

Checklist Gred A Kebersihan Restoran

1. Dokumentasi & Rekod Wajib

- Kad Suntikan Anti-Typhoid: Semua pengendali makanan termasuk owner/sambilan.
- Sijil Latihan Pengendali Makanan: Dari institusi diiktiraf KKM. Sekali seumur hidup.
- Lesen Premis & Papan Tanda PBT: Wajib pameran di kaunter. Tiada = boleh disita.
- Rekod Kawalan Pest Control: Kontrak + laporan servis bulanan dari syarikat berlesen.
- Rekod Suhu Harian: Log suhu chiller/freezer + makanan panas. KKM memang cari ni.

2. Kebersihan Diri Pengendali

- Pakaian: Apron bersih warna cerah, baju berlengan, kasut bertutup tak licin.
- Headgear: Topi/jaring rambut wajib. Janggut/misai panjang kena tutup.
- Kekemasan: Tiada cincin/jam/gelang semasa kendali makanan. Kuku pendek, tak warna. Luka tutup plaster kalis air + sarung tangan.
- Amalan: Dilarang merokok, makan, batuk/bersin atas makanan semasa bekerja.

3. Pengurusan Storan & Suhu

- Sistem FIFO: Semua bekas ada label NAMA + TARIKH MASUK / TARIKH LUPUT.
- Asingkan Bahan Mentah: Ayam/daging mentah rak paling bawah. Sayur & makanan RTU rak atas. Elak titisan.
- Suhu Chiller: Kekal 0°C hingga 4°C . Freezer: -18°C ke bawah. Wajib ada termometer dalam peti.
- Zon Bahaya Suhu: Makanan panas mesti $>60^{\circ}\text{C}$. Makanan sejuk $<5^{\circ}\text{C}$. Suhu bilik $5-60^{\circ}\text{C}$ = bakteria biak laju.
- Ketinggian Simpanan: Semua bahan makanan atas rak/pallet minimum 15cm / 6 inci dari lantai. Jangan letak terus lantai.

4. Fasiliti, Sanitasi & Premis

- Perangkap Minyak (Grease Trap): Bersih, tak tersumbat, diservis ikut jadual.
- Tong Sampah: Jenis bertutup pedal, pakai beg plastik, buang setiap hari.
- Sinki Basuh Tangan: WAJIB berasingan dari sinki basuh pinggan. Lengkap sabun cecair + tisu pakai buang + tong sampah.
- Tiada Makhluk Perosak: Tiada kesan lipas/tikus/lalat. Lubang saliran bertutup.
- Lantai/Dinding/Siling: Tak retak, tak berkulat, cerah, pengudaraan baik. Lantai tak bertakung air.
- Tandas: Bersih, ada air mengalir, sabun, tisu, tong sampah bertutup. Tak boleh simpan makanan dalam tandas.

Markah Untuk Dapat Gred A = 86% Ke Atas (Ada sesetengah PBT 90% Keatas)

Pemarkahan adalah mengikut kriteria berikut:

1. Keselamatan Makanan 30%
2. Pengendali Makanan 20%
3. Peralatan & Perkakas 10%
4. Saliran 10%
5. Pelupusan Sampah 10%
6. Kawalan Makhluk Perosak 8%
7. Tandas 5%
8. Lantai/Dinding/Siling 5%
9. Bekalan Air 2%

3 Kesalahan Kritikal = Auto Gred C atau Tutup:

1. Masak kat kaki lima/belakang kedai.
2. Tiada sinki basuh tangan berasingan.
3. Pekerja positif typhoid/tak suntik.