

LAPORAN HARIAN PEMERIKSAAN KENDIRI KANTIN/ DAPUR ASRAMA SEKOLAH

PREMIS :

BULAN:

TARIKH / MULA: HINGGA:

MINGGU :

BIL	PERKARA	Markah Demerit	Tarikh						ULASAN / TINDAKAN
1	Pengendali Makanan								
	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							
2	Amalan Pengendali Makanan								
	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							
3	Bahan Mentah								
	Segar, berkualiti dan selamat	5							
	Bahan mentah disediakan di tempat yang bersih, tinggi dan kalis air.	5							
4	Makanan								
	Makanan masak atau dimakan terus diasing daripada bahan mentah.	5							
	Makanan yang 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 bersih dan selamat	5							
5	Bekalan Air								
	Bersih dan mencukupi	2							
	Bekas simpanan bersih dan tertutup	2							
	Pengendali dan penyimpan ais adalah bersih dan selamat	5							
6	Penstoran								
	Bersih dan tersusun / teratur serta bebas dari bahan kimia / racun	2							
7	Peti Sejuk								
	Suhu 'Chiller' (0°C hingga 4°C)	2							
	Suhu 'Freezer' (< -18°C)	2							
	Makanan disimpan dalam bekas tertutup, teratur dan bersih	1							
8	Peralatan / Perkakas								
	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 perkakas dicuci di tempat yang tinggi (melebihi 1 meter dari lantai)	2							
9	Tandas dan Sinki Mencuci Tangan								
	Tandas dibersihkan dengan sempurna	3							
	Kemudahan mencuci tangan bersih dan berfungsi serta mempunyai sabun cecair dan tisu tangan	2							
10	Tong Sampah								
	Tong sampah mempunyai beg plastik dan bertutup	4							
11	Kawalan Serangga dan Haiwan Lain								
	Ada kawalan makluk perosak (Lalat, Lipas & Tikus) dan berfungsi dengan baik	2							
	Tiada anjing, kucing dan haiwan peliharaan yang lain	1							
12	Lain-lain								
	Lantai, dinding dan siling hendaklah sentiasa bersih	2							
	Kepala paip dan pemegang pintu hendaklah sentiasa bersih	1							
	Perlimbahan dan perparitan sentiasa diselenggara	1							
	JUMLAH DEMERIT								
	MARKAH PENILAIAN								
	JUMLAH MARKAH	100	100	100	100	100	100		

Nota : Sila tandakan (X) pada ruangan tarikh penilaian markah mengikut status kepatuhan.
Markah demerit sekiranya status TIDAK PATUH, hendaklah ditandakan (X)

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

Sekiranya mendapat markah penilaian C (tidak memuaskan) *Holding Sample* sebanyak 250 g/sampel perlu diambil dan di simpan pada suhu 4°C / 72 jam. Sampel perlu dilabelkan mengikut tarikh pensampelan.

Nyatakan sampel makanan yang diambil

Bil	Jenis Makanan
1	
2	
3	
4	
5	

Bil	Jenis Makanan
6	
7	
8	
9	
10	

Tandatangan :

Pengusaha Kantin

ULASAN GURU HEM

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 :

Tarikh :

Nama Guru HEM :

Perhatian :

1. Penilaian oleh pengusaha perlu dilakukan dalam masa tidak lebih 20 minit.
2. Penilaian hendaklah dijalankan pada bila-bila masa sebelum makanan dihidangkan untuk jualan.
3. PK HEM /Petugas perlu mengesahkan status penilaian 30 minit sebelum makanan dimakan oleh murid.