

TMC-02/17



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
Senarai Semak Borang Permohonan *Trust MyCatering*
(Untuk Kegunaan JKN/PKD)

| NAMA PREMIS | | | |
|---|---|----------------------------------|--|
| ALAMAT PREMIS | | | |
| KATEGORI PERMOHONAN | | <input type="checkbox"/> Baru | <input type="checkbox"/> Pembaharuan |
| KATEGORI KATERER | | <input type="checkbox"/> Kecil | <input type="checkbox"/> Sederhana <input type="checkbox"/> Mass |
| Bil. | Perkara | Pemohon (√ / X) | Kegunaan Pejabat (√ / X) |
| 1. | Borang Permohonan (TMC-01/17) | | |
| 2. | Salinan sijil/slip pendaftaran premis KKM | | |
| 3. | Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak) | | |
| 4. | Salinan lesen / dokumen sokongan dari PBT / Agensi Kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass catering sahaja) | | |
| 5. | Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17) | | |
| 6. | Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan | | |
| 7. | Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan | | |
| 8. | Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter) | | |
| 9. | Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan PJKM (Untuk kategori mass catering) | | |
| 10. | Salinan Sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass catering) | | |
| Untuk Kegunaan Pejabat | | | |
| 11. | Tarikh Terima | | |
| 12. | Status Permohonan | <input type="checkbox"/> Lengkap | <input type="checkbox"/> Tidak Lengkap |
| Akuan Penerimaan Fi oleh IPBKKM | | | |
| Nombor Rujukan Pemohon : _____ | | Tarikh : _____ | |
| Adalah dimaklumkan, permohonan dan bayaran dalam bentuk draf bank/ kiriman wang/ wang pos bernombor _____ sebanyak RM _____ yang bertarikh _____ telah diterima daripada pemohon bagi premis _____. | | | |
| Tandatangan penerima : _____ | | | |
| Nama Pegawai dan Jawatan : _____ | | | |



TMC-01/17

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
Borang Permohonan *Trust MyCatering*

BAHAGIAN A: MAKLUMAT PENGUSAHA KATERING MAKANAN

BARU PEMBAHARUAN

| | | | |
|--|------------|------------------------------------|--|
| NAMA PEMILIK PERNIAGAAN <i>(seperti di dalam kad pengenalan/passport)</i> | | | |
| NO KAD PENGENALAN/ PASSPORT | | | |
| NAMA DAN ALAMAT SYARIKAT | | | |
| ALAMAT PREMIS | | | |
| WAKIL SYARIKAT | | | |
| NO. TEL / NO. FAKS | | NO. TEL BIMBIT | |
| ALAMAT EMEL | | WEBSITE (jika ada) | |
| PROFIL FACEBOOK <i>(jika ada)</i> | | FACEBOOK PAGE <i>(jika ada)</i> | |
| JENAMA (jika ada) | | | |
| DOKUMEN SOKONGAN YANG DIPERLUKAN | ADA | TIADA | |
| 1. Salinan sijil/ slip pendaftaran premis KKM | | | |
| 2. Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan/atau Ordinan Kerajaan Tempatan 1961 (bagi Sabah dan Sarawak) | | | |
| 3. Salinan lesen pihak berkuasa tempatan atau lampiran surat pengesahan dari agensi kerajaan (hanya untuk kategori skala sederhana dan mass catering sahaja) | | | |
| 4. Senarai semak keselamatan makanan (TMC-03/17 atau TMC-06/17) | | | |
| 5. Salinan sijil Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan | | | |
| 6. Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan | | | |
| 7. Salinan rekod vaksinasi anti tifoid oleh pengamal perubatan berdaftar (dokter) | | | |
| 8. Manual Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)- (1 salinan) (Untuk kategori mass catering) | | | |
| 9. Salinan sijil PJKM daripada KKM (Contoh: HACCP, GMP, MeSTI)-jika ada (Untuk kategori mass catering) | | | |

| BAHAGIAN B: MAKLUMAT PREMIS | | | | |
|---|--|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| PREMIS KATERING (sila tandakan \checkmark pada yang berkaitan) | i. Restoran/ Kedai Makan | <input type="checkbox"/> | ii. Kafeteria | <input type="checkbox"/> |
| | iii. Kantin/Dapur Asrama | <input type="checkbox"/> | iv. Rumah Kediaman | <input type="checkbox"/> |
| | v. Hospital/ Pusat Rawatan Harian | <input type="checkbox"/> | vi. Bangunan Khas | <input type="checkbox"/> |
| | vii. Bengkel | <input type="checkbox"/> | viii. Hotel | <input type="checkbox"/> |
| KATEGORI KATERER | Kecil (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <100 pax, Bilangan pekerja: <10 orang) | | | <input type="checkbox"/> |
| | Sederhana (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan <500 pax, Bilangan pekerja: 11-20 orang) | | | <input type="checkbox"/> |
| | Mass (Kapasiti tempahan: Hidangan utama/sampingan >500 pax, Bilangan pekerja: > 20 orang) | | | <input type="checkbox"/> |
| PEMBEKAL MAKANAN BAGI: | a. Premis Kerajaan / Swasta <input type="checkbox"/> b. Majlis Keraian <input type="checkbox"/> c. Lain-lain <input type="checkbox"/> Nyatakan: | | | |
| BILANGAN PEKERJA | TEMPATAN: | | ASING: | |
| BAHAGIAN C : PENGESAHAN PEMOHONAN | | | | |
| TANDATANGAN: | | COP RASMI SYARIKAT: | | TARIKH: |
| ----- NAMA: JAWATAN: | | | | |
| Untuk kegunaan IPBKKM | | | | |
| 1. Tarikh terima permohonan: 2. Fi Sijil : (Nombor Bank Draf / Kiriman Wang / Wang Pos) | | | | |

SENARAI SEMAK KESELAMATAN MAKANAN PENSIJILAN *TRUST MyCATERING* UNTUK KATERING KECIL DAN SEDERHANA

Nama Syarikat:

| ELEMEN 1: PENGENDALI MAKANAN | | | | |
|--|---|--------------------------------------|-------|------------------------|
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (I) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembetulan |
| | | Ya | Tidak | |
| 1.1 Vaksinasi | <i>Mendapat vaksinasi anti tifoid (TY2).</i> | | | |
| 1.2 Kursus Latihan Pengendali Makanan | <i>Memiliki sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM) yang sah.</i> | | | |
| 1.3 Kebersihan Diri | <i>Pakaian bersih dan sesuai.</i> | | | |
| | <i>Memakai pakaian pelindung luar / apron - bersih dan berwarna cerah. *</i> | | | |
| | <i>Kuku pendek dan bersih.</i> | | | |
| | <i>Pakai penutup kepala.</i> | | | |
| | <i>Pakai penutup mulut atau sarung tangan (jika perlu).</i> | | | |
| | <i>Tidak memakai barang kemas (cth: cincin / rantai / gelang) / aksesori (cth: jam tangan / pin tudung).</i> | | | |
| | <i>Pakai kasut bertutup (tidak dibenarkan pakai selipar). *</i> | | | |
| | <i>Tiada luka / kudis.</i> | | | |
| 1.4 Amalan Pengendali Makanan | <i>Basuh tangan dengan betul (sebelum memulakan kerja, selepas ke tandas dan selepas mengendalikan bahan tercemar).</i> | | | |
| | <i>Tidak melakukan apa-apa kelakuan / tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.</i> | | | |
| | <i>Menanggalkan pakaian pelindung / apron sebelum ke tandas.</i> | | | |
| ELEMEN 2: STRUKTUR DAPUR | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (I) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembetulan |
| | | Ya | Tidak | |
| 2.1 Lantai | <i>Permukaan lantai bersih, berkeadaan baik dan air tidak bertakung.</i> | | | |
| 2.2 Dinding /Siling/ Pintu / Tingkap | <i>Dikekalkan dalam keadaan bersih, baik dan mudah dibersihkan (tiada habuk dan sawang).</i> | | | |
| 2.3 Sistem Saliran | <i>Persekitaran premis dan saliran berkeadaan bersih.</i> | | | |
| ELEMEN 3:REKABENTUK DAN KEMUDAHAN DI DAPUR | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (I) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembetulan |
| | | Ya | Tidak | |
| 3.1 Sinki Cuci Tangan | <i>Dibekalkan dengan air mengalir yang mencukupi.</i> | | | |
| | <i>Sabun / bahan pencuci tangan serta tuala kertas / pengering tangan disediakan.</i> | | | |
| | <i>Mempamerkan Poster 7 langkah membasuh tangan yang betul.</i> | | | |
| 3.2 Penstoran/ Ruang Penyimpanan | <i>3.2.1 Ruang simpanan sejuk beku / dingin</i> | | | |
| | <i>3.2.1.1 Ruang simpanan sejuk beku berfungsi dengan baik (< -18 °C) dan bersih.</i> | | | |
| | <i>3.2.1.2 Ruang simpanan sejuk / dingin berfungsi dengan baik (-1 hingga 10 °C) dan bersih.</i> | | | |
| | <i>3.2.1.3 Tidak menyimpan makanan sejuk beku / dingin melebihi muatan maksimum.</i> | | | |
| | <i>3.2.1.4 Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak diasingkan dalam ruang berbeza.</i> | | | |
| | <i>3.2.2 Ruang Simpanan Kering</i> | | | |

| | <p>3.2.2.1 <i>Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</i></p> <p>3.2.2.2 <i>Mempunyai pengudaraan yang baik dan pencahayaan yang mencukupi.</i></p> <p>3.2.2.3 <i>Bebas dari serangan makhluk perosak.</i></p> | | | | |
|---|--|--|-------|---------------------|--|
| | <p>3.2.3 <i>Ruang Simpanan Peralatan atau Perkakasan</i></p> <p>3.2.3.1 <i>Sesuai dan bersih.</i></p> <p>3.2.3.2 <i>Tiada percampuran antara bahan makanan dan bukan makanan.</i></p> | | | | |
| 3.3 | Ruang Pencucian Peralatan dan Perkakasan | <p><i>Berkeadaan bersih.</i></p> <p><i>Sistem saliran yang baik.</i></p> | | | |
| 3.4 | Bekalan Air / Ais | <p><i>Bekalan air yang bersih, tidak tercemar, tidak mempunyai rasa dan bau.</i></p> <p><i>Bekalan air hendaklah dilindungi secukupnya daripada apa-apa pencemaran.</i></p> <p><i>Ais hendaklah disimpan dalam bekas tertutup dan terlindung daripada sebarang pencemaran.</i></p> | | | |
| 3.5 | Kelengkapan gas | <i>Paip atau hos berada dalam keadaan sesuai, selamat dan bersih.</i> | | | |
| 3.6 | Pengudaraan | <i>Terdapat sistem pengudaraan yang baik dan perlu dibersihkan secara berkala.</i> | | | |
| 3.7 | Pencahayaan | <i>Pencahayaan mencukupi dan berada dalam keadaan bersih dan baik.</i> | | | |
| 3.8 | Bekalan elektrik | <i>Tidak melakukan penyambungan suis dan soket yang membahayakan.</i> | | | |
| 3.9 | Kawasan Pembuangan dan Pelupusan Sampah | <i>Tong sampah dilapik dengan beg plastik, sentiasa ditutup dan bersih.</i> | | | |
| 3.10 | Tandas | <p><i>Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak.</i></p> <p><i>Mempunyai sumber air yang mengalir.*</i></p> <p><i>Mempunyai kemudahan cecair pencuci, kemudahan mengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan).*</i></p> <p><i>Pintu tandas sentiasa tertutup.</i></p> | | | |
| 3.11 | Kawalan Makhluk Perosak | <p><i>Memastikan kawasan luar dan dalam premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih.</i></p> <p><i>Tiada penggunaan racun di kawasan penyediaan makanan.</i></p> <p><i>Mengambil tindakan segera untuk memusnahkan dan mengelakkan infestasi semula sekiranya terdapat tanda-tanda kehadiran makhluk perosak.</i></p> | | | |
| ELEMEN 4: PERALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR | | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembedulan | |
| | | Ya | Tidak | | |
| 4.1 | Peralatan dan Perkakasan Dapur | <p><i>Berada dalam keadaan baik, bersih dan disusun secara teratur.</i></p> <p><i>Peralatan dan perkakas yang rosak dibuang dan dikeluarkan dari premis makanan.</i></p> <p><i>Papan pemotong yang khusus digunakan untuk bahan mentah dan makanan yang sudah dimasak.</i></p> | | | |
| ELEMEN 5: KAWALAN BAHAN MENTAH | | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembedulan | |
| | | Ya | Tidak | | |
| 5.1 | Pengendalian dan Penyimpanan Bahan Mentah | <p><i>Penerimaan bahan mentah mengikut prinsip First In First Out (FIFO) atau First Expiry First Out (FEFO).</i></p> <p><i>Selamat dan berkualiti.</i></p> <p><i>Tidak bercampur dengan bahan bukan makanan dan makanan yang telah diproses.</i></p> <p><i>Dilabel dan disimpan dalam keadaan yang bersih dan sesuai.</i></p> <p><i>Tiada makanan diletakkan di atas lantai.</i></p> | | | |

| | <i>Kaedah penyusunan tidak menyumbang kepada kerosakan atau pencemaran.</i> | | | |
|---|---|--------------------------------------|-------|---------------------|
| 5.2 Proses Penyahbekuan Bahan Mentah | <i>Kaedah penyahbekuan yang betul dan sesuai.</i> | | | |
| | <i>Bahan mentah yang telah dinyahbeku tidak boleh disejukbeku semula.</i> | | | |
| ELEMEN 6: KAWALAN PENYEDIAAN MAKANAN | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembedahan |
| | | Ya | Tidak | |
| 6.1 Ruang Penyediaan Makanan | <i>Berada dalam keadaan bersih.</i> | | | |
| | <i>Pencahayaan mencukupi.</i> | | | |
| 6.2 Penyediaan Makanan | <i>Tidak menyimpan terus makanan panas yang baru dimasak ke dalam peti sejuk.</i> | | | |
| | <i>Makanan yang telah dimasak disimpan dan ditutup dengan betul sehingga diperlukan.</i> | | | |
| | <i>Makanan dimasak menggunakan kaedah yang betul dan sesuai.</i> | | | |
| ELEMEN 7: KAWALAN PEMBUNGKUSAN MAKANAN | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembedahan |
| | | Ya | Tidak | |
| 7.1 Kawalan Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Pembungkus | <i>Bahan pembungkus yang digunakan hendaklah dari jenis yang bukan toksik dan tidak mencemarkan produk makanan.</i> | | | |
| | <i>Bahan pembungkus perlu disimpan secara berasingan dengan bahan mentah bagi mengelakkan berlakunya kerosakan dan pencemaran kepada bahan pembungkus tersebut.</i> | | | |
| | <i>Bahan pembungkus hendaklah disimpan dalam keadaan yang bersih dan di tempat yang sesuai.</i> | | | |
| | <i>Stok bahan pembungkus harus disusun berdasarkan prinsip 'Masuk Dahulu, Keluar Dahulu' (First In First Out - FIFO).</i> | | | |
| 7.2 Kawalan Aktiviti Pembungkusan Makanan | <i>Aktiviti pembungkusan makanan perlu dijalankan di kawasan yang sesuai dan di tempat yang tinggi (tidak dilakukan di atas lantai).</i> | | | |
| | <i>Menggunakan sarung tangan plastik pakai buang, penyepit makanan atau peralatan yang bersesuaian untuk menyentuh makanan.</i> | | | |
| | <i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan tangan yang tidak berlapik untuk mengendalikan makanan yang tidak berbungkus.</i> | | | |
| | <i>Pengendali makanan tidak boleh menggunakan nafas ataupun air liur untuk meleraikan bahan pembungkus.</i> | | | |
| ELEMEN 8: PENGANGKUTAN DAN PENGEDARAN MAKANAN | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembedahan |
| | | Ya | Tidak | |
| 9.1 Bekas | <i>Bekas makanan bersih, berkeadaan baik dan sesuai.</i> | | | |
| | <i>Menggunakan bekas berpengebat yang sesuai (jika berkenaan).</i> | | | |
| 9.2 Kenderaan Pengangkutan | <i>Kenderaan pengangkutan berkeadaan baik, bersih dan sesuai.</i> | | | |
| | <i>Tidak bercampur dengan makanan hasilan babi.</i> | | | |
| | <i>Mempunyai ruang pemisahan. (bagi kenderaan pengangkutan yang juga mengangkut bahan bukan makanan).</i> | | | |
| | <i>Tidak mengangkut bahan yang berbahaya kepada kesihatan, bertoksik atau beracun.</i> | | | |

| ELEMEN 9: PENGHIDANGAN MAKANAN | | | | |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|-------|------------------------|
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembetulan |
| | | Ya | Tidak | |
| 10.1 Penghidangan Makanan | <i>Pengendali makanan mematuhi kriteria seperti yang dinyatakan di Elemen 1.</i> | | | |
| | <i>Makanan yang dipamerkan di tempat penghidangan tidak melebihi tempoh 4 jam pada suhu bilik dari tempoh memasak.</i> | | | |
| | <i>Menggunakan perkakasan yang bersih dan sesuai.</i> | | | |
| | <i>Lebihan makanan tidak boleh digunakan semula atau dicampur dengan makanan yang baru dimasak.</i> | | | |
| ELEMEN 10: REKOD DAN DOKUMENTASI | | | | |
| Sub Elemen | Asas Pertimbangan | Mematuhi (/) (diisi oleh pemohon) | | Tindakan Pembetulan |
| | | Ya | Tidak | |
| 10.1 Rekod | <i>Semua rekod perlu disimpan.</i> | | | |
| | <i>i. Rekod Vaksinasi Anti Tifoid</i> | | | |
| | <i>ii. Rekod Latihan Pengendali Makanan</i> | | | |
| | <i>iii. Rekod Latihan Penyelia Perkhidmatan Makanan</i> | | | |
| | <i>iv. Rekod Kepuasan Pelanggan</i> | | | |
| | <i>v. Rekod Invois/ Salinan Resit Jualan</i> | | | |

- Tanda * menunjukkan bahawa perkhidmatan katering yang beroperasi di rumah kediaman dikecualikan daripada elemen ini.

Disediakan oleh :

Nama :

Jawatan :

Tarikh :

REKOD KEPUASAN PELANGGAN

(diisi oleh wakil pelanggan)

- i) Wakil Syarikat Pembekal:
 ii). Tarikh penghantaran:
 iii). Bilangan Tempahan (pax) :
 iv) **Jenis menu**
 a) Hidangan utama:
 b) Hidangan sampingan:
 v) Nama Syarikat Pelanggan:
 vi) Wakil Syarikat Pelanggan:

| BIL. | PERKARA | PATUH | TIDAK PATUH |
|---|--|---|-------------|
| Pakaian Pengendali Makanan | | | |
| 1 | Memakai pakaian pelindung (apron/ pakaian seragam) | | |
| 2 | Memakai penutup kepala | | |
| 3 | Memakai kasut bertutup | | |
| 4 | Kebersihan diri (kuku pendek, tiada luka, tidak memakai aksesori perhiasan diri) | | |
| Kebersihan Peralatan (Bersih, berkeadaan baik, dan sesuai) | | | |
| 5 | Pinggan/mangkuk | | |
| 6 | Gelas/cawan | | |
| 7 | Bekas makanan | | |
| 8 | Penyepit makanan/sudu/garpu | | |
| Penghidangan Makanan | | | |
| 9 | Makanan berpenutup dan tidak terdedah | | |
| Pengurusan Sisa Makanan | | | |
| 10 | Plastik/ tong sampah disediakan | | |
| JUMLAH PATUH = | | /10 | |
| PERATUS MARKAH = | | $\frac{\text{Jumlah Patuh}}{10} \times 100\%$ | |
| | | = | |
| Ulasan / Penambahbaikan: | | | |
| Nota skala: >90% Sangat berpuas hati, 70%-89% Berpuas hati <70% Tidak berpuas hati | | | |