

PENGENALAN

Menerangkan keseluruhan definisi kebersihan dan sanitasi dengan contoh yang tepat dan lengkap bagi setiap satu.

Definisi kebersihan

Definisi kebersihan : (CONTOH SAHAJA) Sifat suci yang tidak menjejaskan rupa, bau, rasa serta bebas dari pencemaran.

Contoh

Proses : Pembuangan bahan yang tidak dikehendaki dari permukaan yang melibatkan perlakuan fizikal dan kimia.

Definisi sanitasi

Definisi sanitasi : (CONTOH SAHAJA) Ukuran penilaian keselamatan awam dengan mewujudkan suasana bersih dan selesa. Proses gabungan mencuci dan disinfeksi.

Contoh

Proses : Rawatan permukaan yang telah dibersihkan dengan agen kimia atau fizikal.

ISI KANDUNGAN



(INSERT GAMBAR PREMIS)

Menerangkan latar belakang premis dipilih seperti kriteria berikut:

- 1) Nama Premis : Kayu Kitchen...
- 2) Jenis perniagaan : Enterprise / Sdn bhd
- 3) Alamat : ... Changlun

4) Gambar premis

Premis dimiliki oleh Perniagaan dimulakan sejak.....

Menjalankan pemeriksaan kebersihan beserta laporan terhadap premis yang dipilih dengan kesemua kriteria berikut dengan lengkap (Lihat Senarai Semak Pemeriksaan Premis): **(TICK CHECKLIST)**

10:11 100% 4G+ Wi-Fi 100%
Done drive.google.com AA ↺

PDF PENILAIAN B ... PK 2053.pdf

Senarai semak pemeriksaan kebersihan dan sanitasi premis makanan yang terpilih

Bil	Kriteria	Ya	Tidak	Catatan
A) Bahagian kawasan penyediaan makanan				
1	Bekas simpanan bahan mentah makanan yang bersih			
2	Bekas simpanan bahan mentah makanan yang sesuai			
3	Masa tempoh simpanan bahan makanan yang berlabel			
B) Kawasan penyajian makanan				
1	Peralatan tempat menyimpan makanan yang telah dimasak yang sesuai			
2	Penggunaan kain lab yang bersih			
3	Bekas menyimpan makanan yang berfungsi dengan baik			
4	Suhu makanan yang dihidangkan sentiasa panas			
C) Pengendali makanan				
1	Pakaian pengendali makanan yang bersih dan sesuai			
2	Pengendali makanan memakai kasut yang tertutup			
3	Pengendali makanan memakai apron yang bersih dan cerah			
4	Pengendali makanan menutup kepala semasa mengendalikan makanan			
D) Kemudahan sanitasi				
1	Kebersihan tandas yang terjaga (jika ada)			
2	Sinki yang bersih (jika ada)			
3	Menyediakan air cuci tangan untuk pengunjung			
4	Menyediakan tisu untuk mengeringkan tangan			
5	Menyediakan sabun untuk membersihkan tangan yang mencukupi			
E) Struktur dan penyelenggaraan premis				
1	Lantai yang bersih			
2	Warna dinding yang cerah			
3	Syiling yang tidak bersawang dan berhabuk			
4	Pengudaraan yang baik			
5	Sistem pengaliran (longkang) yang bersih dan tidak tersumbat			
6	Pengurusan sisa makanan yang baik			

3 | SPK 2053: Set 2/2019 (Semakan Julai 2017)

Page 3 / 18

< > ↗ ↻

Menyediakan satu laporan bagi kriteria berikut: (explanation bawah gambar)

1) Kawasan penyediaan makanan

CONTOH



Kawasan penyediaan tidak bersih. Tiada tong sampah....

2) Kawasan penyajian makanan



Laporan kawasan penyajian makanan

3) Pengendali makanan



Laporan pengendali makanan

CONTOH

4) Kawasan sanitasi

5) Struktur dan penyelenggaraan premis

Setiap ciri berikut, perlu dimasukkan gambar dan laporan huraian tentang gambar. (Seperti di atas)

- 1) Kawasan penyediaan makanan
- 2) Kawasan penyajian makanan
- 3) Pengendali makanan
- 4) Kawasan sanitasi
- 5) Struktur dan penyelenggaraan premis

KESIMPULAN

Refleksi keseluruhan topik perbincangan.

Kesimpulan berdasarkan data yang diperolehi dan diolah dengan baik dan bersesuaian

Premis makanan masih menjadi salah satu penyumbang kepada kejadian episod keracunan di Malaysia. Sikap pengendali makanan merupakan faktor utama penyumbang kejadian keracunan makanan serta amalan pengguna yang masih memakan makanan yang tercemar dijual di premis yang tidak bersih.

Berdasarkan dapatan tugas, boleh disimpulkan bahawa, pengendali makanan yang mempunyai amalan kebersihan diri yang baik boleh menjana suasana persekitaran premis makanan yang bersih. Masih ada pengendali makanan yang mempunyai amalan kebersihan diri yang kurang memuaskan serta amalan kebersihan persekitaran premis yang tidak dipatuhi. Diharapkan hasil tugas ini akan menjadi pemangkin peningkatan kualiti pengurusan kebersihan premis dengan melakukan muhasabah amalan dan melaksanakan anjakan penambahbaikan amalan kebersihan diri dan penjagaan kebersihan persekitaran premis.

SUMBER RUJUKAN

Sumber yang mencukupi, berautoriti dan pelbagai

Hubungan di antara Amalan Kebersihan Diri Pengendali Makanan dan Kebersihan Kafeteria di Kolej Kediaman UKM., Sino *et al.*, Jurnal Sains Kesihatan Malaysia 11 (1) 2013
Kesihatan Dan Keselamatan Makanan: Kesedaran Pengguna Dan Peruntukan Perundangan., Suhor *et al.*, Kanun (2014)

RUBRIK (Sebagai panduan):

BIL	KRITERIA	CATATAN	MARKAH
1	FORMAT	Muka hadapan yang lengkap. Mempunyai senarai kandungan. Ketepatan masa. Font Arial 12 1.5 spacing	5
2	PENGENALAN	Definisi kebersihan dan sanitasi beserta contoh yang tepat dan lengkap	10

3	ISI KANDUNGAN	- Menerangkan latar belakang premis makanan dipilih seperti kriteria berikut: 1) Nama Premis makanan 2) Jenis perniagaan 3) Alamat 4) Gambar premis makanan - Menjalankan pemeriksaan kebersihan beserta laporan terhadap premis makanan yang dipilih dengan kesemua kriteria berikut dengan lengkap (Lihat Senarai Semak Pemeriksaan Premis Makanan): 1) Kawasan penyediaan makanan 2) Kawasan penyajian makanan 3) Pengendali makanan 4) Kawasan sanitasi 5) Struktur dan penyelenggaraan premis makanan - Menyediakan satu laporan bagi kriteria berikut: 1) Kawasan penyediaan makanan 2) Kawasan penyajian makanan 3) Pengendali makanan 4) Kawasan sanitasi 5) Struktur dan penyelenggaraan premis makanan	-5 -40 -30
4	KESIMPULAN	Refleksi keseluruhan topik perbincangan.	5
5	RUJUKAN	Sumber yang digunakan mencukupi, berautoriti dan pelbagai sumber	5
JUMLAH			100