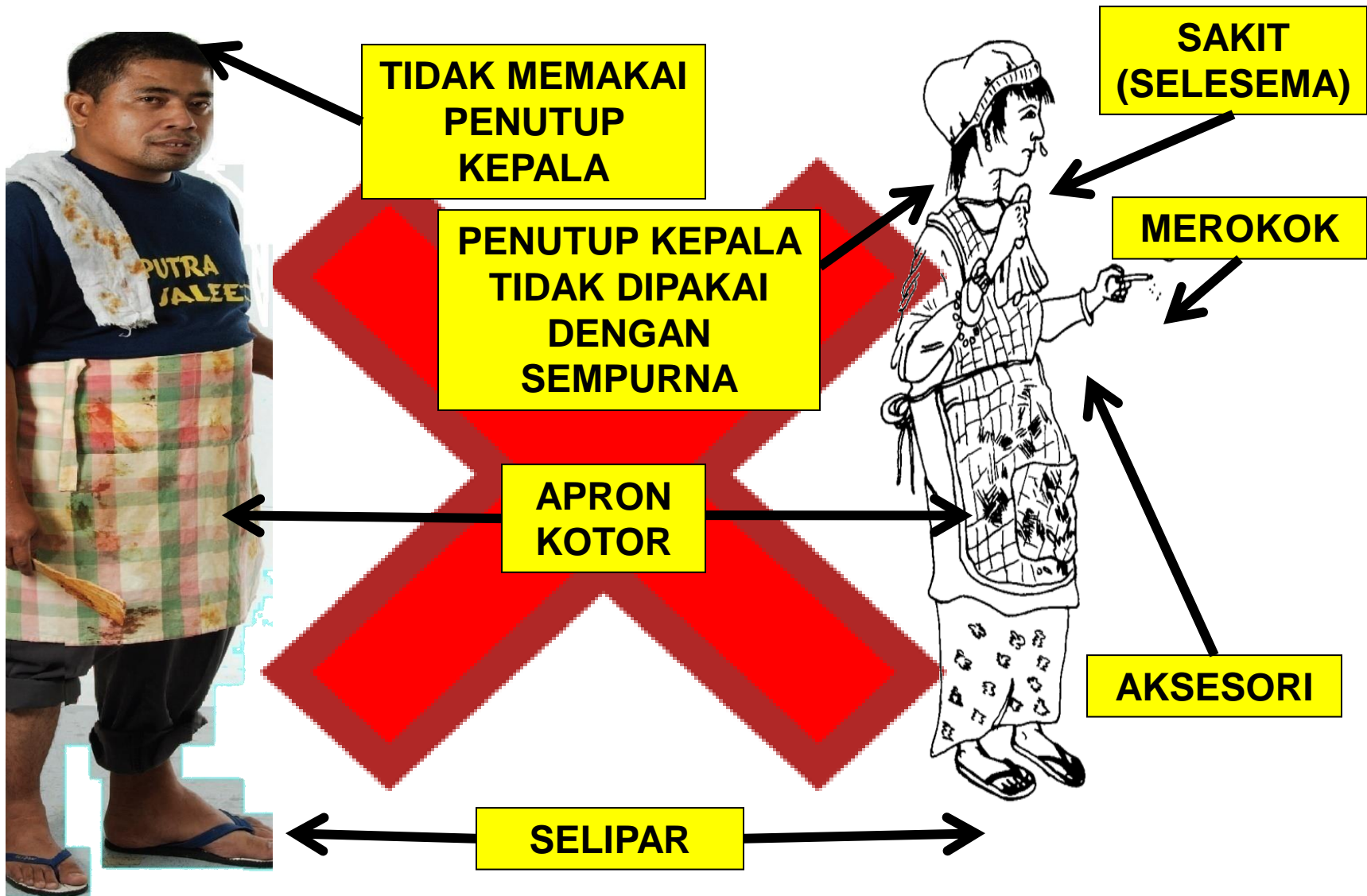


**Kasut**



**Sarung tangan**

# Kesalahan



# 7 langkah mencuci tangan

1

- Basuh tangan dengan sabun secukupnya

2

Gosok tapak tangan



3

Gosok setiap jari dan celah jari



4

Gosok kuku di tapak tangan



5

Gosok belakang tangan



6

Basuh tangan dengan air bersih secukupnya



7

Keringkan tangan dengan tuala atau tisu bersih



# Amalan Baik Pengendali Makanan



**Memakai sarung tangan**



**Mencuci peralatan di sinki**



**Menggunakan penyepit**



**Mencuci tangan**



# Kesalahan



**Merasa makanan dengan tangan**



**Menggaru**



**Menyentuh makanan dengan tangan**



**Batuk ke arah makanan**

# Peralatan Bersih dan Sempurna



# Peralatan yang Tidak Sesuai



Patah



Berkarat



Peralatan Kayu



Berkarat



# Elak Pencemaran Silang



Berasingan



Tidak Berasingan



# Pencucian & Pembasmian Kuman

- **Apa itu pencucian?**
- Membersihkan kotoran, sisa makanan, gris dan benda yang tidak dikehendaki, pada permukaan, yang membekalkan makanan kepada bakteria.
- **Benarkah pencucian dapat membunuh bakteria?**
- Tidak.



# Pencucian & Pembasmian Kuman

## Apa itu sanitasi?

- Mengurangkan bilangan bakteria yang ada pada permukaan (makanan) pada aras yang boleh diterima.



# Pencucian & Pembasmian Kuman

## Apakah maksud permukaan bersih?

- Nampak bersih
- Bebas daripada:
  - Sisa kotoran
  - Tidak mempunyai bau asing
  - Tidak berminyak
  - Tidak mewarnakan kertas tisu putih

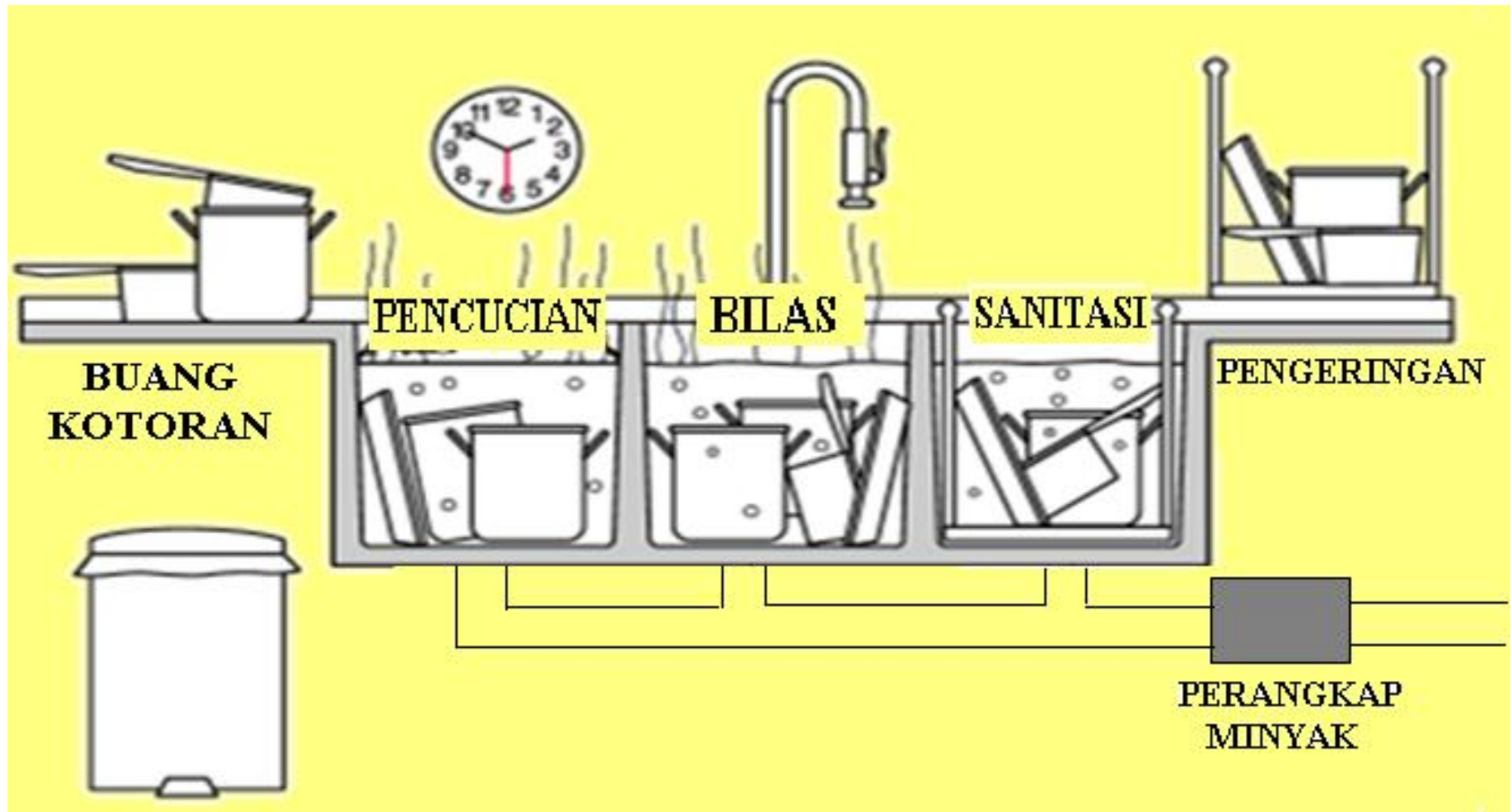


# Bahan Pencuci Gred Makanan





# Langkah Pencucian Peralatan



# Amalan Pencucian



Pencucian di tempat yang  
sesuai



Pencucian di atas lantai

# Kemudahan Asas



**Tandas yang bersih**



**Sistem saliran yang bersih**



**Sinki yang bersih**

# Kemudahan Membasuh Tangan



- Air suam, bersih
- Sabun cecair
- Tisu
- Tong sampah berpenutup





# Susunan Peralatan & Penyimpanan



- Tidak menyebabkan pencemaran silang
- Bahan mentah dan bukan mentah di asingkan
- Dilabelkan dengan betul
- Rak: 20cm dari lantai, 15 cm dari dinding

# Apakah Kesalahan Di Sini?



# Sistem Perparitan (Luar Premis)





# Langkah Tambahan untuk Premis di Tepi Jalan Raya





Sesuaiakah lokasi warung ini?



# Sisa Buangan

- Sisa Makanan



- Sampah





# Pastikan...

- Sisa buangan diasingkan mengikut jenis dalam tong yang berlainan
- Mempunyai penutup



# Amalan yang Salah!





# Tiada Makhluk Perosak

- Tikus



- Serangga: Lalat, Lipas, Semut



- Cicak



# Tiada Makhluk Perosak



- Burung



- Binatang Kesayangan



# Kilang roti tahi tikus diarah tutup

Enam premis proses roti di Pulau Pinang ingkari amaran, gagal tingkatan kebersihan



BEGINILAH keadaan bekas pembakar roti di sebuah kilang yang begitu menjijikkan.



SALAH sebuah kilang roti yang diarah tutup kerana terlalu kotor di Pulau Pinang semalam.

SEBANYAK enam buah kilang roti termasuk daripada jenama popular di Pulau Pinang diarah tutup selama 14 hari berkuat kuasa semalam kerana kebanyakan peralatan bagi membuat roti dan stor kilang-kilang itu dicemari najis tikus selain terdedah kepada lalat dan berkulat.

Timbalan Pengarah Kesihatan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan) Pulau Pinang, Ku Nafishah Ku Ariffin berkata, semua premis yang diarah tutup itu masing-masing dua buah di daerah Seberang Perai Utara dan Seberang Perai Selatan manakala satu masing-masing di Seberang

Perai Tengah dan Timur Laut.

Beliau berkata, ketika operasi besar-besaran dijalankan kelmarin, kebanyakan pekerja kilang itu tidak memakai penutup kepala, mulut dan sarung tangan selain meletakkan adunan roti di atas lantai tanpa pelapik.

"Kesemua kilang tersebut pernah diberi notis amaran agar meningkatkan tahap kebersihan dan kaedah pengendalian di kilang masing-masing. Malangnya, mereka mengingkari arahan tersebut," kata Ku Nafishah pada sidang akhbar di George Town, Pulau Pinang semalam.

BERITA DI MUKA 2

# Mengapa dianggap makhluk perosak?

- Merusakkan makanan, peralatan dan bahagian bangunan



- Membawa kotoran atau kuman kepada makanan

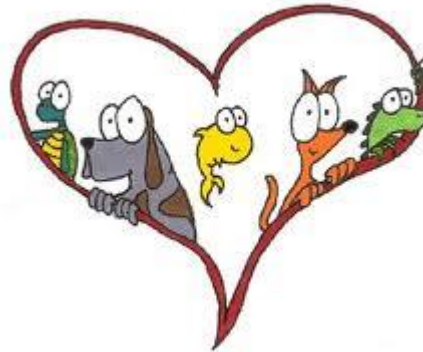






# Cara Makhluk Perosak Masuk Ke Dalam Premis

- Melalui bahan mentah yang diterima
- Tertarik oleh bau makanan
- Haiwan peliharaan
- Melalui tingkap pintu dan celah-celah lubang yang lain



# 4 Cara Mengawal Makhluk Perosak



- **P**revent



- **E**liminate



- **S**urveilliance



- **T**reatment



# P= Prevent (Menghalang)



- Tiada sisa makanan dan sampah



- Halangan fizikal

- i. Pagar konkrit
- ii. Binaan premis yang bebas dari
- iii. bukaan
- iv. Longkang bertutup
- v. Memasang jaring





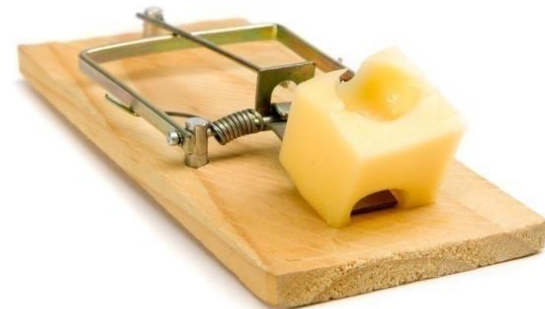
# E= Elimination (Menyingkir)



## Kimia



## Fizikal



# Penggunaan Racun Di Luar Premis





# S= Surveillance (Pengawasan)



- Menggunakan umpan dan perangkap
- Sisa dari anggota badan juga menunjukkan kehadiran makhluk perosak (bulu, najis, bau)
- Menilai keberkesanan program





# T= Treatment (Rawatan)

- Menggunakan bahan kimia dan kaedah pengasapan
- Pastikan semua bahan makanan ditutup sebelum rawatan dijalankan



# PENCEMARAN MAKANAN



- Jenis Pencemaran Makanan
- Agen-Agen Pencemaran Makanan



# PENCEMARAN MAKANAN

- Kehadiran sebarang **benda yang tidak dikehendaki** di dalam makanan.
- Menyebabkan makanan
  - **Merbahaya**
  - **Rosak**
  - **Beracun**





# Bahan Mentah Tercemar!



# Jenis-Jenis Pencemaran Makanan



Fizikal

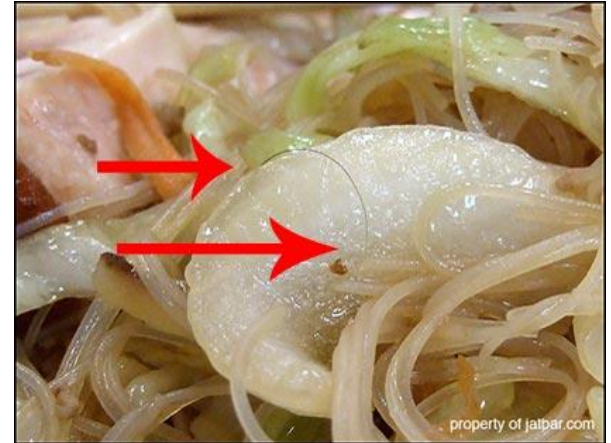
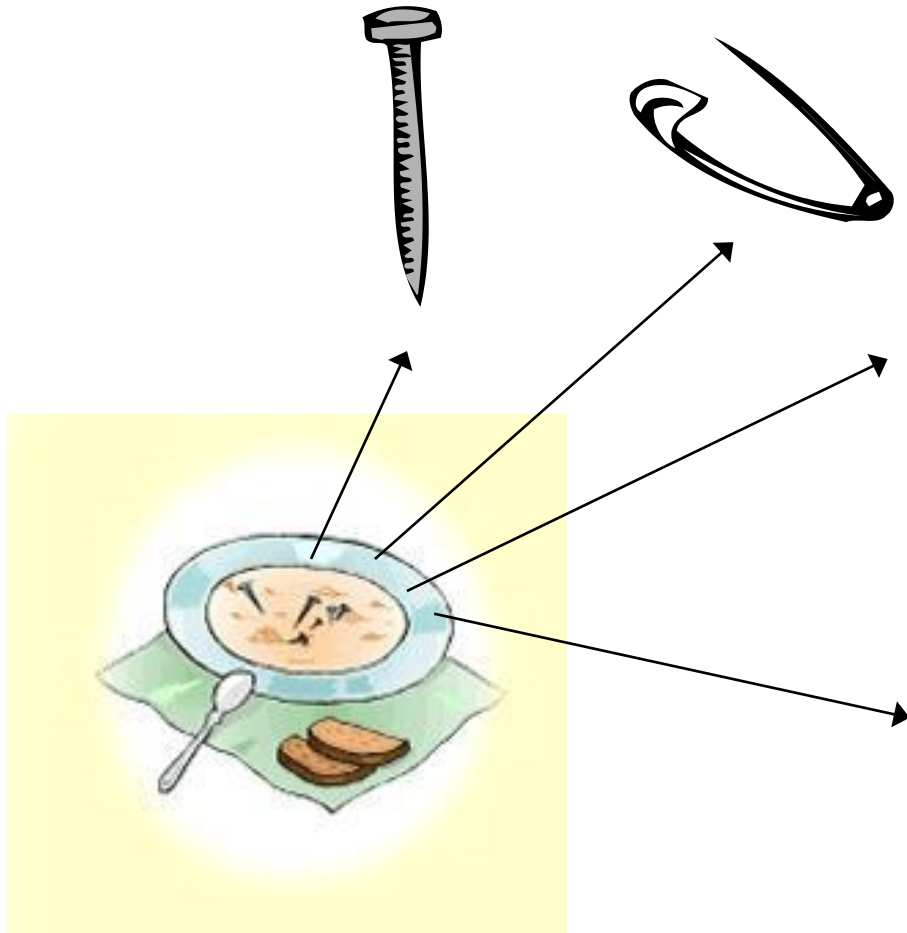


Kimia



Biologi

# PENCEMARAN FIZIKAL





# PENCEMARAN KIMIA



Toksin semulajadi  
/ Logam berat



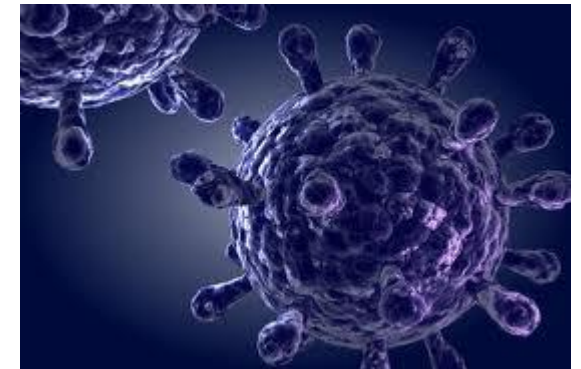
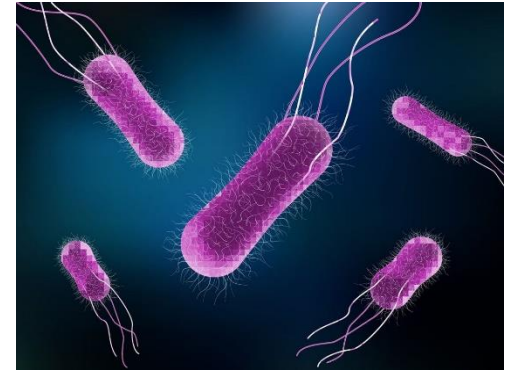
Bahan pencuci



Sisa racun haiwan  
perosak

# PENCEMARAN BIOLOGI

- Kuman / Bakteria →
- Virus
- Kulat →
- Cacing →



Virus



# AGEN PENCEMARAN DAN LALUANNYA

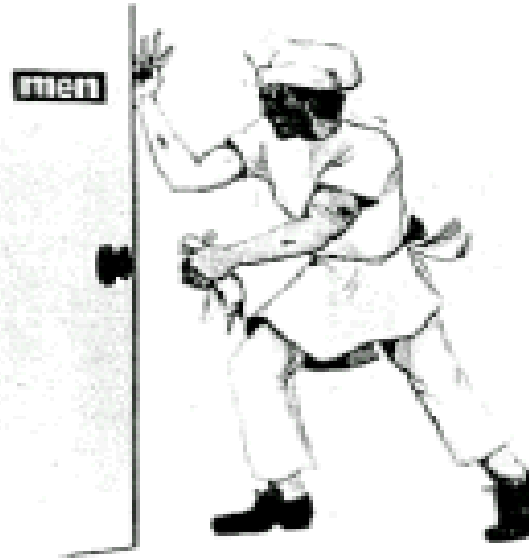
1. Manusia
2. Makanan Mentah
3. Habuk
4. Sampah dan Sisa Makanan
5. Haiwan dan Burung
6. Serangga
7. Tikus





# 1. Manusia

- Bakteri yang terdapat pada hidung, rambut, kulit, mulut, najis, luka dll.
- Cara pemindahan: tangan pengendali, batuk/bersin, penggunaan air tercemar



## 2. Bahan Mentah

- makanan laut yang tidak dibersihkan, daging dan ayam mentah
- susu dan telur
- cecair daripada makanan mentah yang dinyahbeku
- Laluan: pencemaran silang



### 3. Habuk dan Debu

- membawa kuman / spora
- cara pemindahan:
  - jatuh ke dalam makanan yang terdedah





## 4. Sampah dan Sisa Makanan



[saynotolitter.blogspot.com](http://saynotolitter.blogspot.com)

- tempat pembiakan makhluk perosak seperti tikus dan lalat
- tempat pembiakan kuman

## 5. Serangga

- lalat dan lipas
- membawa kuman dan kotoran bersama pada anggotanya
- memuntahkan makanannya
- pencemar fizikal jika mati



## 6. Tikus

- pembawa kuman:  
air kencing, bulu, najis,  
kutu.
- menggigit wayar,  
bekas/bungkusan makanan
- laluan tikus - perlu  
dibersihkan



## 7. Haiwan & Burung



- Membawa kotoran, kuman dan najis
- Najis burung mencemari bekalan air, makanan kering
- Bulu dan kotoran lain - pencemaran fizikal





# KESELAMATAN MAKANAN

Bahan Mentah, Penyimpanan, Pengendalian,  
Penyediaan, Penghidangan, Pengangkutan



# PEMILIHAN BAHAN MENTAH (BASA)





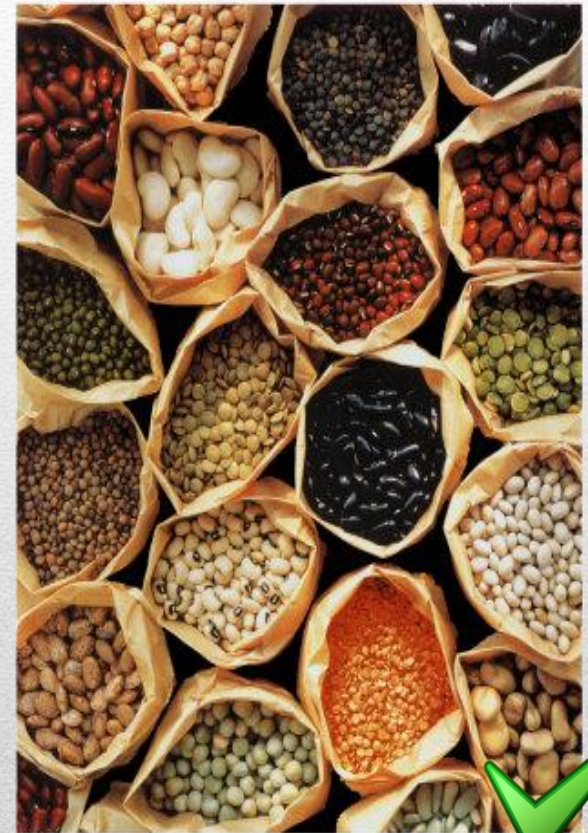
# PEMILIHAN BAHAN MENTAH (KERING)



TEPUNG



BERAS



BIJIRIN



# PEMILIHAN BAHAN MENTAH (MAKANAN TELAH DIPROSES)



**Pelabelan  
Yang Betul  
Dan Keadaan  
Tin Yang  
Sempurna**



**Tarikh  
Luput**



**Tin yang  
kemek**



# BEKALAN AIR DAN AIS



**Sumber air yang bersih**



**Ais diletakkan dalam bekas bertutup**



**Sumber air yang kotor**



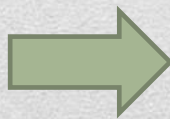
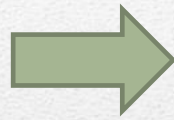
**Ais bertindih dengan bahan makanan**



# JENIS-JENIS PENYIMPANAN BAHAN MENTAH



**Sejuk beku**



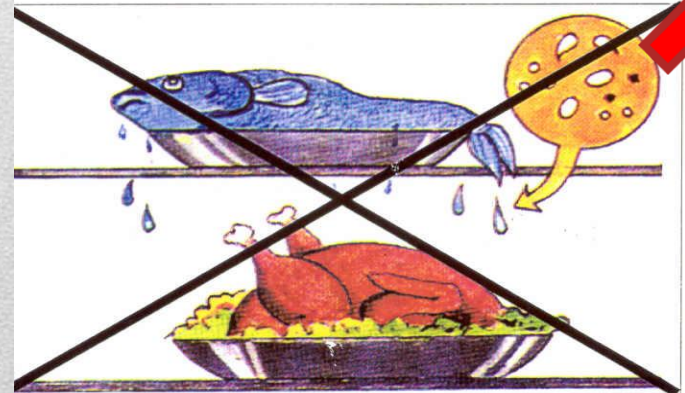
**Sejuk**



**Kering**



# PENYIMPANAN SEJUK







**COLD ROOM!**



A photograph of a cluttered storage room. In the foreground, there is a large white sack on the right and a smaller yellow sack in the center. To the left, a green and white can of Milo is visible, partially covered by a blue plastic bag. Behind these items are several cardboard boxes, some with shipping labels and markings. The room is filled with various items, suggesting a storage area for goods. The floor is covered with debris and more boxes.

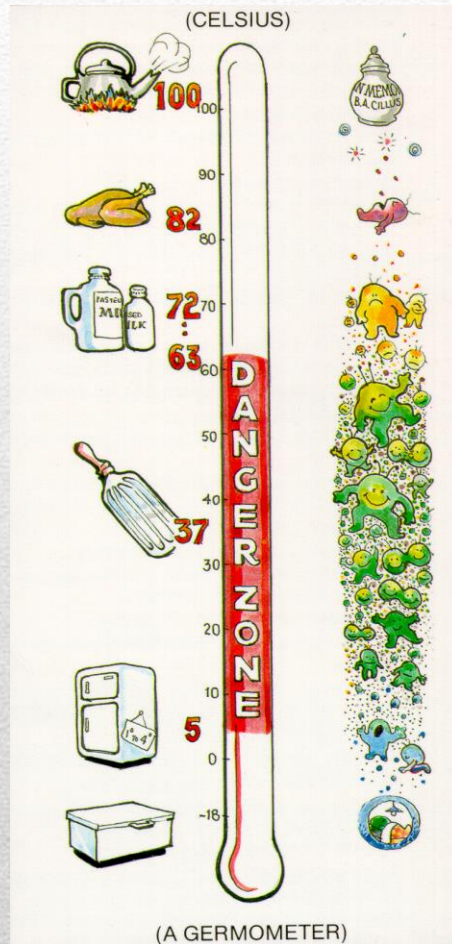
**COLD ROOM!**

A photograph of a freezer compartment. The top shelf contains a red plastic basket, a plate of frozen meat, and a red plastic bag. The bottom shelf is cluttered with various items: a plastic bag of bread, a stack of frozen bread, a clear plastic container with a brown liquid, and several yellow plastic bags. The freezer door is open on the left side.

**FREEZER!**



# ZON BAHAYA PENYIMPANAN



**Suhu zon  
bahaya adalah  
antara  
4 – 63°C**





# PENGENDALIAN BAHAN MENTAH YANG BETUL



Mencuci bahan mentah



Memakai sarung tangan



Menggunakan peralatan yang berbeza mengikut jenis makanan



# PENGENDALIAN BAHAN MENTAH YANG SALAH



**Menggunakan peralatan yang sama bagi memotong sayur dan daging**



**Tidak memakai peralatan yang sesuai**

**Di atas lantai**



# PENYAHBEKUAN YANG BETUL



**Di bahagian  
penyimpanan sejuk**

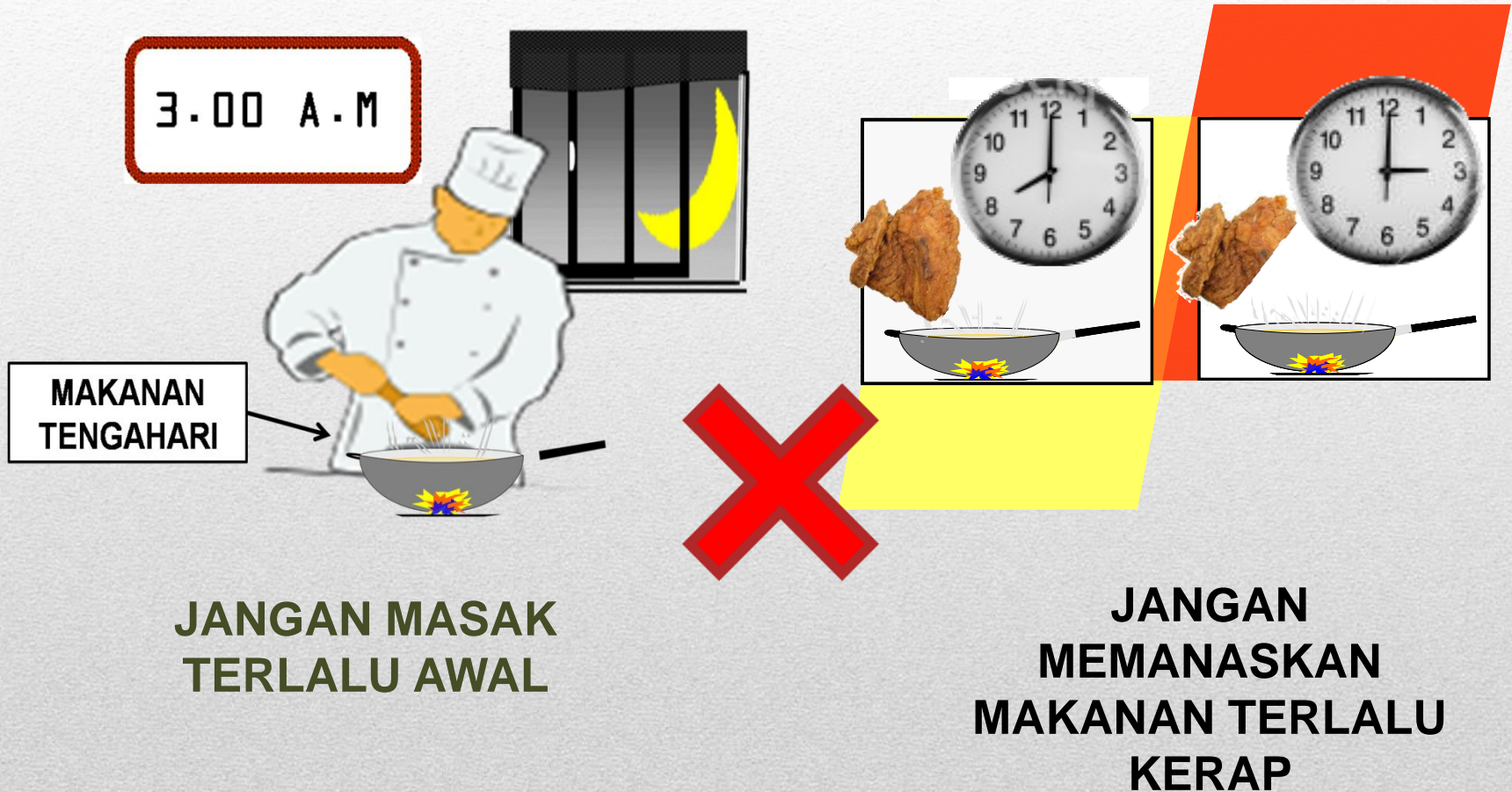


**Ketuhar  
*Microwave***



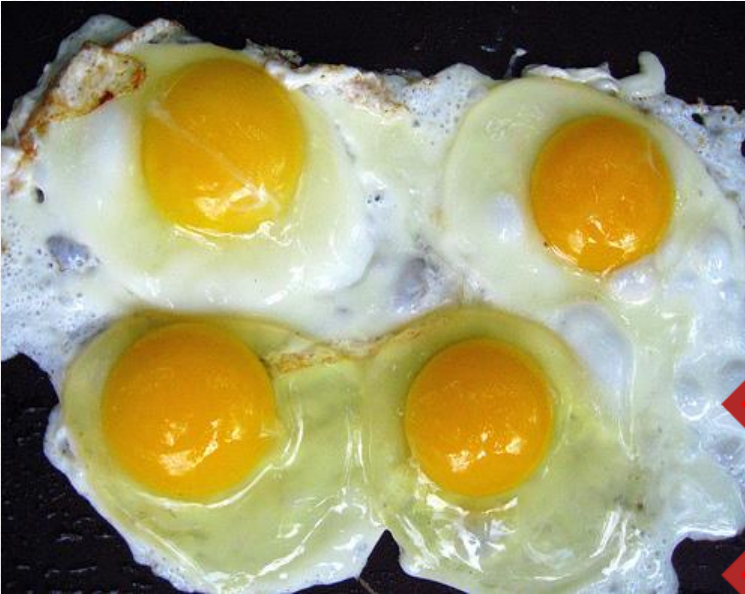
**Di bawah air yang  
mengalir**

# PENYEDIAAN MAKANAN





# MASAK TIDAK SEMPURNA



**Telur separuh masak**



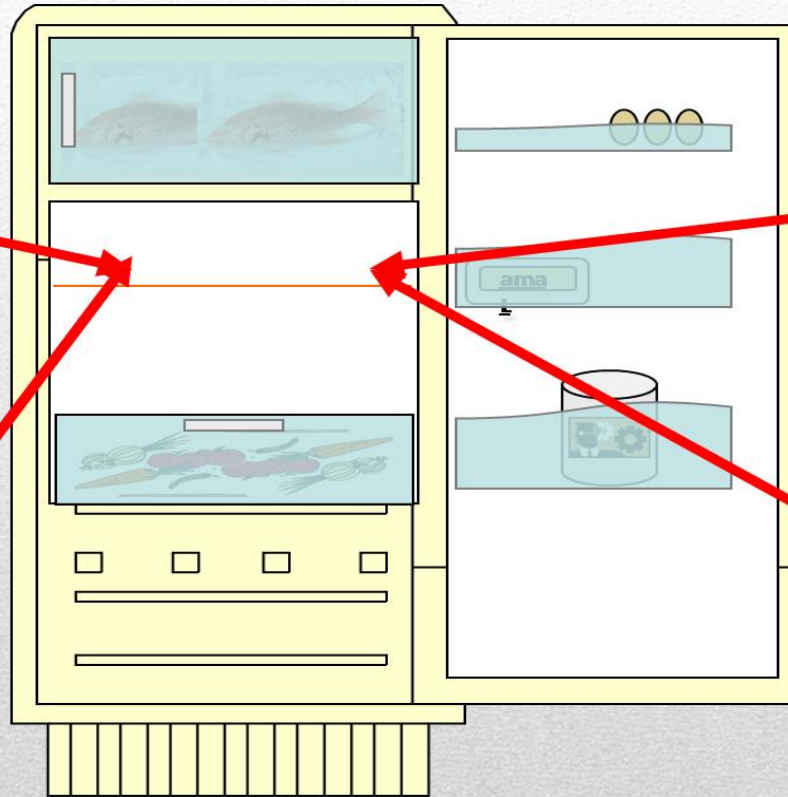
**Daging yang masih merah**



**Ayam yang masih berdarah**



# PENYIMPANAN MAKANAN SELEPAS MASAK



**Makanan Disejukkan  
Dan Tertutup**

**Makanan Panas Dan  
Terdedah**

# PEMBUNGKUSAN MAKANAN



**Makanan dibungkus  
dengan pembungkus  
yang sesuai**



**Makanan dibungkus  
dengan kertas surat  
khabar**



# PENGHIDANGAN MAKANAN



**Tutup makanan  
dengan tudung  
makanan**



**Gunakan penyepit  
semasa mengambil  
makanan**



**Hidangkan makanan  
dalam rak bertutup  
dan mempunyai  
pemanas**



# PENGHIDANGAN MAKANAN



**Jangan  
hidang  
makanan  
secara  
bertindih**



**Jangan  
sentuh  
makanan /  
minuman  
dengan  
tangan**



**Jangan biarkan makanan/  
minuman  
terdedah**



# PENGANGKUTAN MAKANAN



# PENYAKIT BAWAAN MAKANAN

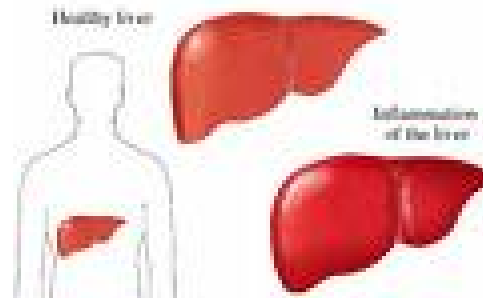




# PENYAKIT BAWAAN MAKANAN

## KERACUNAN MAKANAN

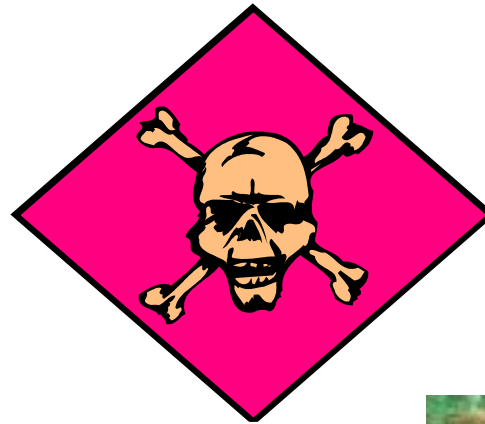
- Demam Kepialu
- Hepatitis A
- Botulism
- Kolera
- Disentri



# KERACUNAN MAKANAN

Disebabkan oleh:

- Bakteria atau racunnya (toksin)
- Virus
- Bahan kimia dan logam
- Tumbuhan dan haiwan beracun



# Antara tanda-tanda keracunan makanan:



- Sakit perut
- Cirit-birit
- Muntah
- Demam
- Loya
- Pening Kepala





# Pengguna Berisiko Tinggi

- Bayi, kanak-kanak
- Orang tua
- Wanita Mengandung
- Pesakit kronik
- Penghuni asrama



TWENTY-FIRST CENTURY  
BABY WALKER



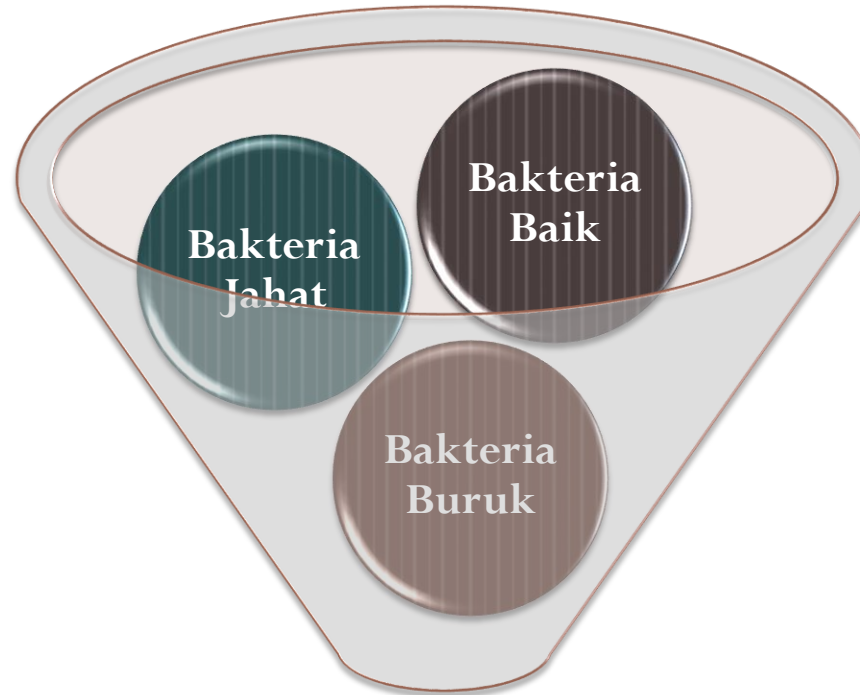
# Dari Mana Datangnya Bakteria?



- Manusia
- Makhluk Perosak
- Udara
- Air
- Burung & Haiwan Lain
- Makanan Mentah
- Sisa & Tanah



# Jenis-jenis bakteri

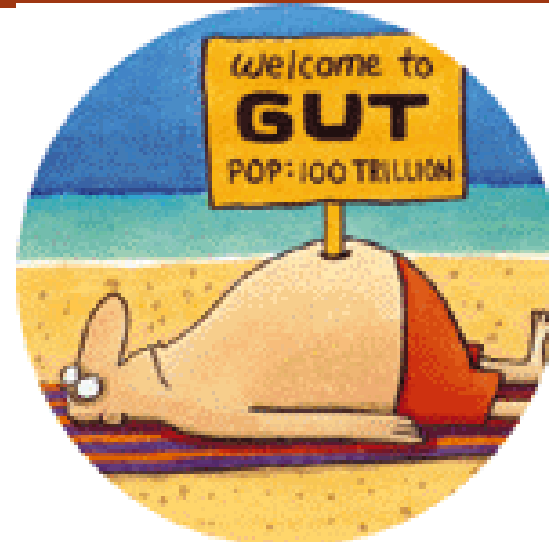




# Jenis-jenis bakteri

## Bakteria baik

- Berguna untuk manusia
- Ada yang terdapat dalam tubuh manusia
- Ada yang digunakan dalam pembuatan makanan

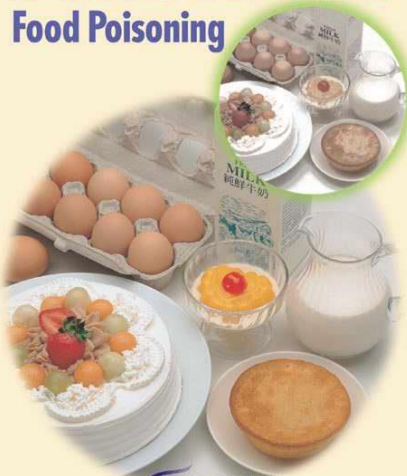


# Jenis-jenis bakteria

## Bakteria jahat

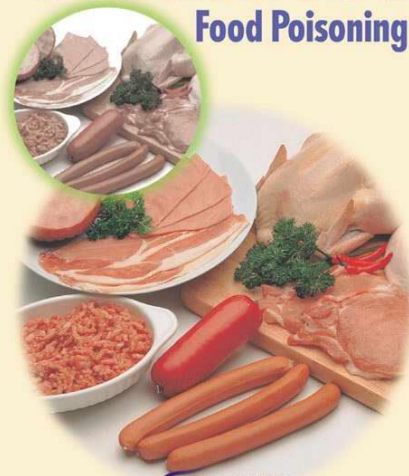
- Menyebabkan penyakit
- Tak boleh dikesan melalui rasa dan bau
- Sangat berbahaya kerana sukar dikesan

### Salmonella Food Poisoning



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department

### Salmonella Food Poisoning



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department



Illustration: Don Smith

# Jenis-jenis bakteria

## Bakteria buruk

- Boleh dikesan jika banyak (melalui bau, rasa warna & tekstur makanan)
- Kurang bahaya kerana
- mudah dikesan





# Keperluan Untuk Pertumbuhan Bakteria

M



A



K



S



O



M



Makanan, Air, Keasidan (pH), Suhu, Oksigen, Masa

## Makanan Berisiko Tinggi



- Sedia dimakan
- Berprotein tinggi dan lain-lain faktor

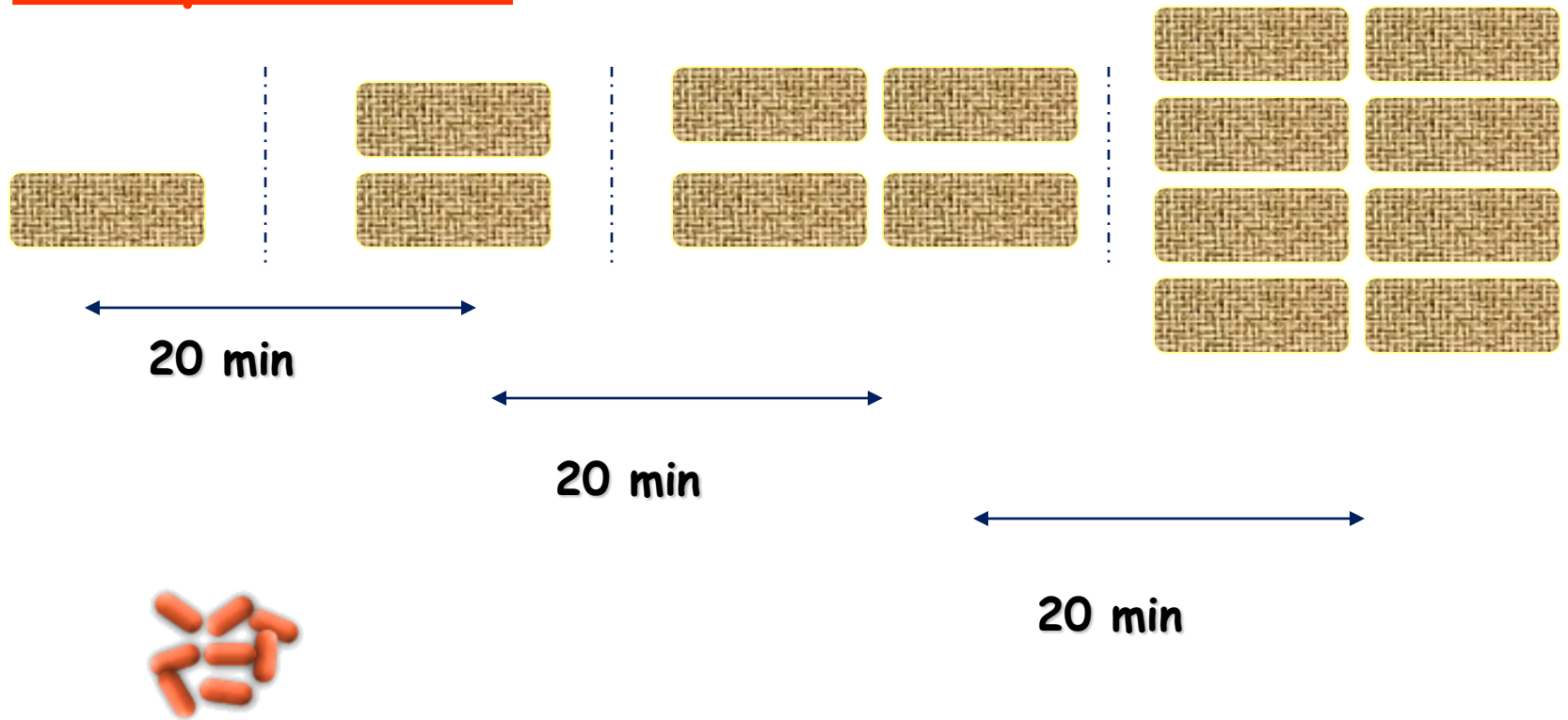
## Makanan Bahaya



- Makanan mentah
- Pada asalnya tinggi kandungan bakteria

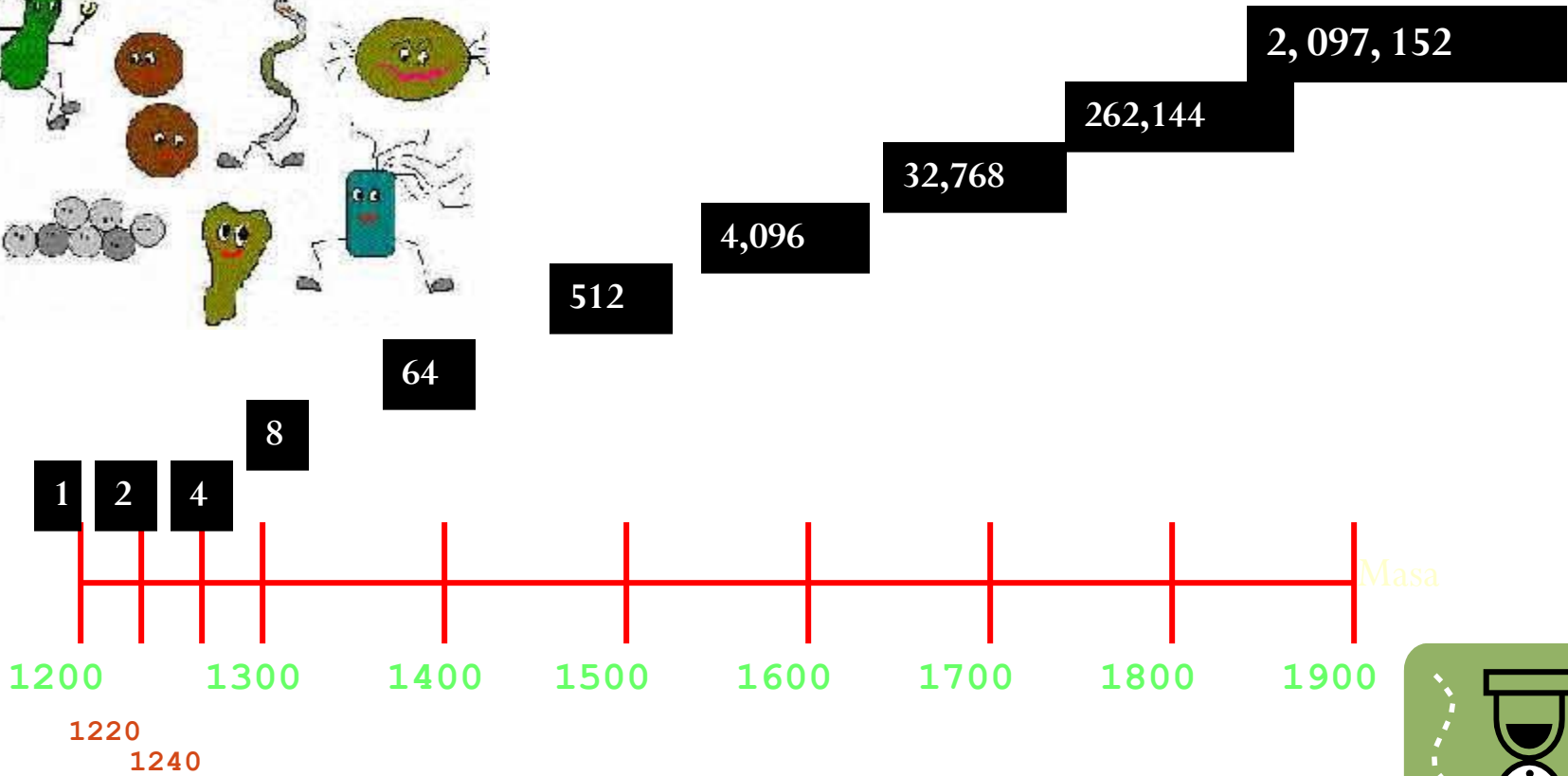
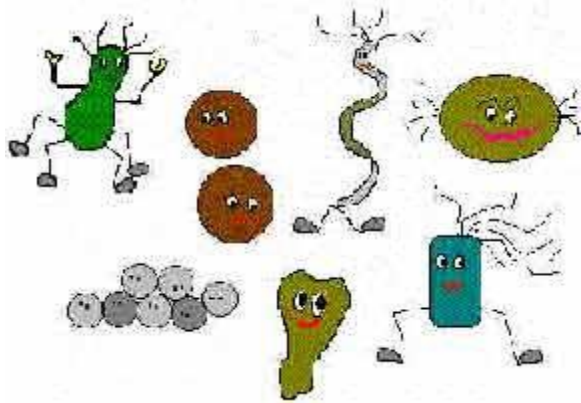
# Bagaimana Bakteria Membiak?

Bakteria membiak dengan membahagi 2 selnya  
Setiap 20 minit!

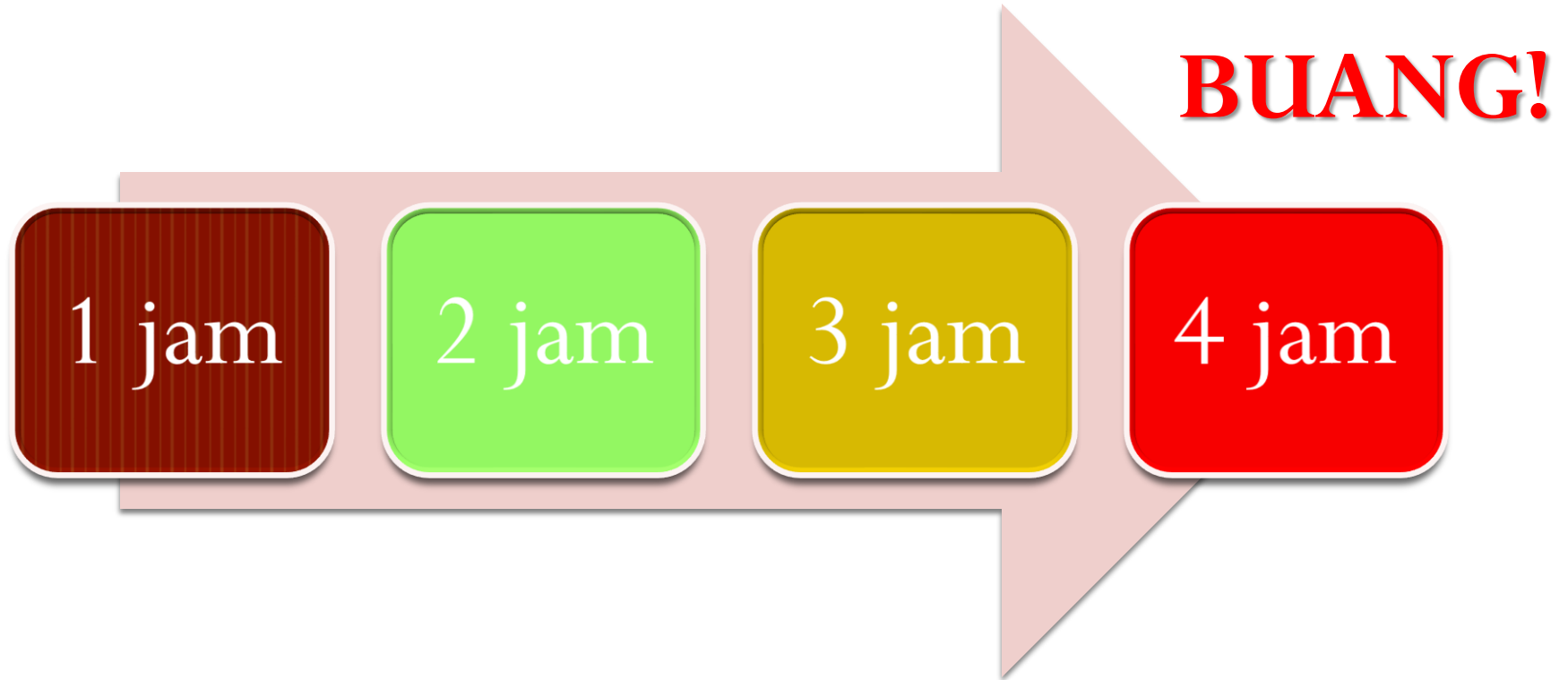




# Pertumbuhan Bakteria



# Jangka masa makanan dalam zon bahaya...



# BAGAIMANA MENGHALANG PERTUMBUHAN PATOGEN ?

- Menyimpan pada suhu yang sesuai luar dari zon bahaya ( $<4^{\circ}\text{C}$  atau  $> 63^{\circ}\text{C}$ )
- Kurangkan jangka masa makanan dalam zon bahaya
- Pengawetan makanan





# PRINSIP PENYIMPANAN DALAM PETI SEJUK



# PRINSIP PENYIMPANAN DALAM PETI SEJUK

## 2. Sentiasa periksa suhu

a) Freezer ( $-18^{\circ}\text{C}$ ) →

b) Chiller ( $4^{\circ}\text{C}$ )



# Keracunan Jenis Infeksi

## Laluan Infeksi

Bakteria /  
Organisma  
dalam Najis



Pindah melalui  
tangan / air  
kumbahan

Makanan



Makanan Dimakan

**KERACUNAN**



Cth:  
E. Coli  
Salmonella



# Keracunan Jenis Intoksifikasi

## Laluan Intoksifikasi

Bakteria /  
Organisma  
Lain Dari  
Sumber



Pindah melalui  
tangan / air  
kumbahan

Makanan



Toksin  
Dihasilkan pada  
Makanan



Makanan  
Bertoksin  
Dimakan



**KERACUNAN**

Cth:  
Staphylococcus aureus  
Clostridium perfringens



# Bakteria Berkaitan Makanan

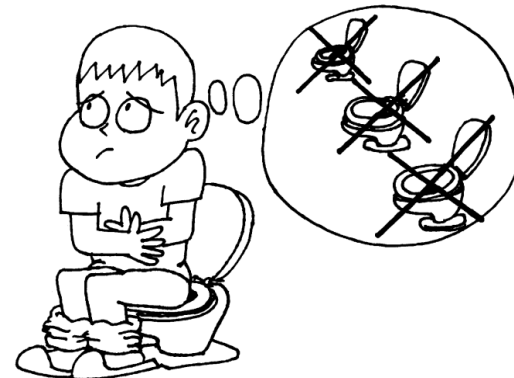
## Stapylococcus aureus

Tanda-tanda: Loya, muntah, sakit perut, cirit-birit.

Tempoh eraman: 1-7 jam

Tempoh sakit: 6-24 jam

Punca: Hidung, kerongkong, kulit, rambut, nanah, luka, udara, debu



# *Clostridium botulinum*

**Tanda-tanda:** Sakit kepala, pening, muntah. Sistem saraf pusat terganggu dan lumpuh saluran pernafasan

**Tempoh eraman:** 2jam-8hari

**Tempoh sakit:** boleh membawa maut

**Punca:** Spora dalam tanah- sayuran, ikan & biasanya melalui makanan

**tin/botol**





# Salmonella

Tanda-tanda: Muntah, sakit perut, cirit-birit, demam.

Tempoh eraman: 12-36 jam

Tempoh sakit: 1-8 hari

Punca: Makanan mentah  
(haiwan), manusia.



# Bacillus cereus

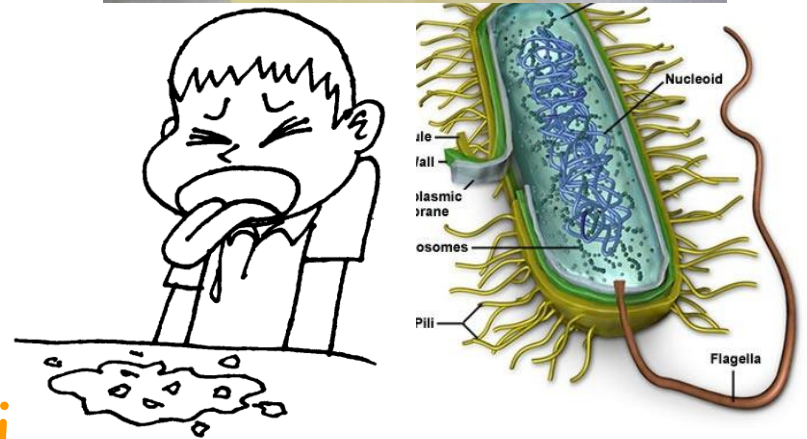
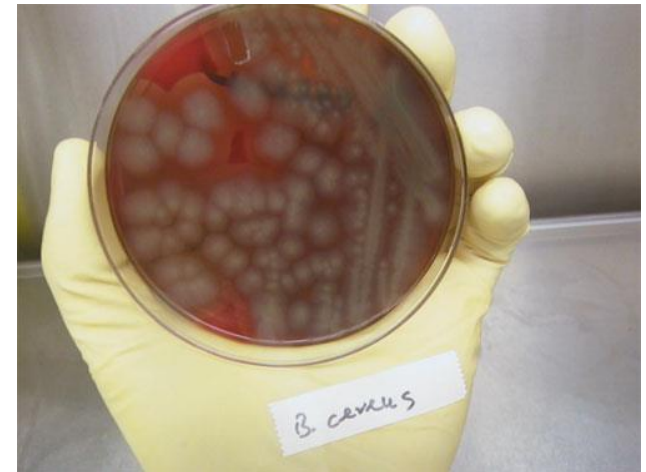
Tanda-tanda: Muntah, sakit perut.

Tempoh eraman: 1-5 jam

Tempoh sakit: 6-24 jam

Punca: Tanah, habuk, bijirin (padi/beras).

\*selalu berkaitan dengan nasi atau mee goreng



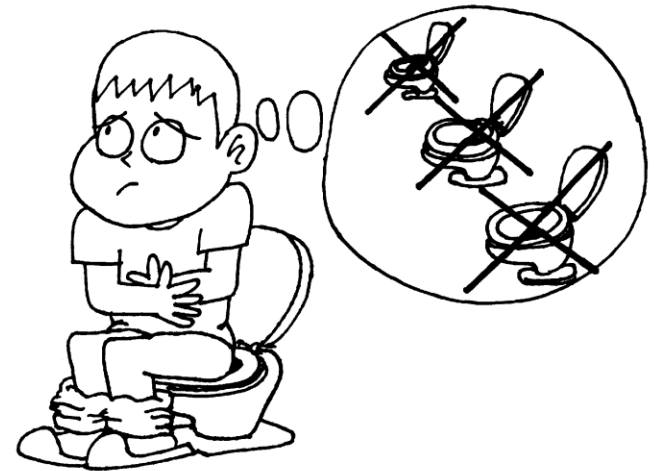
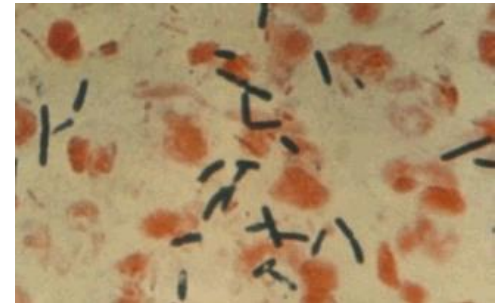
# *Clostridium perfringens*

Tanda-tanda: Cirit-birit,  
sakit perut.

Tempoh eraman: 8-22 jam

Tempoh sakit: 12-24 jam

Punca: Makanan mentah,  
manusia, spora dalam tanah  
(sayuran)





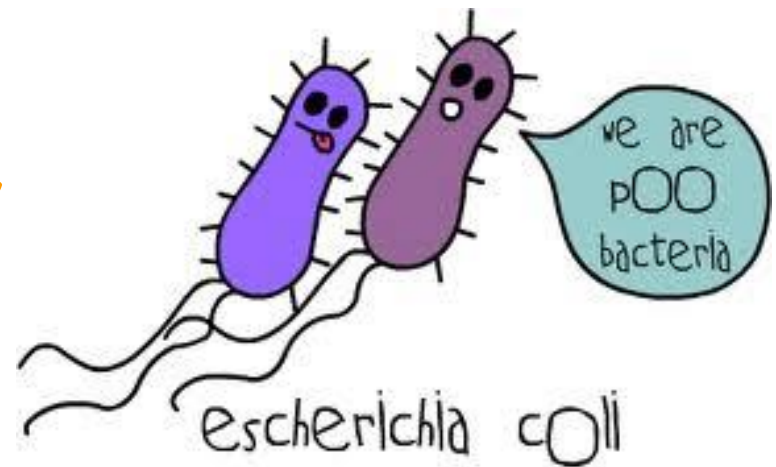
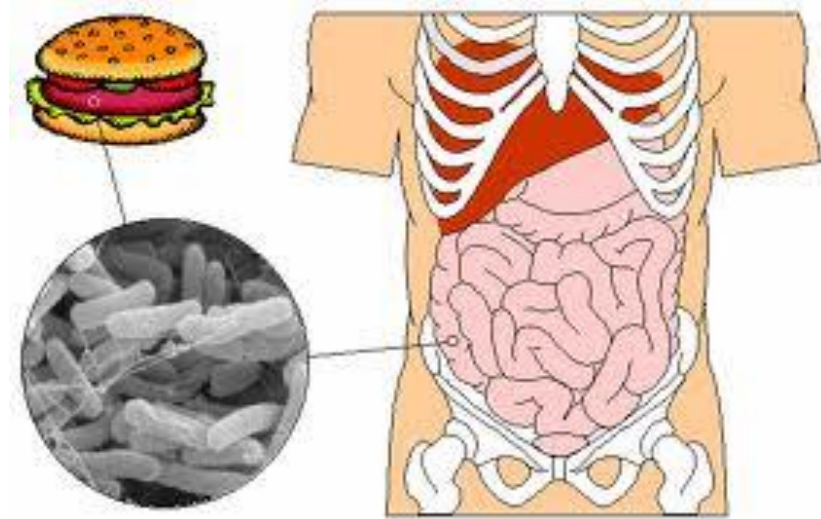
# Escherichia Coli 0157:H7

Tanda-tanda: Loya, Muntah,  
Sakit Perut, Cirit-Birit  
Berdarah

Simptom bermula: 3 - 4 hari

Tempoh sakit: 1 minggu

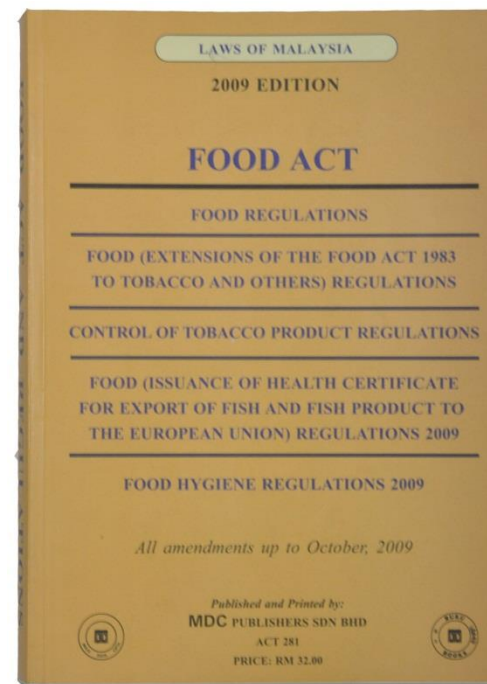
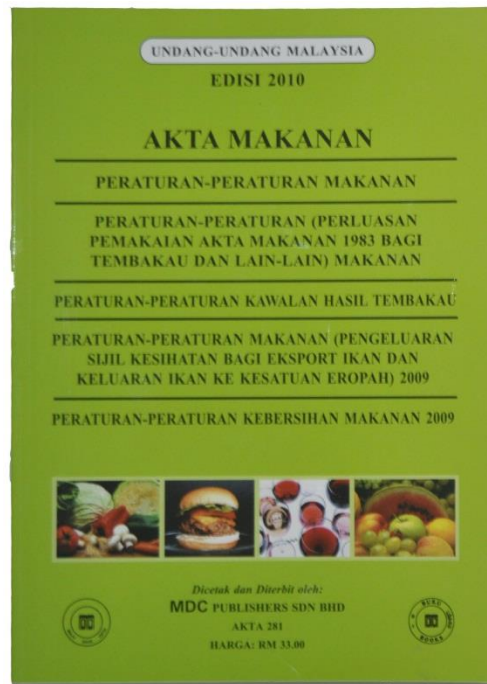
Punca: Najis manusia/haiwan,  
pencemaran silang, sayur &  
buah mentah yang terkena  
baja najis



# PERUNDANGAN & PENGUATKUASAAN

## Akta Makanan 1983

- Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- Peraturan Kebersihan Makanan 2009





**KLANG:** Sisa makanan tidak diuruskan, najis tikus bertaburan dan anak lipas merayap di dapur restoran. Sukar dipercayai tetapi itulah hasil penemuan operasi penutupan premis makanan dan penguatkuasaan dinamakan 'Ops Bersih 4' di Jalan Istana, di sini, baru-baru ini. –Berita Harian

**21 JULAI 2011:** Seorang pegawai penguatkuasa Jabatan Kesihatan menampal notis penutupan 14 hari sebuah restoran yang didapati kotor dan melanggar peraturan kebersihan ketika operasi kebersihan premis makanan, di sekitar Ampang, Selangor.  
- Utusan/WAHIDIN SALIM





# Three restaurants in Lebu Ampang ordered to shut down

BY SHALINI RAVINDRAN



Dr Hayati Abdullah (right) putting up a notice of immediate closure for a restaurant at Jalan Lebu Ampang during the operation. Looking on is Dr Noor Akma.

Buy Now  
Top Mobiles  
& Tablets



## Setempat

# Tutup restoran 'tikus'



6



1



0



0



0



Cetak

Oleh Nur Lela Zulkipli

**Kuala Lumpur: Sebanyak 73 restoran di kawasan Bukit Bintang diarah tutup sementara bagi tujuan pembersihan sepanjang tahun ini kerana gagal menepati standard kebersihan yang ditetapkan.**

Pengarah Jabatan Kesihatan dan Alam Sekitar Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL) Dr Hayati Abdullah berkata, jumlah itu adalah paling banyak berbanding kawasan lain dalam kawasan pentadbiran DBKL.

Katanya, rata-rata pemilik premis di kawasan ibu kota itu memberi alasan pelanggan ramai menyebabkan mereka tidak berkesempatan membersihkan restoran.



# Kedai nasi kandar meloyakan

*Tepung roti canai sebelah tandas, darah haiwan bertakung di lantai dapur*

SITI NADIAH AHMAD ZAMLUS

**BAYAN LEPAS** - Selamba saja si tukang masak sebuah restoran nasi kandar di sini memakai singlet serta berkain pelekat yang diikat tinggi, sambil memasak lauk pauk untuk dijual kepada pelanggan.

Tepung yang digunakan untuk membuat roti canai dan pelbagai jenis roti lain pula hanya diletakkan di sebelah tandas sahaja.

Bukan itu saja, si tukang masak yang juga dipercayai pemilik restoran berkenaan mengejutkan pegawai penguat kuasa Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang (JKNPP) ketika membuka peti sejuk tempat menyimpan bahan mentah.

Di dalam peti tersebut didapati kuah kari meleleh di segenap ruang dalam peti sejuk yang terdapat di dalam restoran yang terletak di kawasan Bayan Lepas itu.

Operasi mengejut yang bermula seawal jam 8.30 pagi semalam turut mendapati darah haiwan bertakung di atas lantai di bahagian dapur belakang.

## Tak basuh sebelum masak

Ketua Unit Inspektorat dan Perundangan JKNPP, Ideris Mohamed kemudiannya bertanya kehairanan bagaimana telur yang dimasak untuk pelanggan dipecahkan dalam keadaan yang mengotorkan.

"Saya tahu telur-telur ini memang tidak basuh kerana lihatlah bagaimana keadaan kamu gunakannya, kamu



Sudah tumbuh akar, begitulah rupa kacang dal yang disimpan dalam peti sejuk sebuah restoran nasi kandar.

basuh atau tidak?", katanya.

Kemudian selamba sahaja lelaki yang penuh dengan jambang itu mengaku kepada penguat kuasa telur ayam yang dimasaknya langsung tidak dibasuh sebelum dimasak.

Ketika ditegur supaya mencuci peti sejuk, lelaki berkenaan dengan nada ceria menjawab, 'hari-hari saya cuci encik'.

Jawapannya hanya disambut dengan senyuman daripada anggota penguat kuasa sedangkan kacang dal yang berada di dalam peti sejuk sudah mula tumbuh akar.

Pemeriksaan kebersihan itu kemudiannya beralih ke sebuah lagi restoran nasi kandar yang terletak di hadapan lokasi restoran yang sama.

Ketika melangkah ke satu ruangan yang dipenuhi bekalan tepung dan gula dalam restoran itu, didapati lipas dan pelbagai jenis serangga memenuhi kawasan tersebut.

Akibatnya, kedua-dua restoran berkenaan diarahkan tutup oleh JKNPP selama dua minggu.

## Operasi setiap bulan

Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Ku Nafisah Ku Ariffin berkata, operasi hampir tujuh jam itu mengakibatkan 22 premis makanan ditutup di seluruh Pulau Pinang.

Menurutnya, sebanyak 34 premis diperiksa dan hampir 50 peratus



Pegawai kesihatan mengesan lipas yang begitu banyak dalam stok tepung dan gula di sebuah premis nasi kandar.

daripadanya melibatkan kedai nasi kandar.

"Kesemua premis yang ditutup mengikut Seksyen 11, Akta Makanan 1983, sekiranya didapati bersalah, pemilik premis boleh dihukum penjara maksimum lima tahun atau denda atau kedua-duanya sekali.

"Sekiranya dalam tempoh dua minggu ada antara pemilik premis yang berdegil, kami tidak akan teragak-agak dan akan mengambil tindakan pendakwaan di mahkamah," katanya.

Operasi yang turut melibatkan Bahagian Perlesenan Majlis Perbandaran Pulau Pinang (MPPP), Majlis Perbandaran Seberang Perai (MPSP) dan Pejabat Kementerian

Dalam Negeri Koperasi dan Kepenggunaan (PKPDNKK) itu turut mengeluarkan sebanyak 57 kompaun dan enam notis amaran dari PKPDNKK.

Bermula Januari 2013 hingga Julai ini, 96 premis ditutup atas kesalahan terlalu kotor di seluruh negeri ini sementara 3,288 telahpun diperiksa.

Ku Nafisah berkata, pihaknya akan menjalankan risikan selama lima hari untuk melihat premis yang mana perlu diperiksa.

"JKNPP kami akan menjalankan operasi kebersihan ini setiap bulan sehinggalah memastikan premis makanan di Pulau Pinang mencatat tahap kebersihan yang sepatutnya," katanya.



# Akta Makanan 1983

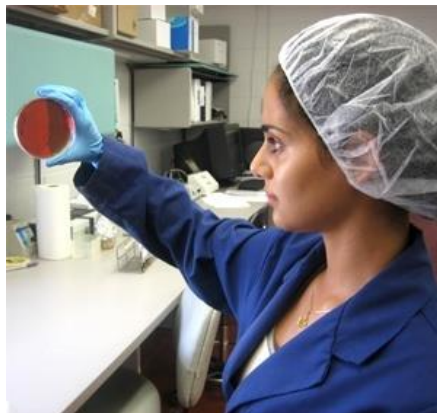
## Tujuan

- I. Melindungi pengguna daripada:
  - bencana kesihatan
  - Penipuan
  
- I. Memastikan kualiti produk mengikut garis panduan bersesuaian



# Akta Makanan

- Mempunyai kuasa untuk:
- Mengambil sampel
- Mendapat maklumat lengkap mengenai ramuan tertentu



Courtesy of UJANG

# Akta Makanan

## Pentadbiran & Penguatkuasaan

- Pengarah boleh mengarah pembersihan premis atau peralatan dicuci & disanitasi
- Menutup premis kotor
- Kesalahan disiarkan dalam akhbar





# Akta Makanan 1983

## Denda Bagi Kesalahan

- Jika menghasilkan makanan yang boleh memudaratkan kesihatan seperti mengandungi bahan beracun boleh didenda tidak melebihi **RM 100,000** atau **penjara** tidak melebihi **10 tahun** atau kedua-duanya



# Akta Makanan 1983

## Denda Bagi Kesalahan



- Jika menghasilkan makanan yang tidak sesuai untuk manusia didenda tidak melebihi **RM 50,000** atau **penjara** tidak melebihi **8 tahun** atau kedua-duanya

# Akta Makanan 1983

## Denda Bagi Kesalahan

- Menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang mengandungi jirim asing / makanan berbungkus samada dikilangkan atau tidak yang bungkusannya rosak dan tidak memenuhi fungsinya boleh didenda tidak melebihi **RM30,000.00** atau **penjara** tidak melebihi **5 tahun** atau kedua-duanya.





# Akta Makanan 1983

## Denda Bagi Kesalahan

- Menyedia, membungkus, melabel atau menjual makanan dengan tujuan untuk menipu boleh didenda atau dipenjarakan tidak melebihi 3 tahun atau kedua-duanya.



# PERATURAN KEBERSIHAN MAKANAN 2009



# Peraturan Kebersihan Makanan 2009

Antara kandungan di dalam PKM 2009:

- I) Pendaftaran premis makanan  
[www.fosimdomestic.moh.gov.my](http://www.fosimdomestic.moh.gov.my)
- II) Perjalanan dan penyelenggaraan premis makanan
  - a) Kehendak am bagi premis makanan
  - b) Kehendak khas bagi premis makanan





# Peraturan Kebersihan Makanan 2009

- III. Pengendali Makanan
- IV. Kehendak khas dalam pengendalian, penyediaan, pembungkusan, penyajian, penyimpanan dan penjualan makanan khusus.
- V. Pengangkutan Makanan
- VI. Pelbagai



# Peraturan Kebersihan Makanan 2009



## “Pengendali Makanan”

Mana-mana orang yang-

- a. Terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan
- b. Menyentuh makanan atau permukaan yang menyentuh makanan
- c. Mengendalikan makanan yang dibungkus atau tidak dibungkus, atau perkakas.



# Peraturan Kebersihan Makanan 2009

- Diwartakan pada 28 Feb 2009
- Mewajibkan pengendali makanan hadir LPM dan mendapat sijil LPM daripada institusi yang ditentukan oleh pengarah
- Denda tidak melebihi RM 10,000.00 atau dipenjarakan tidak melebihi 2 tahun jika tidak menghadiri latihan atau memiliki sijil



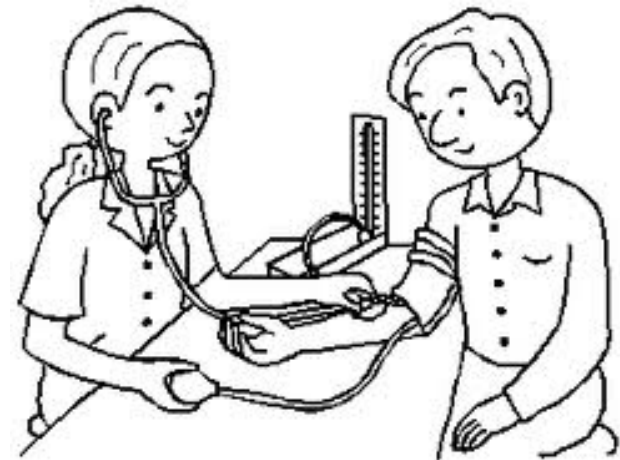


# J/K Kabinet Kebersihan & Kesehatan Nasional

- Mesyuarat pada Julai 2008 memutuskan:
  1. SEMUA pengendali makanan perlu mengikuti kursus ini hanya sekali seumur hidup
  2. Menjalani latihan tambahan untuk tujuan meningkatkan tahap pengetahuan, sikap dan amalan (mengikut keperluan)
  3. Perlu menghadiri semula kursus sekiranya:
    - a) Berlaku keracunan makanan
    - b) Premis tidak sanitari

# Peraturan Kebersihan Makanan 2009

- Peraturan 31.(1)  
Semua pengendali makanan hendaklah diperiksa dari segi kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar.







Terima kasih kerana menggunakan perkhidmatan kami...

## **Prime Business Solutions**

9A-I, Jalan Dinar B U3/B  
Taman Subang Perdana  
40150 Shah Alam, Selangor  
P: 03-7842 5318  
F: 03-7845 5300

E-mail: [info@primebiz.com.my](mailto:info@primebiz.com.my)

- 1) Mohd Haidres Bin Syahali (013-3652 399)
- 2) Mohd Mahfiz Bin Mohatar (016-9654 630)

[www.primebiz.com.my](http://www.primebiz.com.my)

**facebook**

: **Kursus Pengendalian Makanan**