

GARIS PANDUAN PERMOHONAN PENYENARAIAAN PENGUSAHA MAKANAN SEDIAAN DI RUMAH (HOME-BASED FOOD)



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

BORANG PERMOHONAN PENYENARAIAAN PENGUSAHA MAKANAN SEDIAAN DI RUMAH (HOME-BASED FOOD)

A		MAKLUMAT PEMOHON	
1.	Nama Pemohon :	2.	No. Kad Pengenalan :
3.	Nama Syarikat (jika ada) :	4.	Alamat Premis :
5.	No. Telefon :	6.	Emel :
B		MAKLUMAT DAPUR DAN PENGENDALI MAKANAN	
7.	Anggaran Keluasan Dapur : _____ m ²	8.	Bil. Pengendali Makanan: _____
9.	Bil. Hadir Latihan Pengendali Makanan(LPM): _____	10.	Bil. Mendapat Pelalian Vaksin Anti-Tifoid: _____
C		MAKLUMAT MAKANAN	
11.	Nama makanan yang dihasilkan: (gunakan lampiran jika ruang tidak mencukupi)	12.	Nama Laman Sosial:
D		DOKUMEN SOKONGAN	
a. Salinan kad pengenalan pemohon b. Salinan pendaftaran Suruhanjaya Syarikat (SSM)- (jika ada) c. Perakuan pendaftaran (FoSIM), KKM d. Salinan sijil Latihan Pengendali Makanan (LPM)		e. Salinan pelalian vaksin anti -tifoid f. Label produk makanan h. Gambar dapur/ ruang penyediaan makanan i. Senarai produk makanan j. Senarai Semak Kendiri Pengusaha Makanan Sediaan di Rumah (Home-based Food)- Lampiran-1	
E		PENGESAHAN PERMOHONAN	
Saya _____ (nama) dengan ini mengaku bahawa kenyataan di atas dan lampiran yang disertakan adalah benar.			
TANDATANGAN PEMOHON :			
Tarikh:			

Lampiran 2

**SENARAI SEMAK KECUKUPAN DOKUMEN PERMOHONAN
PENYENARAIAAN PENGUSAHA MAKANAN SEDIAAN DI RUMAH
(HOME-BASED FOOD)**

Sila isi senarai semak ini dan kemukakan bersama dokumen permohonan.

BIL	SENARAI DOKUMEN	PEMOHON	KEGUNAAN PEJABAT
		TANDAKAN ADA (✓) TIADA (X)	TANDAKAN ADA (✓) TIADA (X)
1	Borang Permohonan		
2	Salinan kad pengenalan pemohon		
3	Salinan Pendaftaran Suruhanjaya Syarikat (SSM) - (jika ada)		
4	Perakuan pendaftaran (FoSIM), KKM		
5	Salinan Sijil Latihan Pengendali Makanan		
6	Salinan pelalian vaksin anti-tifoid		
7	Label produk makanan		
8	Gambar dapur / ruang penyediaan makanan		
9	Senarai produk makanan		
10	Senarai Semak Kendiri Pengusaha Makanan Sediaan di Rumah (Home-based Food) (Lampiran 1)		

Nama Pengusaha:

.....

Tandatangan :

Tarikh :

UNTUK KEGUNAAN PEJABAT :

Disemak oleh :

Tandatangan :

Nama Pegawai :

Cop :

Tarikh :

Lampiran 1

**SENARAI SEMAK KENDIRI PENGUSAHA MAKANAN SEDIAAN DI RUMAH
(HOME-BASED FOOD)**

BIL	SENARAI SEMAK	(✓Ada / X Tiada)
1	Patuhi syarat asas pengendali makanan:	
	<ul style="list-style-type: none"> - Latihan Pengendali Makanan - Pelalian vaksin anti-tifoid 	
2	Amalkan kebersihan makanan yang betul sepanjang mengendalikan makanan:	
	- Kerap cuci tangan dengan sabun.	
	- Guna papan pemotong dan pisau berasingan untuk potong sayur / buah; ayam / daging / makanan laut; roti.	
	- Memakai penutup kepala	
	- Sentiasa memastikan tempat penyediaan makanan dalam keadaan bersih dan dinyahjangkit	
	- Guna penyepit atau sarung tangan semasa mengendalikan makanan yang telah siap dimasak.	
3	Dapatkan bekalan bahan mentah dari sumber yang bersih:	
	- Periksa dahulu bahan mentah seperti ayam, daging, ikan supaya dalam keadaan baik.	
	- Jangan guna bahan mentah yang berbau atau sudah rosak.	
	- Dapatkan bekalan secara harian jika tiada kemudahan penyimpanan sejuk yang mencukupi.	
4	Sedia dan kendalikan makanan dengan baik:	
	- Masak makanan dengan sempurna.	
	- Basuh bersih bahan mentah sebelum dimasak	
	- Sedia dan masak di bawah pencahayaan yang mencukupi supaya pencemaran senang dikesan.	
	- Elak guna penyembur serangga pada permukaan penyediaan makanan	
	- Sentiasa lupus sampah dan bersihkan kawasan penyediaan makanan untuk elak haiwan perosak.	
5	Bungkus makanan dengan sempurna menggunakan bekas yang berasingan dan sertakan maklumat lengkap:	
	<p>Makanan sedia dimakan (ready-to-eat)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guna pembungkus yang sesuai mengikut jenis makanan - Jika makanan adalah berlainan jenis, guna bekas pembungkus makanan yang mempunyai ruang berasingan atau bungkus dalam plastik secara berasingan. - Nyatakan maklumat seperti nama makanan, senarai ramuan, berat bersih, nama dan alamat pengusaha / pengeluar, tarikh dan masa makanan siap dimasak. <p>Makanan terproses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guna bekas / pembungkus makanan yang sesuai - Nyatakan maklumat seperti nama makanan, senarai ramuan, berat bersih, nama dan alamat pengusaha / pengeluar dan tarikh luput. 	

