

LAPORAN HARIAN PEMERIKSAAN KENDIRI KANTIN / DAPUR ASRAMA

PREMIS :

TARIKH :

BIL	PERKARA	*Status		**Markah Demerit	ULASAN / TINDAKAN
		Ya	Tidak		
Pengendali Makanan					
1	Semua pengendali makanan sihat dan tiada luka terdedah			2	
	Memakai pakaian, penutup kepala, apron dan kasut yang bersih dan sesuai			3	
	Pengendali makanan bersih dan berkuku pendek			3	
Amalan Pengendali Makanan					
2	Mencuci tangan sebelum mengendali makanan / selepas ke tandas			4	
	Menanggalkan apron apabila ke tandas			2	
	Tidak batuk / bersin ke arah makanan			3	
	Tidak menyentuh makanan sedia dimakan dengan tangan			1	
Bahan Mentah					
3	Segar, berkualiti dan selamat			5	
	Bahan mentah disediakan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air			5	
Makanan					
4	Makanan masak atau dimakan terus diasing daripada makanan mentah			5	
	Makanan dimasak disimpan / dihidang di dalam keadaan bertutup			5	
	Makanan masak tidak disimpan pada suhu bilik melebihi 4 jam			5	
	Baki makanan tidak dibawa ke hidangan seterusnya			5	
	Makanan dari pembekal luar adalah bersih dan selamat			5	
Bekalan Air					
5	Bersih dan mencukupi			2	
	Bekas simpanan bersih dan tertutup			2	
	Pengendalian dan penyimpanan ais adalah bersih dan selamat			5	
Penstoran					
6	Bersih dan tersusun / teratur serta bebas dari bahan kimia / racun			2	
Peti Sejuk					
7	Suhu 'Chiller' (0°C hingga 4°C)			2	
	Suhu Freezer (< - 18°C)			2	
	Makanan disimpan berasingan dalam bekas tertutup, teratur dan bersih			1	
Peralatan / Perkakas					
8	Peralatan / perkakas sentiasa bersih, mudah dicuci, kalis air dan sempurna			4	
	Gunakan peralatan berasingan untuk bahan mentah dan makanan sedia dimakan			4	
	Papan dan pisau pemotong bersih			1	
	Meja penyediaan bersih			2	
	Kain lap yang digunakan bersih dan khusus			2	
	Pinggan mangkuk dan lain-lain pekakas dicuci di tempat yang tinggi (melebihi 1 meter dari lantai)			2	
Tandas dan Sinki Mencuci Tangan					
9	Tandas dibersihkan dengan sempurna			3	
	Kemudahan mencuci tangan bersih dan berfungsi serta mempunyai sabun cecair dan tisu tangan			2	
Tong Sampah					
10	Tong sampah mempunyai beg plastik dan bertutup			4	
Kawalan Serangga dan Haiwan Lain					
11	Ada kawalan makhluk perosak (Lipas, Lalat & Tikus) & berfungsi dengan baik			2	
	Tiada anjing, kucing dan haiwan peliharaan yang lain			1	
Lain-lain					
12	Lantai, dinding dan siling sentiasa bersih			2	
	Kepala paip dan pemegang pintu sentiasa bersih			1	
	Perlimbahan dan perparitan sentiasa diselenggara			1	
JUMLAH MARKAH DEMERIT				100	
MARKAH PENILAIAN				100 - (__) ***	

Nota: *Sila tandakan (x) pada ruangan "Ya" atau "Tidak" mengikut status kepatuhan.

**Bulatkan Markah Demerit sekiranya ruangan TIDAK ditanda (x)

*** Jumlah markah demerit

Markah	Status Keselamatan Makanan
90-100	Baik
80-89	Memuaskan
70-79	Berisiko
<70	Bahaya

Nota : Sekiranya mendapat markah kurang daripada 70, 'Holding Sample' sebanyak 250 g/sampel perlu diambil dan di simpan pada suhu 4°C / 72 jam. Sampel perlu dilabelkan mengikut tarikh pensampelan. Sampel perlu dilupuskan selepas 72 jam sekiranya tiada keracunan makanan.

Maklumat sampel makanan yang diambil

Bil	Jenis Makanan
1	
2	
3	
4	
5	

Bil	Jenis Makanan
1	
2	
3	
4	
5	

Tandatangan :

Nama Pemeriksa:.....

(Pihak Kontraktor Makanan)

ULASAN GURU HEM / PENYELIA ASRAMA

Maklumat mengenai makanan rosak / basi (sekiranya ada)

Terdapat makanan yang telah rosak / basi	YA	TIDAK	(Sila bulatkan yang berkenaan)
Tindakan pelupusan	YA	TIDAK	(Sila bulatkan yang berkenaan)
Jenis Makanan (nyatakan)			
Tarikh makanan disediakan			

Ulasan keseluruhan tahap keselamatan makanan:

.....

Tandatangan :

Nama Guru HEM / Penyelia Asrama :

Tarikh :

LAPORAN MINGGUAN PEMERIKSAAN KENDIRI KANTIN / DAPUR ASRAMA

PREMIS :

Minggu : _____ HINGGA _____

(Sila tandakan (x) jika mendapat merit pada borang KENDIRI 1A)

BIL	PERKARA	TARIKH					MASALAH DIKENALPASTI (Sekiranya kekerapan ketidakpatuhan melebihi 50% dari bilangan pemeriksaan)
1	Pengendali Makanan Bersih, sihat dan berpakaian sesuai						
	Semua pengendali makanan sihat dan tiada luka terdedah						
	Memakai pakaian, penutup kepala, apron dan kasut yang bersih dan sesuai						
	Pengendali makanan bersih dan berkuku pendek						
2	Amalan Pengendali Makanan						
	Mencuci tangan sebelum mengendali makanan / selepas ke tandas						
	Menanggalkan apron apabila ke tandas						
	Tidak batuk / bersin ke arah makanan						
	Tidak menyentuh makanan sedia dimakan dengan tangan						
3	Bahan Mentah						
	Segar, berkualiti dan selamat						
	Bahan mentah disediakan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air						
4	Makanan						
	Makanan masak atau dimakan terus diasing daripada makanan mentah						
	Makanan dimasak disimpan / dihidang di dalam keadaan bertutup						
	Makanan masak tidak disimpan pada suhu bilik melebihi 4 jam						
	Baki makanan tidak dibawa ke hidangan seterusnya						
	Makanan dari pembekal luar adalah bersih dan selamat						
5	Bekalan Air						
	Bersih dan mencukupi						
	Bekas simpanan bersih dan tertutup						
	Pengendalian dan penyimpanan ais adalah bersih dan selamat						
6	Penstoran						
	Bersih dan tersusun / teratur serta bebas dari bahan kimia / racun						
7	Peti Sejuk						
	Suhu 'Chiller' (0°C hingga 4°C)						
	Suhu Freezer (< - 18°C)						
	Makanan disimpan berasingan dalam bekas tertutup, teratur dan bersih						
8	Peralatan / Perkakas						
	Peralatan / perkakas sentiasa bersih, mudah dicuci, kalis air dan sempurna						
	Gunakan peralatan berasingan untuk bahan mentah dan makanan sedia						
	Papan dan pisau pemotong bersih						
	Meja penyediaan bersih						
	Kain lap yang digunakan bersih dan khusus						
	Pinggan mangkuk dan lain-lain pekakas dicuci di tempat yang tinggi (melebihi						
9	Tandas						
	Tandas dibersihkan dengan sempurna						
	Kemudahan mencuci tangan bersih dan berfungsi serta mempunyai sabun						
10	Tong Sampah						
	Tong sampah mempunyai beg plastik dan bertutup						
11	Kawalan Serangga dan Haiwan Lain						
	Ada kawalan makhluk perosak (Lipas, Lalat & Tikus) & berfungsi dengan baik						
	Tiada anjing, kucing dan haiwan peliharaan yang lain						
12	Lain-lain						
	Lantai, dinding dan siling sentiasa bersih						
	Kepala paip dan pemegang pintu sentiasa bersih						
	Perlimbahan dan perparitan sentiasa diselenggara						

ULASAN / TINDAKAN

Disediakan Oleh : _____

Nama : _____

Tandatangan

Jawatan : _____

BORANG PENILAIAN BULANAN KEBERSIHAN KANTIN / DAPUR ASRAMA

PREMIS :

TARIKH :

MASA :

Maklumat Am	L	P
Bil Pekerja		
Bil Pelalian Typoid		
Bil Pengendali Yang Dilatih		

BIL	PERKARA	Markah	CATATAN / ULASAN
		Demerit *	
MAKANAN			
1	Ramuan & makanan mentah berkualiti, label mematuhi peraturan, pembungkusan sempurna dan disimpan di tempat yang sesuai	13	
2	Makanan masak, sedia dimakan dan bahan mentah diasingkan	8	
3	Peti sejuk teratur, bersih dan berfungsi dan suhu bersesuaian	8	
4	Makanan yang dimasak disimpan dalam bekas tertutup dan suhu bersesuaian	8	
5	Penyediaan makanan dilakukan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air	3	
PENGENDALI MAKANAN			
6	Menjalani pemeriksaan kesihatan, mendapat pelalian anti-tifoid dan mengikuti kursus pengendali makanan	8	
7	Memakai pakaian, penutup kepala, apron yang bersih dan sesuai	4	
8	Memakai kasut bersesuaian semasa mengendalikan makanan	4	
9	Mengamalkan kebersihan diri yang betul	4	
PERALATAN DAN PERKAKAS			
10	Bersih, sempurna dan diasingkan antara bahan mentah dan makanan masak	5	
11	Dikeluarkan dari premis sekiranya tidak digunakan	4	
12	Pencucian dilakukan di tempat yang tinggi	3	
KEMUDAHAN PENCUCIAN TANGAN			
13	Sinki dan sabun cecair disediakan, bilangan mencukupi & dalam keadaan sempurna	2	
BEKALAN AIR			
14	Sumber dari air yang dirawat dan tidak menggunakan sambungan getah	4	
PERLIMBAHAN DAN PERPARITAN			
15	Pengaliran air limbah lancar dan dilupuskan dengan sebaiknya	2	
16	Longkang bersih dan sempurna	1	
KEMUDAHAN TANDAS			
17	Tandas berkeadaan bersih, bilangan mencukupi dan berfungsi dengan baik	2	
18	Sabun cecair dan alat pengering disediakan dan berfungsi	2	
PELUPUSAN SAMPAH			
19	Tong sampah mencukupi, dilengkapi beg plastik, bertutup dan diselenggara dengan sempurna	3	
20	Sisa makanan dikumpulkan dan dilupuskan dengan sempurna	2	
LANTAI, DINDING DAN SILING			
21	Lantai bersih, tidak licin, tidak telap air dan tidak rosak	2	
22	Dinding serta siling premis sentiasa bersih dari habuk dan sawang dan tidak rosak	2	
LAIN -LAIN			
23	Tiada kehadiran / tanda-tanda kehadiran lalt, lipas, tikus dan binatang peliharaan	4	
24	Jadual pembersihan disediakan dan dipatuhi	1	
25	Kain lap bersih dan kegunaan kursus	1	
		JUMLAH MARKAH (DEMERIT)**	
		MARKAH PENILAIAN KESELURUHAN = (100 - (____)***)	

Nota :

*Bulatkan markah demerit sekiranya terdapat ketidakpatuhan.

**Jumlah markat demerit yang dibulatkan.

*** Jumlah markah demerit

Diperiksa oleh : _____

(Tandatangan)

Disahkan oleh : _____

(Tandatangan)

Nama : _____

Nama : _____