

## LAPORAN EKSEKUTIF BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN

### PENGENALAN

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) Negeri Pulau Pinang merupakan salah satu program perkhidmatan kesihatan di bawah Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang. BKMM berperanan dalam memastikan rantaian bekalan makanan dari ladang ke meja makan adalah selamat melalui punca kuasa berikut:

- Akta Makanan 1983
  - Peraturan - Peraturan Makanan 1985
  - Peraturan-Peraturan Makanan (Pengeluaran Sijil Kesihatan bagi Eksport Ikan dan Keluaran Ikan ke Kesatuan Eropah) 2009
  - Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009
  - Peraturan-Peraturan Iradiasai Makanan 2011
  - Peraturan-Peraturan Makanan (Fi Analisis Makanan) 2016
- Akta Juruanalisis Makanan 2011
  - Peraturan-Peraturan Juruanalisis Makanan 2013

BKMM Negeri Pulau Pinang diketuai oleh Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (Keselamatan dan Kualiti Makanan), Gred C54 dan mempunyai empat (4) cawangan utama iaitu Cawangan Pengurusan dan Pentadbiran, Cawangan Pematuhan Industri Makanan, Cawangan Penguatkuasaan dan Cawangan Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan. Pelaksanaan aktiviti keselamatan dan kualiti makanan sepanjang tahun 2018 di lapangan dilaksanakan oleh anggota Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan di Pejabat Kesihatan Daerah Timur Laut (TL), Pejabat Kesihatan Daerah Barat Daya (BD), Pejabat Kesihatan Daerah Seberang Perai Tengah (SPT), Pejabat Kesihatan Daerah Seberang Perai Utara (SPU), Pejabat Kesihatan Daerah Seberang Perai Selatan (SPS), dan tiga (3) pintu masuk utama iaitu, Pintu Masuk Pelabuhan Pulau Pinang, Pintu Masuk Pelabuhan Butterworth dan Pintu Masuk Lapangan Terbang Antarabangsa Pulau Pinang. Sehingga Disember 2018, jumlah perjawatan di BKMM JKNPP dan MKKM Pulau Pinang adalah seperti berikut:

| JAWATAN  | GREED   | JAWATAN | ISI | KOSONG |
|--|---------|---------|-----|--------|
| Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (Keselamatan & Kualiti Makanan) | C54     | 1       | 1   | 0      |
| Pembantu Setiausaha Pejabat  | N19     | 1       | 1   | 0      |
| Pegawai Teknologi Makanan  | C52     | 2       | 2   | 0      |
| Pegawai Teknologi Makanan  | C48     | 4       | 4   | 0      |
| Pegawai Teknologi Makanan  | C44     | 3       | 3   | 0      |
| Pegawai Teknologi Makanan  | C41/C44 | 11      | 11  | 0      |
| Pegawai Kesihatan Persekitaran                                     | U44     | 1       | 1   | 0      |
| Pegawai Kesihatan Persekitaran                                     | U41/U42 | 2       | 1   | 1      |

|   |         |           |           |          |
|---|---------|-----------|-----------|----------|
| Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran | U29/U32 | 2         | 2         | 0        |
| Penolong Pegawai Teknologi Makanan      | C38     | 1         | 0         | 1        |
| Penolong Pegawai Teknologi Makanan      | C32     | 2         | 2         | 0        |
| Penolong Pegawai Teknologi Makanan      | C29/C32 | 10        | 10        | 0        |
| Pembantu Tadbir (Perkeranian /Operasi)  | N19/N22 | 4         | 4         | 0        |
| Pembantu Tadbir (Kewangan)              | W19/W22 | 2         | 1         | 1        |
| Pembantu Operasi                        | N11/14  | 2         | 2         | 0        |
| Pembantu Perawatan Kesihatan            | U11/14  | 2         | 2         | 0        |
| <b>Jumlah</b>                           |         | <b>50</b> | <b>47</b> | <b>3</b> |

Jumlah Perjawatan BKKM, JKNPP adalah sebanyak 50 di mana 47 jawatan telah di isi dan 3 jawatan masih kosong. Daripada 50 perjawatan ini 20 orang ditempatkan di BKKM JKNPP manakala 30 orang lagi di Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan.

### **MISI**

Mewujudkan penglibatan dan penyertaan masyarakat untuk kesihatan bagi meransang dan memudahkan rakyat untuk mencapai sepenuhnya kemampuan kesihatan mereka, menghargai kesihatan sebagai satu aset yang bernilai dan mengambil langkah positif bagi meningkatkan lagi dan mengekalkan status kesihatan bagi menikmati kehidupan yang lebih bermutu.

### **VISI**

Memastikan keselamatan makanan dan mempertingkatkan integriti Negara dalam keselamatan dan kualiti makanan melalui tanggungjawab dan akauntabiliti bersama berasaskan sistem pengurusan *tripartite* iaitu Pengguna, Industri dan KKM yang berkesan ke arah Wawasan 2020.

### **OBJEKTIF AM**

BKKM ditubuhkan bagi pelaksanaan Program Keselamatan dan Kualiti Makanan melalui aktiviti merancang, melaksana, memantau dan menilai untuk melindungi orang ramai terhadap bahaya dari segi kesihatan dan penipuan pada penyimpanan, penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, pengangkutan, penjualan dan penggunaan makanan serta memudahkan perdagangan makanan Negara melalui aktiviti eksport dan import makanan.

### **OBJEKTIF KHUSUS**

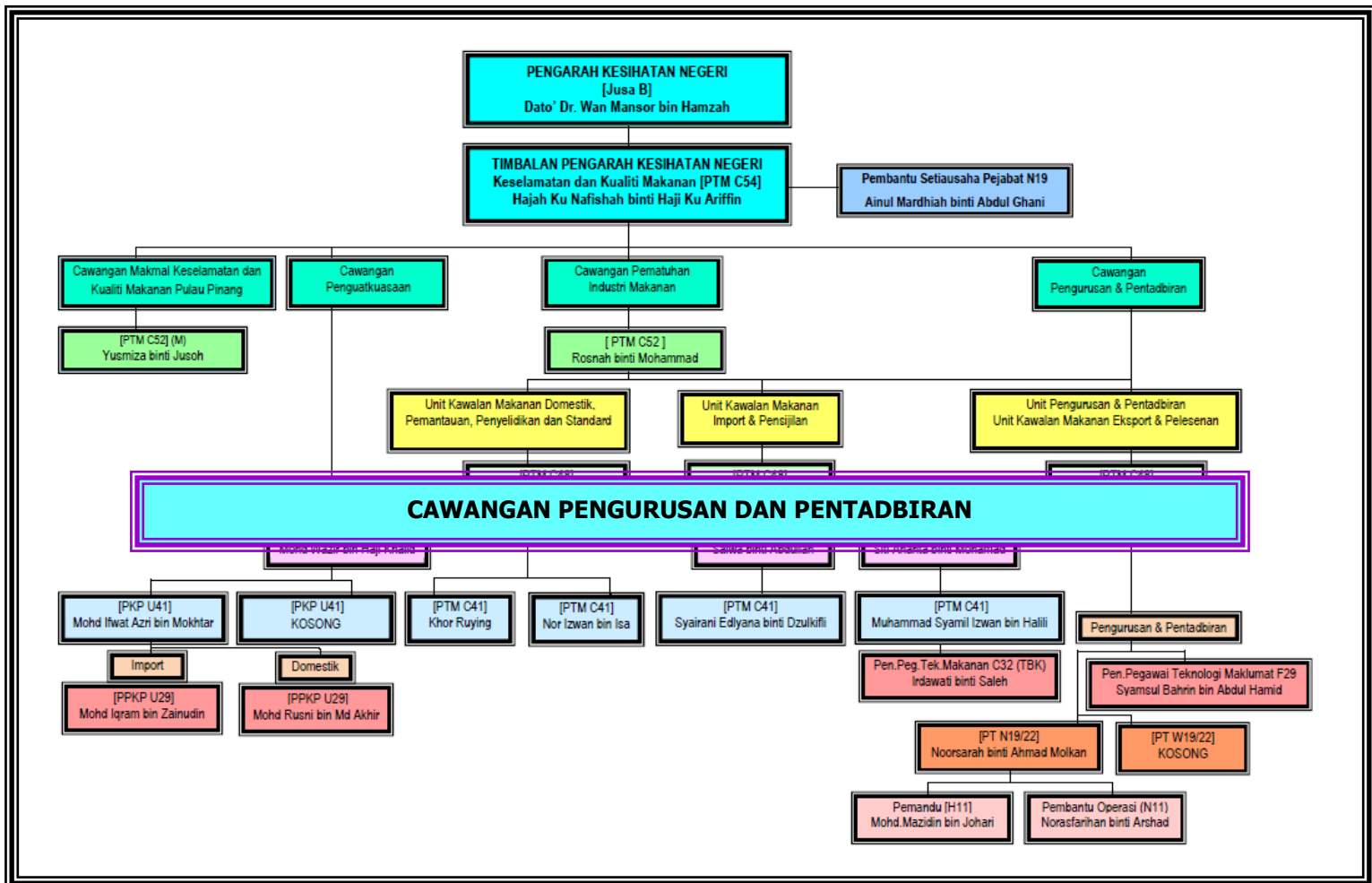
1. Untuk memastikan makanan yang diproses, disimpan dan dikendalikan dalam keadaan bersih dan selamat.
2. Untuk memastikan makanan yang dijual bebas daripada pencemaran dan aditif makanan yang tidak dibenarkan, mematuhi standard yang ditetapkan oleh perundangan dan dilabel dan diiklankan secara betul, mencukupi serta tidak mengelirukan.
3. Untuk memastikan makanan yang diimport ke dalam negara ini selamat dan mematuhi

perundangan negara yang telah ditentukan.

4. Untuk memastikan makanan yang dieksport mematuhi standard yang dikehendaki oleh negara pengimport.
5. Untuk memastikan pengguna menerima maklumat yang mencukupi mengenai aspek kesihatan dan keselamatan makanan.

### CARTA ORGANISASI

#### BAHAGIAN KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN, JABATAN KESIHATAN NEGERI PULAU PINANG



Secara umumnya, fungsi utama cawangan adalah merancang, melaksana, memantau dan menilai pelaksanaan aktiviti Pentadbiran Am iaitu Pentadbiran BKKM, Kewangan, Perjawatan, Pengurusan Aset, Keselamatan Pejabat, Latihan, Tatatertib Perkhidmatan Awam dan lain-lain yang berkaitan.

## AKTIVITI DAN PENCAPAIAN

### 1) Pelaksanaan Audit Teknikal Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan (KKM) Di Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) Dan Pintu Masuk (PM)

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Negeri telah melaksanakan audit teknikal di Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan, Pejabat Kesihatan Daerah (UKKM, PKD) dan Pintu Masuk (PM) Negeri Pulau Pinang bagi tahun 2018. Objektif pengauditan adalah untuk menilai samada pengurusan aktiviti di bawah PKKM di peringkat PKD dan PM dilaksanakan dengan cekap, teratur, dan mematuhi prosedur dan peraturan yang telah ditetapkan bagi mencapai objektif yang telah ditetapkan. Pasukan audit diketuai oleh Ketua Penolong Pengarah Kanan, Cawangan Pemuatuman Industri Makanan dan wakil dari setiap cawangan/Unit di BKKM Negeri. Antara perkara yang di verifikasi semasa audit adalah pengurusan data primer bagi indikator KPI PKKM, kutipan hasil di bawah PKKM, pengurusan data berkaitan aktiviti di PKD dan Pintu Masuk, pengurusan Sijil Eksport dan lain-lain perkara berkaitan. Segala teguran yang diberi semasa audit perlu diambil tindakan pembaikan oleh semua PKD dan PM. Sasaran audit adalah satu (1) kali setiap tahun.

**Jadual 5.1: Pelaksanaan Audit Teknikal Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan Di Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) Dan Pintu Masuk (PM) Bagi Tahun 2018**

| BIL. | PEJABAT KESIHATAN DAERAH (PKD)<br>DAN PINTU MASUK (PM)  | TARIKH            |
|------|---|-------------------|
| 1.   | PM Pelabuhan Pulau Pinang /<br>PM Pelabuhan Butterworth | 5 Mac 2018        |
| 2.   | PM LTA Pulau Pinang                                     | 29 Mac 2018       |
| 3.   | PKD Barat Daya  | 5 April 2018      |
| 4.   | PKD Seberang Perai Tengah                               | 12 April 2018     |
| 5.   | PKD Klinik Kesihatan Seberang Jaya<br>(Pejabat PTM)     | 13 April 2018     |
| 6.   | PKD Seberang Perai Utara                                | 19 April 2018     |
| 7.   | PKD Timur Laut  | 20 September 2018 |

### 2) Petunjuk Prestasi Utama (KPI), Pengarah Kesihatan Negeri Bagi Program Keselamatan dan Kualiti Makanan (PKKM).

Pada tahun 2018, terdapat enam (6) KPI peringkat KKM yang diletakkan kepada Pengarah Kesihatan Negeri dan satu daripada KPI tersebut yang berkaitan dengan pensijilan MeSTI telah diletakkan sebagai KPI YBMK. Berikut adalah pencapaian KPI PKKM yang perlu dipantau dan dinilai pelaksanaan diperingkat lapangan.

**Jadual 5.2: Ringkasan Pencapaian Petunjuk Prestasi Utama (KPI) Pengarah Kesihatan Negeri Bagi Tahun 2016-2018**

| BIL | INDIKATOR   | TAHUN  |                     |       |       |        |                     |
|-----|---|--------|---------------------|-------|-------|--------|---------------------|
|     |   | 2016   |                     | 2017  |       | 2018   |                     |
|     |   | SASAR  | CAPAI               | SASAR | CAPAI | SASAR  | CAPAI               |
| 1.  | <b>Peratus</b> premis pengilangan makanan berdaftar dalam sistem FoSIM Domestik mendapat pensijilan MeSTI   | ≥40%   | 45%<br>(312/694)    |       |       |        |                     |
| 2.  | <b>Bilangan</b> premis pengilangan makanan berdaftar dalam sistem FoSIM Domestik mendapat pensijilan MeSTI  |        |                     | 105   | 115   | 155    | 165                 |
| 3.  | <b>Bilangan</b> premis outlet makanan yang mendapat pengiktirafan "Bersih, Selamat dan Sihat" (BeSS)  | 48     | 51                  | 53    | 57    | 340    | 418                 |
| 4.  | <b>Peratus</b> sekolah di bawah KPM yang menerima pembekalan bagi Program Susu 1Malaysia (PS1M) yang tiada kejadian symptom klinikal dikalangan murid sekolah | >98.5% | 100%<br>(260/260)   |       |       |        |                     |
| 5.  | <b>Peratus</b> produk makanan yang dipantau mematuhi  | >95.0% | 97.20%<br>(140/144) |       |       | >95.0% | 95.35%<br>(123/129) |

|    |  |  |  |        |               |        |                    |
|----|--|--|--|--------|---------------|--------|--------------------|
|    | Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985   |  |  |        |               |        |                    |
| 6. | <b>Peratus</b> episod keracunan makanan di sekolah di bawah KPM  |  |  | ≤1.60% | 1.00% (4/399) | ≤1.60% | 2.00% (8/399)      |
| 7. | <b>Peratus</b> premis outlet makanan berdaftar diperiksa yang didapati bersih *(penilaian kebersihan >75%) |  |  | ≥80%   | 96.3%         | ≥85%   | 87.9%              |
| 8. | <b>Peratus</b> verifikasi kilang makanan berdasarkan sasaran yang ditetapkan                               |  |  |        |               | ≥85%   | 115.3% (1328/1152) |

Bagi KPI **Peratus** produk makanan yang dipantau mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan - Peraturan Makanan 1985 (AM 1983, PPM 1985), terdapat sampel yang tidak mematuhi (melanggar) AM 1983, PPM 1985. Sampel terlibat adalah :

**Jadual 5.3: Jenis Makanan dan Pelanggaran di Bawah Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 Bagi Pensampelan KPI Bagi Tahun 2017-2018**

| TAHUN | JENIS MAKANAN    | PARAMETER PELANGGARAN | BILANGAN SAMPEL | JUMLAH PELANGGARAN SAMPEL |
|-------|------------------|-----------------------|-----------------|---------------------------|
| 2016  | Sos Cili         | Asid Benzoik          | 2               | 4                         |
|       | Udang kering     | Pewarna               | 1               |                           |
|       | Kueh Teow        | Asid Borik            | 1               |                           |
| 2018  | Jeruk Buah Salak | Siklamat              | 2               | 6                         |
|       | Cili             | Carbamate             | 1               |                           |
|       | Daun Sup         | Carbamate             | 1               |                           |
|       | Daun bawang      | Carbamate             | 1               |                           |
|       | Ais              | Mikrob                | 1               |                           |

Bagi tahun 2018, pencapaian KPI peratus episod keracunan makanan di sekolah di bawah KPM tidak tercapai di mana lapan (8) sekolah telah mengalami kejadian keracunan makanan berbanding hanya empat (4) sekolah pada tahun 2017. Sekolah yang terlibat adalah seperti berikut:

**Jadual 5.4: Senarai Sekolah KPM Yang Terlibat Dengan Episod Keracunan Makanan Bagi Tahun 2017-2018**

| TAHUN | NAMA SEKOLAH TERLIBAT                            | TAHUN | NAMA SEKOLAH TERLIBAT                            |
|-------|--|-------|--|
| 2017  | Dapur Asrama SMK Pondok Upeh                     | 2018  | Dapur Asrama SMK Tun Syed Sheh Barakbah          |
|       | Kantin Sekolah Menengah Maahad Al Imam An Nawawi |       | Kantin SJKC Chong Cheng                          |
|       | Dapur Asrama SMK Mengkuang                       |       | DAS Kolej Vokasional Nibong Tebal                |
|       | Dapur Asrama Kolej Vokasional Seberang Perai     |       | Dapur Asrama SMKA (P) Al-Mashoor                 |
| /     |  |       | Kantin SK Penaga Jaya                            |
|       |  |       | Kantin SK Sg Duri                                |
|       |  |       | Dapur Asrama SMK Sri Nibong                      |
|       |  |       | Dapur Asrama SMA Daeratul Maarifal Walaniah Satu |
|       |  |       |  |
|       |  |       |  |

Siasatan punca keracunan makanan telah dijalankan oleh Pegawai Teknologi Makanan berdasarkan konsep Analisa Bahaya Titik Kawalan Kritikal (HACCP) dan semua pengendali makanan sekolah yang terlibat telah diberikan pendidikan kesihatan oleh pegawai di Pejabat Kesihatan Daerah berdekatan.

### 3) Kutipan Hasil Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan

Bermula 1 September 2016, Ketua Setiausaha KKM telah meluluskan pindaan ke atas fi perkhidmatan yang ditawarkan oleh pihak BKKM. Asas pindaan adalah berdasarkan tiga (3) perkara utama iaitu fi sediaada telah lama tidak dikaji semula, kenaikan adalah bagi menampung kos operasi dalam melaksanakan perkhidmatan yang ditawarkan dan kenaikan fi adalah selaras dengan hasrat kerajaan untuk meningkat hasil kerajaan. Fi perkhidmatan terkini adalah seperti berikut:

**Jadual 5.5: Fi Perkhidmatan Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan**

| <b>SIJIL EKSPORT</b>   | <b>PENGENDALI MAKANAN</b>   | <b>MAKMAL ANALISIS</b>  | <b>PELESENAN</b>   |
|--|---|---|--|
| <b>Sijil Penjualan Bebas</b><br>▶ RM100.00                                       | <b>Pengiktirafan Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM)</b><br>▶ Permohonan Baru : Percuma<br>▶ Pembaharuan : RM300.00 | <b>Pendaftaran Makmal Swasta</b><br>▶ Permohonan Baru : RM 500.00<br>▶ Pembaharuan : RM100.00 | <b>Air Minuman Berbungkus/Air Mineral Semulajadi (AMBAMS)</b><br>▶ Fi Proses: RM130.00<br>▶ Fi Lesen : RM6000.00 |
| <b>Sijil Non-GMO</b><br>▶ RM350.00   | <b>Pengiktirafan Tenaga Pengajar</b><br>▶ Permohonan Baru : RM1240.00<br>▶ Pembaharuan : RM100.00                         |   | <b>Ais</b><br>Permohonan Baru& Pembaharuan<br>▶ Fi Proses: RM30.00<br>▶ Fi Lesen : RM50.00                       |
| <b>Sijil Kesihatan</b><br>▶ Ada HACCP KKM RM100.00<br>▶ Tiada HACCP KKM RM300.00 |   |   | <b>Mesin Jual Air (MJA)</b><br>Permohonan Baru& Pembaharuan<br>▶ Fi Proses: RM130.00<br>▶ Fi Lesen : RM150.00    |

| <b>PENSIJILAN GMP,<br/>KKM</b>   | <b>PENSIJILAN<br/>HACCP, KKM</b>                                | <b>PENYENARAIAAN<br/>PREMIS RTE FOOD<br/>KE SINGAPURA</b>   | <b>PENYENARAIAAN<br/>PREMIS<br/>MINIMALLY<br/>PROCESSED FOOD<br/>KE SINGAPURA</b>                      |
|--|---|---|--|
| <b>Permohonan Baru</b><br>▶ MiE : RM2300.00<br>▶ SMI : RM3500.00<br>▶ BI : RM4700.00 | <b>Permohonan Baru</b><br>▶ SMI : RM4000.00<br>▶ BI : RM5400.00 | <b>Permohonan Baru</b><br>▶ Ada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM500.00<br>▶ Tiada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM1000.00 | <b>Permohonan Baru</b><br>▶ Ada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM1000.00<br>▶ Tiada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM2000.00 |
| <b>Pembaharuan</b><br>▶ MiE : RM1800.00<br>▶ SMI : RM2600.00<br>▶ BI : RM3500.00     | <b>Pembaharuan</b><br>▶ SMI : RM3000.00<br>▶ BI : RM4000.00     | <b>Pembaharuan</b><br>▶ Ada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM500.00<br>▶ Tiada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM1000.00     | <b>Pembaharuan</b><br>▶ Ada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM1000.00<br>▶ Tiada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM2000.00     |
| <b>Surveilan</b><br>▶ RM800.00   | <b>Surveilan</b><br>▶ RM900.00                                  | <b>Surveilan</b><br>▶ Ada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM500.00<br>▶ Tiada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM850.00        | <b>Surveilan</b><br>▶ Ada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM1000.00<br>▶ Tiada GMP/HACCP<br>KKM<br>RM1700.00       |

*Nota:*

*Industri Besar (BI): (i) Mempunyai lebih dari 150 orang pekerja tetap*

*(ii) Pulangan Jualan Tahunan > RM25juta*

*Enterprise Kecil dan Sederhana (SMI): (i) Mempunyai bilangan pekerja tetap antara 5-150 orang*

*(ii) Pulangan Jualan Tahunan RM250,000.00 -*

*RM25juta*

*Mikro-enterprise (MiE): (i) Mempunyai bilangan pekerja tetap <5 orang*

*(ii) Pulangan Jualan Tahunan < RM250,000.00*

Secara keseluruhannya, kutipan hasil di bawah Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Negeri Pulau Pinang bagi tahun 2018 adalah sebanyak RM 1,296,787.00 iaitu terdapat peningkatan sebanyak 6.7% daripada tahun 2017.

**Jadual 5.6: Kutipan Hasil di bawah Program Keselamatan Dan Kualiti Makanan Negeri Pulau Pinang Bagi Tahun 2016-2018**

| PERKHIDMATAN  | JUMLAH KUTPAN HASIL |                     |
|---|---------------------|---------------------|
|   | 2017                | 2018                |
| Sijil Penjualan Bebas                                 | 52,700.00           | 70,000.00           |
| Sijil Kesihatan                                       | 608,930.00          | 557,000.00          |
| Surveilan Sistem HACCP, KKM                           | 27,000.00           | 32,400.00           |
| Surveilan Sistem GMP, KKM                             | 4,000.00            | 7,200.00            |
| Permohonan Pelesenan Mesin Jual Air (MJA) - Fi Proses | 702.00              | 1,300.00            |
| Permohonan Pelesenan Ais (Fi Proses)                  | 860.00              | 650.00              |
| Permohonan Air Mineral Semulajadi (Fi Proses)         | 0.00                | 0.00                |
| Permohonan Air Minuman berbungkus (Fi Proses)         | 0.00                | 130.00              |
| Kompaun   | 479,854.00          | 604,257.00          |
| Fi Analisis Makanan (TUL)                             | 41,100.00           | 23,850.00           |
| <b>JUMLAH KUTIPAN HASIL KESELURUHAN</b>               | <b>1,215,146.00</b> | <b>1,296,787.00</b> |

## **CAWANGAN PEMATUHAN INDUSTRI MAKANAN**

- A. Unit Kawalan Makanan Domestik, Pemantauan, Penyelidikan dan Standard
- B. Unit Pensijilan dan Kawalan Makanan Import & Pensijilan
- C. Unit Kawalan Makanan Eksport dan Pelesenan

### **A. UNIT KAWALAN MAKANAN DOMESTIK, PEMANTAUAN, PENYELIDIKAN DAN STANDARD**

Secara umumnya, fungsi utama unit adalah merancang, melaksana, memantau dan menilai pelaksanaan:

- a) Aktiviti keselamatan makanan disepanjang rantai makanan bagi memastikan makanan domestik mematuhi perundangan makanan Malaysia
- b) Aktiviti Latihan Pengendali Makanan bagi memastikan pengendali mengamalkan amalan pengendalian makanan yang bersih dan selamat
- c) Aktiviti berkaitan pencegahan keracunan makanan di sekolah dan institusi bagi memastikan makanan yang dihasilkan adalah selamat dan berkualiti

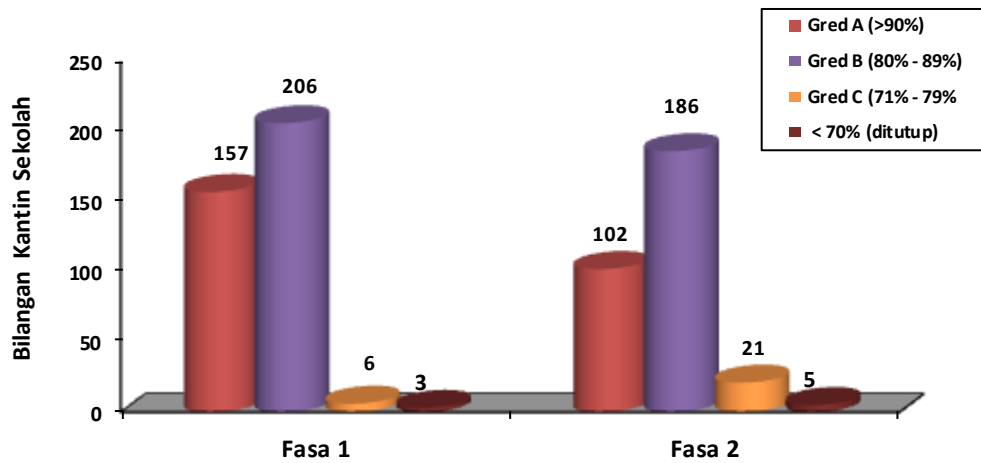
#### **Aktiviti dan Pencapaian**

##### **1) Keselamatan Makanan di Sekolah/ Institusi**

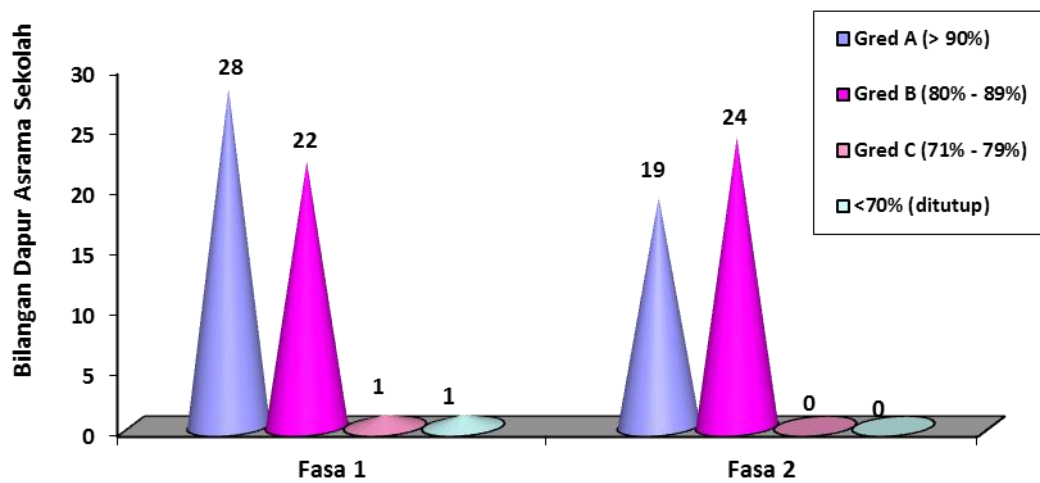
###### **(a) Penggredan dan Penutupan Kantin Sekolah (KS) dan Dapur Asrama Sekolah (DAS)**

Pemantauan Keselamatan dan kebersihan makanan dipantau melalui pemeriksaan kebersihan KS dan DAS yang dijalankan secara dua fasa setahun iaitu Fasa-1 (Januari - Mei) dan Fasa-2 (Jun- November). Pemeriksaan dijalankan berdasarkan penilaian terhadap risiko keselamatan makanan di KS/DAS tersebut iaitu semakin tinggi peratusan penilaian, semakin kurang risiko dan keselamatan makanan di KS/DAS tersebut adalah terjamin. Hasil dari pemeriksaan berdasarkan penilaian risiko diterjemahkan kepada gred iaitu gred A (>90%), gred B (80% - 89%), gred C (71% -79%) dan juga KS/DAS yang memperolehi kurang daripada 70%. KS/DAS dengan dengan peratusan kurang daripada 70% boleh diberhentikan operasi melalui arahan penutupan di bawah Seksyen 10 atau Seksyen 11, Akta Makanan 1983. Carta 5.1 menunjukkan gred yang diperolehi semasa pemeriksaan Fasa-1 dan Fasa-2 untuk KS pada tahun 2018 dan Carta 5.2 menunjukkan gred yang diperolehi semasa pemeriksaan Fasa-1 dan Fasa-2 untuk DAS pada tahun 2018.

**Carta 5.1: Gred Kantin Sekolah Fasa 1 dan Fasa 2 Bagi Pemeriksaan Tahun 2018**

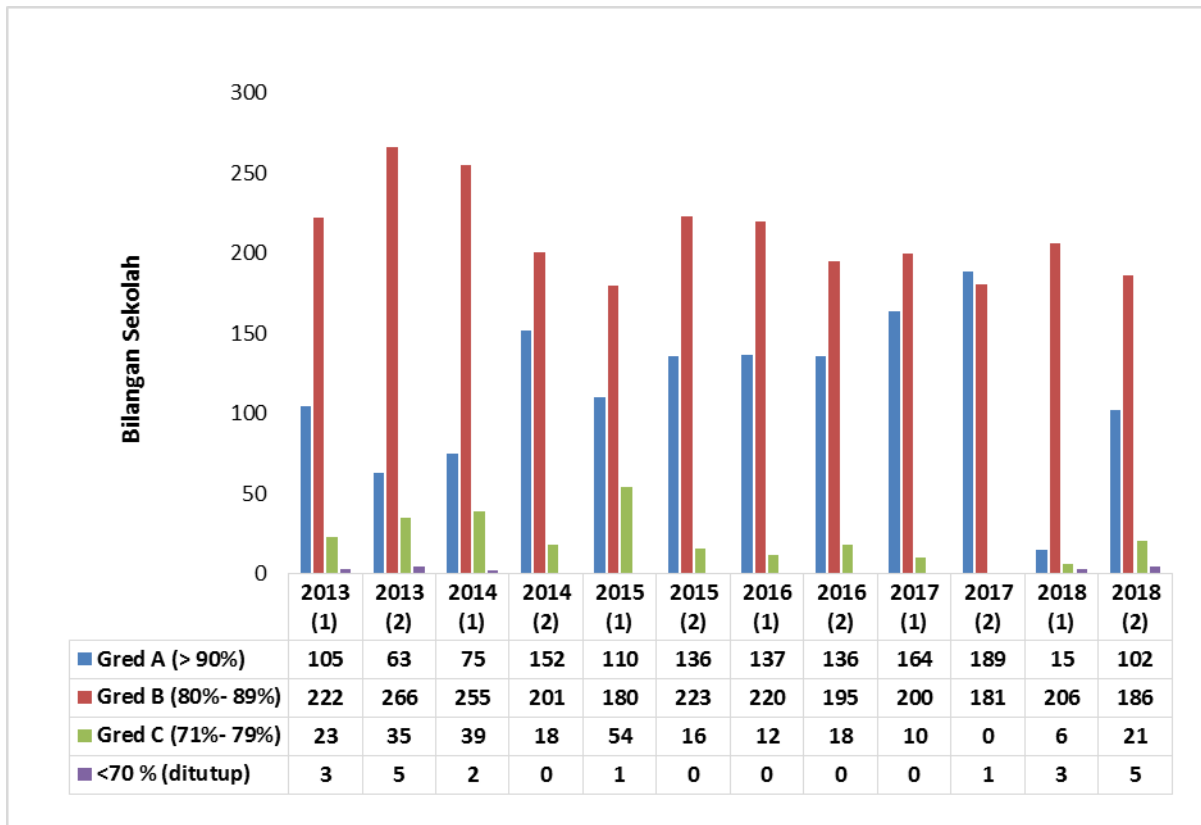


**Carta 5.2: Gred Dapur Asrama Sekolah Fasa 1 dan Fasa 2 Bagi Pemeriksaan Tahun 2018**



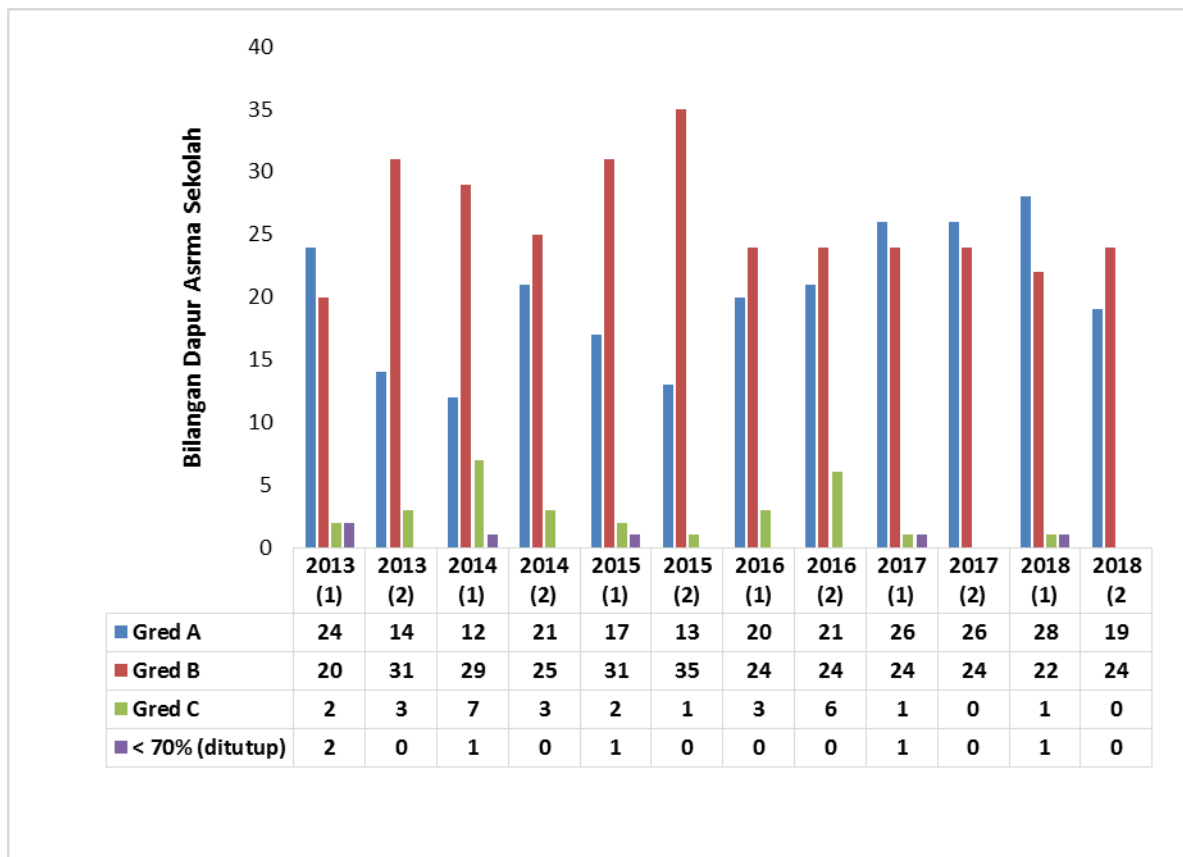
Carta 5.3 menunjukkan perbandingan gred dan penutupan kantin sekolah dari tahun 2013 hingga tahun 2018. Manakala perbandingan gred dapur asrama sekolah tahun 2013 hingga tahun 2018 ditunjukkan dalam Carta 5.4.

**Carta 5.3: Perbandingan Gred Kantin Sekolah Bagi Pemeriksaan Tahun 2013 - 2018**



Carta menunjukkan bahawa pada tahun 2013-2018, kebanyakan KS berada pada gred B dengan markah penilaian 80% - 89%. Walau bagaimanapun, pada tahun 2018 terdapat peningkatan dalam bilangan KS yang mendapat markah penilaian gred C (71% -79%) berbanding tahun 2017. Tiga (3) KS dengan markah <70% pada Fasa-1 dan Lima (5) KS dengan markah penilaian <70% telah diarahkan tutup sementara bagi menjalankan kerja-kerja pembersihan.

**Carta 5.4: Perbandingan Gred Dapur Asrama Sekolah bagi Pemeriksaan Tahun 2013 - 2018**



Carta menunjukkan bahawa pada tahun 2013-2018, kebanyakan DAS berada pada gred B dengan markah penilaian 80% - 89%. Walau bagaimanapun, pada tahun 2018 terdapat peningkatan dalam bilangan KS yang mendapat markah penilaian gred C (71% -79%) dan satu (1) DAS dengan markah penilaian <70% telah diarahkan tutup pada fasa-1.

**(b) Aktiviti Pemeriksaan Secara Sendiri (KENDIRI)**

KENDIRI merupakan salah satu kaedah yang digunapakai dalam aktiviti pencegahan kejadian keracunan makanan melalui kawalan keselamatan sepanjang penyediaan dan penghidangan makanan yang selamat di KS/DAS di bawah Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM). Aktiviti KENDIRI ini melibatkan kerjasama pengusaha KS, Kontraktor DAS dan dan pihak sekolah sebagai "first line of defense" dalam memastikan amalan pengendalian makanan secara bersih dan selamat sentiasa dipraktikkan sepanjang masa penyediaan makanan.

Pada tahun 2018, Program KENDIRI telah diperluaskan ke sekolah di Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Pulau Pinang (JHEAIPP). Setiap tahun, taklimat KENDIRI dan Keselamatan Makanan akan diberikan kepada kepada guru kantin atau pihak pengurusan sekolah, pengusaha KS dan DAS dan

institusi yang lain bagi memperkasakan semua pihak dalam kawalan keselamatan dan kualiti makanan.

Pegawai Teknologi Makanan Daerah akan menjalankan verifikasi ke atas program KENDIRI yang telah dilaksanakan oleh pihak sekolah dan institusi bagi menilai keberkesanan taklimat yang telah diberikan. Pada tahun 2018, sasaran untuk verifikasi KENDIRI adalah sebanyak 10% dari bilangan sekolah di bawah KPM bagi setiap daerah, 100% untuk sekolah-sekolah di bawah MARA, 100% untuk ILKKM dan satu (1) sekolah di bawah JHEAIPP per daerah. Jadual 5.7 menunjukkan pencapaian verifikasi KENDIRI pada tahun 2018.

**Jadual 5.7: Pencapaian Verifikasi KENDIRI Bagi Tahun 2016 - 2018**

| KATEGORI            | TAHUN   |            |         |            |         |            |
|---------------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|
|                     | 2016    |            | 2017    |            | 2018    |            |
|                     | Sasaran | Pencapaian | Sasaran | Pencapaian | Sasaran | Pencapaian |
| <b>Sekolah KPM</b>  | 20      | 66 (330%)  | 20      | 34 (170%)  | 20      | 24 (120%)  |
| <b>Sekolah MARA</b> | 3       | 3 (100%)   | 3       | 3 (100%)   | 3       | 3 (100%)   |
| <b>ILKKM</b>        | 1       | 1 (100%)   | 3       | 3 (100%)   | 3       | 3 (100%)   |
| <b>JHEAIPP</b>      | -       | -          | -       | -          | 5       | 5 (100%)   |

**Gambar Aktiviti Taklimat Keselamatan Makanan (KENDIRI) kepada Kumpulan sasaran:**

**(a) Penyelia & Kontraktor Dapur Asrama Sekolah di bawah KPM Negeri Pulau Pinang**



**(b) Guru & Pengusaha Kantin Sekolah di bawah KPM Negeri Pulau Pinang**



**(c) Guru & Pengusaha Kantin Sekolah di bawah JHEAIPP**



Pendidikan kesihatan di sekolah merupakan elemen yang penting dan dititikberatkan dalam mendidik warga sekolah mengenai kebersihan diri, kebersihan kantin sekolah dan simptom keracunan makanan.

Melalui program ini, ilmu berkaitan keselamatan makanan ditekankan dengan harapan keselamatan makanan dapat dibudayakan oleh warga sekolah khususnya para pelajar serta guru. Antara program yang dijalankan di sekolah adalah ***Germ Buster Challenge***.

Aktiviti ini merupakan salah satu kaedah promosi keselamatan makanan yang dijalankan bagi pelajar sekolah rendah. Aktiviti ini diadakan samada dalam bentuk kuiz dan juga *explorace* yang lebih interaktif dengan disertai pameran pendidikan berkaitan keselamatan makanan. Objektif program ini adalah untuk membangun dan memperkukuhkan budaya keselamatan makanan di kalangan warga sekolah. Pada tahun 2018, Program *Germ Buster Challenge* Peringkat Negeri Pulau Pinang telah diadakan pada 26 Julai 2018 melibatkan 25 buah sekolah rendah dari semua daerah di Negeri Pulau Pinang.

Gambar Aktiviti *Penang Germ Buster Challenge* 2018 yang diadakan di Mydin Mall Bukit Mertajam

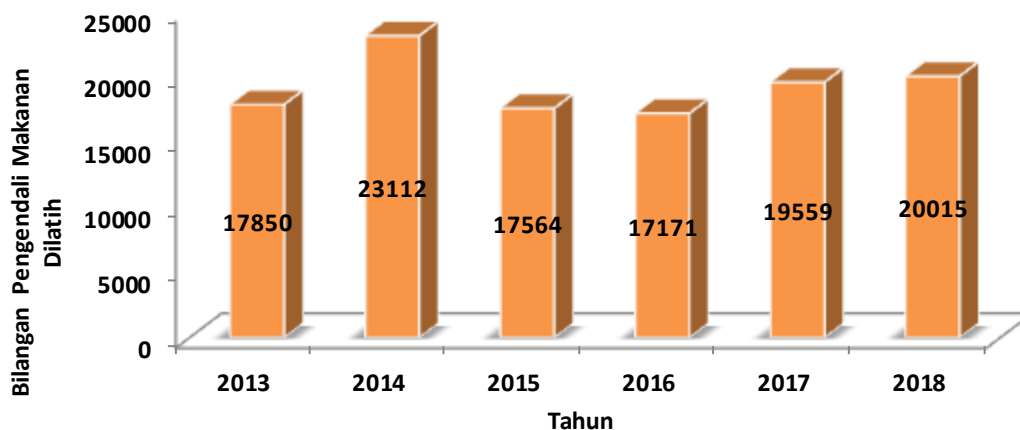




## 2) Pemantauan Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) dan Tenaga Pengajar

Bahagian ini bertanggungjawab untuk menjalankan pemantauan ke atas Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) dan tenaga pengajar yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia di seluruh Negeri Pulau Pinang bagi memastikan pihak SLPM mematuhi terma dan syarat akreditasi yang dinyatakan dalam Garis Panduan Skim Akreditasi Program Latihan Pengendali Makanan . Sehingga 31 Disember 2018, terdapat 14 buah SLPM di Negeri Pulau Pinang telah berdaftar dan diiktiraf oleh KKM untuk menjalankan latihan kepada pengendali makanan. Carta 5.5 menunjukkan bilangan pengendali makanan yang dilatih di Negeri Pulau Pinang bagi tahun 2013 hingga tahun 2018. Taburan pengendali makanan yang telah dilatih di Negeri Pulau Pinang bagi tahun 2018 mengikut kategori premis makanan ditunjukkan dalam Carta 5.6.

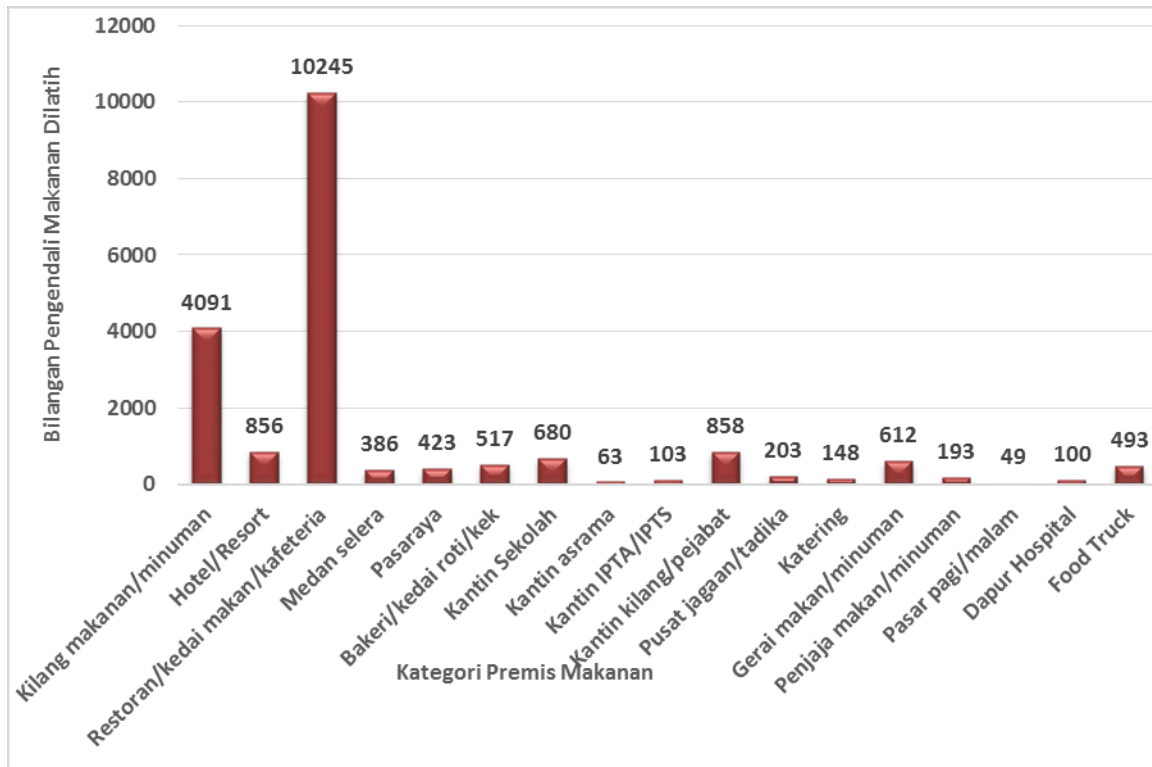
**Carta 5.5: Bilangan Pengendali Makanan Dilatih di Negeri Pulau Pinang Bagi Tahun 2013 - 2018**



Terdapat peningkatan 2.3% dalam bilangan pengendali makanan yang dilatih pada tahun 2018 berbanding tahun 2017. Manakala peningkatan 1.4% pada tahun 2017 berbanding tahun 2016.

Bilangan pengendali makanan yang paling ramai dilatih adalah pengendali makanan dari kategori restoran/kedai makan/kafeteria

**Carta 5.6: Taburan Pengendali Makanan Yang Dilatih di Negeri Pulau Pinang Bagi Tahun 2018 Mengikut Kategori Premis**



### 3) Pemeriksaan Makmal Swasta Yang Menjalankan Analisis Makanan

Akta Juruanalisis Makanan 2011 mewajibkan juruanalisis makanan yang berdaftar dengan KKM bagi pengeluaran laporan analisis makanan yang berkualiti untuk mengelakkan sebarang keraguan dan pertikaian. Pada tahun 2018, semua makmal swasta yang menjalankan analisis makanan telah diperiksa oleh Pegawai Berkuasa di bawah Akta berkaitan bagi memastikan keperluan akta tersebut dipatuhi

**Jadual 5.8: Pemeriksaan Makmal Di bawah Akta Juruanalisis Makanan 2011 dan Peraturan-Peraturan Juruanalisis Makanan 2014 Di Negeri Pulau Pinang Bagi Tahun 2016- 2018**

| PERKARA/AKTIVITI                                       | TAHUN           |                 |                  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|
|  | 2016            | 2017            | 2018             |
| <b>Jumlah Makmal Yang Menjalankan Analisis Makanan</b> | <b>22</b>       | <b>22</b>       | <b>22</b>        |
| <b>Bilangan Makmal Yang Diperiksa</b>                  | <b>15 (68%)</b> | <b>21 (95%)</b> | <b>22 (100%)</b> |

#### 4) Pendaftaran Premis Makanan

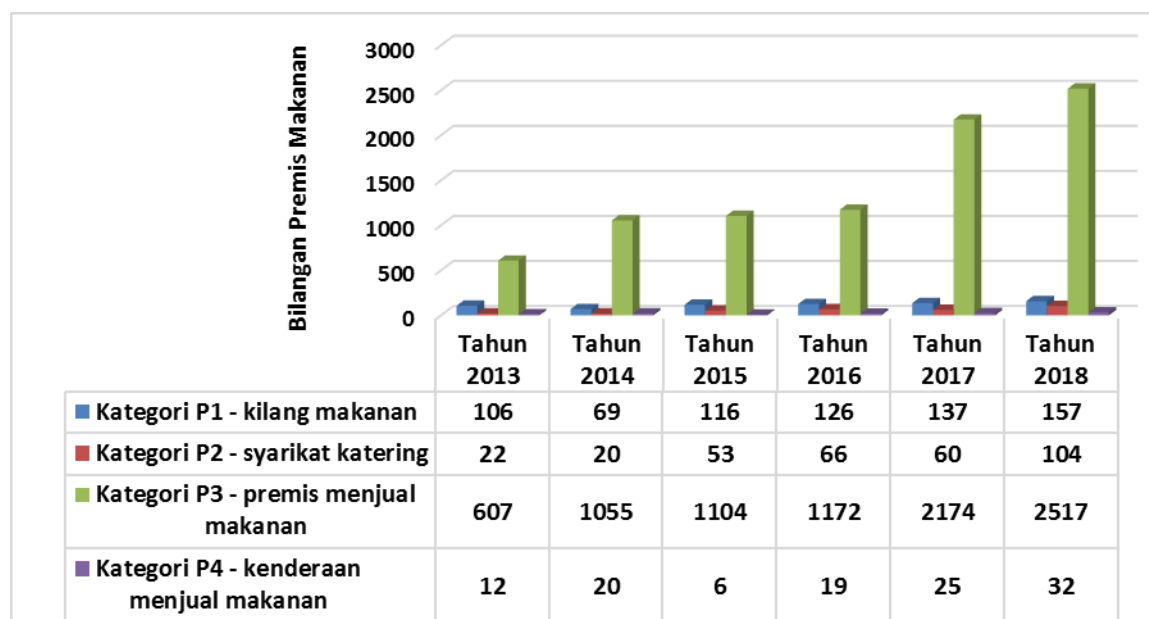
Peraturan 3, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 mewajibkan semua premis makanan mendaftar dengan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Kategori premis yang wajib di daftarkan adalah:

- a) Premis makanan yang terlibat dalam pengilangan makanan
- b) Premis makanan yang terlibat dalam katering atau katering makanan besar-besaran
- c) Premis dimana makanan disediakan, diproses, disimpan dan dihidangkan untuk jualan
- d) Semua kenderaan yang menjual makanan sedia dimakan

Pendaftaran adalah percuma dan boleh dilakukan melalui Secara *online* melalui laman web <http://fosimdomestic.moh.gov.my> (Sistem FoSIM Domestik) atau mengisi borang pendaftaran premis dan hantar ke Pejabat Kesihatan Daerah atau Jabatan Kesihatan Negeri. Perbandingan pendaftaran premis bermula tahun 2013 hingga tahun 2018 ditunjukkan di dalam Carta 5.7.

**Carta 5.7: Pendaftaran Premis Makanan Dalam Sistem FoSIM Domestik**

**Bagi Tahun 2013 - 2018**

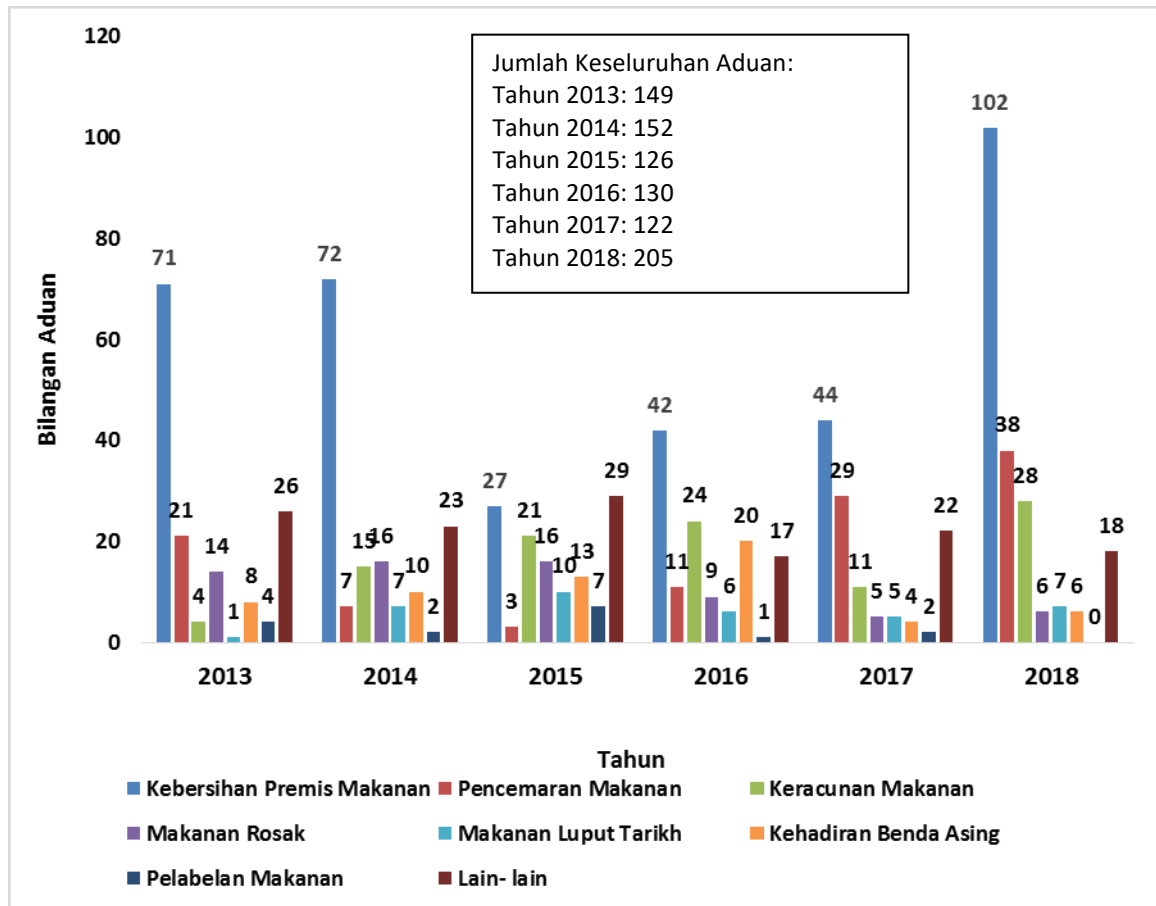


Berdasarkan carta, bilangan pendaftaran premis makanan pada tahun 2018 mencatat bilangan paling tinggi untuk semua kategori premis makanan berbanding pendaftaran premis makanan tahun-tahun sebelumnya.

#### 5) Aduan Keselamatan Makanan

Jumlah aduan yang diterima dan disiasat mengikut kategori bagi tahun 2013 hingga tahun 2018 ditunjukkan dalam Carta 5.8. Bagi tahun 2018, sebanyak 205 aduan telah diterima dan disiasat di mana aduan tertinggi adalah berkaitan dengan kebersihan premis makanan (102 aduan) dan kedua tertinggi adalah berkaitan pencemaran makanan (29 aduan).

**Carta 5.8: Bilangan Aduan yang Diterima dan Disiasat Mengikut Kategori Bagi Tahun 2013 - 2018**



## 6) Pemantauan Keselamatan Makanan

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia (BKKM, KKM) telah menjalankan kerjasama dengan Jabatan Perikanan Malaysia bagi mengenalpasti mekanisme kawalan keselamatan makanan bagi ikan buntal terproses. Antara aktiviti yang telah dijalankan adalah mengadakan lawatan di Jeti Pendaratan Ikan Batu Maung pada 15 Mei 2019. Lawatan melibatkan pihak ibu pejabat BKKM, Jabatan Perikanan Malaysia, Makmal Biosekuriti Perikanan Malaysia dan BKKM Negeri. Objektif lawatan adalah untuk meninjau aktiviti pemprosesan ikan buntal di jeti tersebut dan menjalankan pensampelan ikan buntal bagi tujuan analisa kandungan tetradotoxin (TTX). Sebanyak 60 sampel filet ikan buntal telah diambil dan dihantar ke Institut Penyelidikan Perikanan untuk dianalisis. 16 sampel tidak dikesan dengan TTX manakala 44 sampel adalah dikesan dengan TTX pada tahap yang dibenarkan berdasarkan "Acceptability Limit in Puffer as Food in Japan".

**Gambar Aktiviti Lawatan  
Di Jeti Pendaratan Ikan Batu Maung pada 15 Mei 2019**



**7) Aktiviti Pameran dan Promosi Pameran Keselamatan Makanan**

**Gambar Aktiviti Promosi di Fiesta Rakyat Sihat di Balik Pulau**



**Gambar Aktiviti Pameran Di Seberang Perai Fiesta 2018**



**Gambar Aktiviti Promosi di Sambutan Bulan Pemakanan 2018**



**Gambar Aktiviti Taklimat Keselamatan Makanan anjuran PUSPANITA Negeri**



**Gambar Aktiviti Bicara Prisma di Mutiara FM, Radio RTM Pulau Pinang untuk Topik "Keselamatan Makanan Semasa Ramadan"**

**Dengarkan BICARA PRISMA**  
**"KESELAMATAN MAKANAN SEMASA RAMADAN"**  
 oleh:  
**Mahanum Bt Mahmud**  
 Pegawai Teknologi Makanan  
 Seksyen Standard, Pemantauan,  
 Penyelidikan dan Promosi Domestik  
 Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKKM)  
 Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang  
 dan  
**Mohd. Wazir Bin Hj. Khalid**  
 Pegawai Kesihatan Persekitaran  
 Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKKM)  
 Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang



## B. SEKSYEN KAWALAN MAKANAN EKSPORT & PELESENAN

Secara umumnya, fungsi utama unit adalah merancang, melaksana, memantau dan menilai pelaksanaan:

- a) Aktiviti kawalan pengeksportan makanan dalam memastikan pengeksport mematuhi keperluan negara pengimport bagi memelihara imej negara sebagai negara pengeksport
- b) Merancang dan menilai pelaksanaan aktiviti pelesenan bagi memastikan kepatuhan ke atas perundangan makanan Malaysia.

### Aktiviti dan Pencapaian

#### 1) Kawalan Makanan Eksport Ke Kesatuan Eropah (EU)

##### (a) Verifikasi Kepatuhan Premis Pengeksportan Ikan dan Hasil Ikan Ke EU

Pada tahun 2018, terdapat empat (4) premis pemprosesan ikan dan hasil ikan yang masih mengekalkan nombor kelulusan EU bagi mengeksport ikan dan hasil ikan ke negara Kesatuan Eropah kerana Syarikat Sea Master Malaysia Sdn. Bhd. (SPT) telah menarik diri daripada penyenaian eksport ke kesatuan Eropah. Premis yang masih kekal dalam senarai adalah Golden Fresh Sdn. Bhd. (SPU), Butterworth Iceworks Sdn. Bhd. (SPU), Jeenuat Foodstuffs Sdn.Bhd. (SPT) dan Goh Siong Tee Marine Product Sdn. Bhd. (SPS). Verifikasi ke atas premis pemprosesan dijalankan sebanyak dua (2) kali setiap tahun oleh juruaudit yang dilantik oleh KKM. Verifikasi status kepatuhan fasiliti adalah dijalankan berdasarkan kepada *Official Verification Protocol* yang dikeluarkan oleh KKM. Pencapaian seperti berikut:

**Jadual 5.9: Pencapaian Verifikasi Kemudahan Ikan Dan Hasil Ikan Ke Kesatuan Eropah Bagi Tahun 2017-2018**

| JENIS FASILITI IKAN DAN HASILAN IKAN DI NEGERI PULAU PINANG | BILANGAN | BILANGAN VERIFIKASI YANG DIJALANKAN |            | % PENCAPAIAN |
|---|----------|-------------------------------------|------------|--------------|
|   |          | Sasaran                             | Pencapaian |              |
| <b>TAHUN 2017</b>   |          |                                     |            |              |
| Premis Eksport  | 5        | 10                                  | 10         | 100%         |
| Kenderaan Pengangkutan                                      | 5        | 10                                  | 10         | 100%         |
| Sumber Ais  | 4        | 8                                   | 8          | 100%         |
| <b>TAHUN 2017</b>   |          |                                     |            |              |
| Premis Eksport  | 5        | 10                                  | 10         | 100%         |
| Kenderaan Pengangkutan                                      | 5        | 10                                  | 10         | 100%         |
| Sumber Ais  | 4        | 8                                   | 8          | 100%         |
| <b>TAHUN 2018</b>   |          |                                     |            |              |

|                        |   |   |   |      |
|------------------------|---|---|---|------|
| Premis Eksport         | 4 | 8 | 8 | 100% |
| Kenderaan Pengangkutan | 4 | 8 | 8 | 100% |
| Sumber Ais             | 4 | 8 | 8 | 100% |

**(b) Program Pemantauan Ikan dan Hasil Ikan Ke EU**

Terdapat tiga (3) jenis program pemantauan dilaksanakan ke atas premis pemprosesan iaitu *Capture Fishery Monitoring Programme*, *Fishery End Product Monitoring Programme* dan *Water & Ice Monitoring Programme*. Aktiviti pensampelan dilaksanakan oleh Pegawai Teknologi Makanan dari Pejabat Kesihatan Daerah di mana premis pemprosesan berada. Pencapaian aktiviti adalah seperti berikut:

**Jadual 5.10: Pencapaian Program Pemantauan Ikan Dan Hasil Ikan Ke Kesatuan Eropah Bagi Tahun 2017-2018**

| JENIS PROGRAM<br>PEMANTAUAN                     | JENIS SAMPEL   | TAHUN |                      |       |                    |
|---|--|-------|----------------------|-------|--------------------|
|   |  | 2017  |                      | 2018  |                    |
|   |  | SASAR | CAPAI                | SASAR | CAPAI              |
| <i>Capture Fishery Monitoring Programme</i>     | Bahan Mentah Hasil Tangkapan Laut                                      | 34    | 23<br>(67.6%)<br>*** | 26    | 15<br>(58%)<br>*** |
| <i>Fishery End Product Monitoring Programme</i> | Produk Akhir Jenis Akuakultur Dan Hasil Tangkapan Laut                 | 80    | 73<br>(91.2%)<br>##  | 80    | 76<br>(95.0%)      |
| <i>Water &amp; Ice Monitoring Programme</i>     | Punca Air Dan Ais Yang Digunakan Di Premis Pemprosesan Dan Sumber Ais. | 168   | 168<br>(100%)        | 32    | 32<br>(100%)       |

\*\*\* Syarikat tidak dapat membekalkan bahan mentah bagi pensampelan

## tidak menjalankan analisis Dioxin, PCB dan PAH kerana kekurangan peruntukan susulan daripada kenaikan kos analisis.

**(c) Sijil Kesihatan Bagi pengeksporan Ikan Dan Hasil Ikan Ke EU**

Pemprosesan Sijil dilaksanakan di peringkat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Negeri Pulau Pinang. Sijil akan diverifikasi dan di tandatangani oleh *Certifying Officer* di Jabatan Kesihatan Negeri yang dilantik oleh Menteri Kesihatan Malaysia. Secara keseluruhan Pengeluaran Sijil Kesihatan Ikan dan Hasil Ikan ke Kesatuan Eropah bagi Negeri Pulau Pinang pada tahun 2018 adalah sebanyak **355 sijil** dan bernilai **RM 35,500.00**.

## 2) Pengeksportan Makanan ke Lain-Lain Negara Melalui *Compliance Listing*

Bagi premis pemprosesan yang tersenarai dalam program *compliance listing*, audit pengawasan sekurang-kurangnya satu (1) kali setahun telah dijalankan bagi memastikan kilang pemprosesan yang berkenaan mengekalkan tahap kebersihan dan mematuhi keperluan pengimport.

**Jadual 5.11: Bilangan Premis Pemprosesan Yang Terlibat dalam Kawalan Rasmi *Compliance Listing*, KKM Bagi Tahun 2018**

| NEGARA PENGIMPOR  | KATEGORI PRODUK                           | BILANGAN PREMIS PEMROSESAN YANG DIDAFTARKAN |
|---|---|---|
| Amerika Syarikat  | Ikan Dan Hasilan Ikan (Udang Akuakultur ) | 2   |
| Singapura   | Ready To Eat (RTE)                        | 2   |
| Vietnam   | Ikan & Hasilan Ikan                       | 5   |
|   | Makanan Berasaskan Haiwan                 | 1   |
| China   | Ikan Dan Hasilan Ikan,)                   | 14  |
|   | Susu Dan Hasilan Tenusu                   | 1   |
|   | Sarang Burung Walit                       | 2   |
| <b>JUMLAH PREMIS PEMROSESAN TERSENARAI COMPLIANCE LISTING</b> |   | <b>27</b>                                   |

Pensampelan pemantauan spesifik akan dijalankan bagi program *compliance listing* ke Amerika Syarikat dan Singapura. Semua sampel yang dianalisis adalah mematuhi standard yang ditetapkan.

**Jadual 5.12: Bilangan Sampel Yang Terlibat Dalam Program Pemantauan ke Amerika dan Singapura Bagi Tahun 2018**

| NEGARA           | BILANGAN SAMPEL |             |
|------------------|-----------------|-------------|
|                  | SASAR           | CAPAI       |
| Amerika Syarikat | 36              | 9 (25%) *** |
| Singapura        | 5               | 5           |

\*\*\* ketiadaan bahan mentah

### 3) Pengeluaran Sijil Eksport

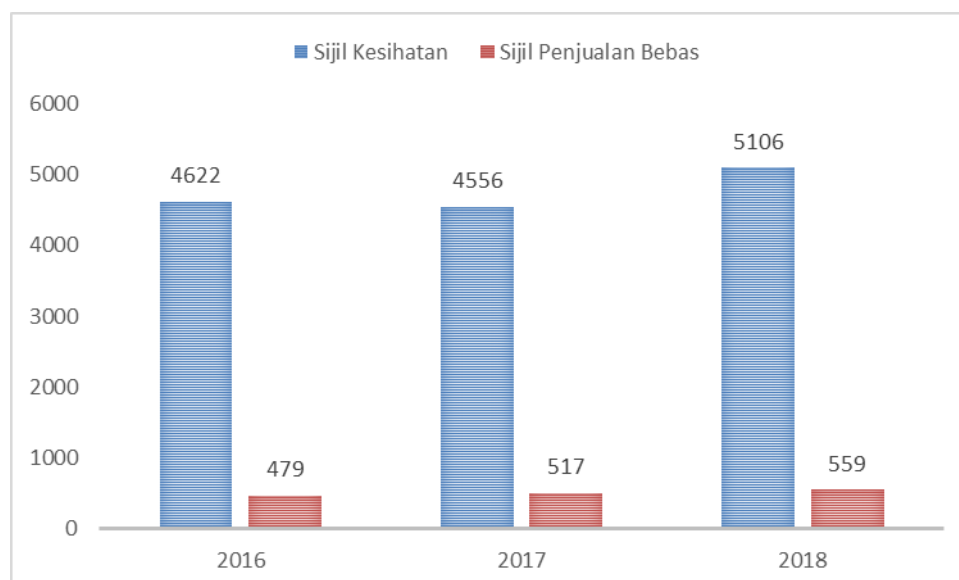
#### (a) Pengeluaran Sijil Kesihatan

Secara keseluruhannya, sejumlah 5106 Sijil Kesihatan bagi pengesportan makanan ke luar negara termasuk ke Kesatuan Eropah (EU) telah diproses dan dikeluarkan oleh semua Pejabat Kesihatan Daerah dan BKKM Negeri Pulau Pinang (Sijil Kesihatan Ikan dan hasilan Ikan ke EU) bagi tahun 2018 dengan kutipan fi Sijil Kesihatan sebanyak RM 557,050.00 .

#### (b) Pengeluaran Sijil Penjualan Bebas

Sijil Penjualan Bebas menjadi keperluan sesetengah negara pengimport bagi tujuan pendaftaran produk oleh pihak berkuasa. Ia juga untuk memastikan sesuatu makanan tersebut bebas dijual di Malaysia dan mematuhi kehendak-kehendak Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Oleh itu bagi membantu dan merangsangkan pengeksportan makanan tempatan ke luar negara, aktiviti pengeluaran Sijil Penjualan Bebas telah diperluaskan dari peringkat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia ke Jabatan Kesihatan Negeri dan Pejabat Kesihatan Daerah bermula pada tahun 2006. Sepanjang tahun 2018, sebanyak 559 Sijil Penjualan Bebas telah dikeluarkan bagi tujuan pengeksportan produk makanan dengan kutipan sebanyak RM 55,900.00 sebagai bayaran fi sijil. Ini menunjukkan peningkatan sebanyak 8.1% berbanding sebanyak 517 sijil yang dikeluarkan pada tahun 2017. Pencapaian pengeluaran Sijil Penjualan Bebas pada tahun 2016 - 2018 di negeri Pulau Pinang adalah seperti berikut :

**Carta 5.9 : Pengeluaran Sijil Eksport (Sijil Kesihatan dan Sijil Eksport Penjualan Bebas) Bagi Tahun 2016 - 2018**



**4) Lawatan Pemeriksaan Oleh Pihak Berkuasa Keselamatan Makanan Luar Negara  
(Foreign Audit)**

Sepanjang tahun 2018, pihak berkuasa dari negara-negara pengimport telah mengadakan beberapa siri lawatan ke Malaysia termasuk di negeri Pulau Pinang. Siri lawatan tersebut dijalankan bagi maksud verifikasi pematuhan produk mengikut keperluan negara pengimport ke atas premis eksport dan juga verifikasi bagi pendaftaran premis dengan pihak berkuasa negara pengimport. Berikut adalah senarai siri lawatan oleh pihak berkuasa negara-negara pengimport sepanjang tahun 2018 :

| <b>TARIKH</b>       | <b>MISI PEMERIKSAAN PIHAK BERKUASA NEGARA PENGIMPORT</b>   |
|---------------------|--|
| 1 - 2 November 2018 | Pegawai Pemeriksa U.S Food & Drug Administration (USFDA) ke Malaysia ke kilang lemak dan Hasilan Lemak ( IOI Oleochemical Sdn. Bhd., P.Pinang )  |
| 3 - 4 Disember 2018 | Pegawai Pemeriksa Canadian Food Inspection Agency (CFIA) Ke Malaysia ke Premis Pemprosesan Jeenuat Foodstuffs Industries Sdn. Bhd @ Jefa , Pulau Pinang Dan Fishergold Food Industries Sdn. Bhd., P.Pinang |



**Gambar Aktiviti Pemeriksaan Oleh Auditor USFDA Di Kilang  
Pemprosesan Lemak Dan Hasilan Lemak**

**Gambar Aktiviti Pemeriksaan Auditor CFIA Di  
Premis Pemprosesan Fishball**



**Gambar Aktiviti Pemeriksaan Auditor CFIA di Premis  
Pemprosesan Pengetinan Jeenuat Foodstuffs Industries  
Sdn. Bhd @ Jefi , Pulau Pinang**



**5) Program Bersama Pengeksport Makanan Peringkat Negeri Pulau Pinang**

Program Bersama Pengeksport Makanan telah diadakan pada 29 November 2018 di Auditorium C, KOMTAR. Objektif utama program ini diadakan bagi mempertingkatkan kesedaran pihak pengeksport mengenai keselamatan makanan dalam penghasilan produk makanan, di samping memantapkan pengetahuan mengenai program Jaminan Keselamatan dan Kualiti Makanan (PJKM) serta pensijilan MeSTI, GMP dan HACCP di bawah Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), mempertingkatkan kefahaman mengenai Sijil Eksport Makanan yang dikeluarkan oleh pihak Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) dan mempertingkatkan kepatuhan pihak pengeksport dengan keperluan negara pengimport serta Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 agar dapat berdaya saing di peringkat antarabangsa. Antara taklimat yang dibentangkan semasa program adalah seperti Keperluan Pengeksportan Makanan, Pensijilan Makanan Program Jaminan Keselamatan Makanan, KKM (PJKM) iaitu MeSTI, GMP, HACCP, Pelabelan Makanan, Sijil Eksport Makanan KKM dan

Penguatkuasaan Makanan. Program ini dengan jayanya telah dihadiri oleh 100 peserta yang terlibat secara langsung dalam industri makanan di Pulau Pinang.

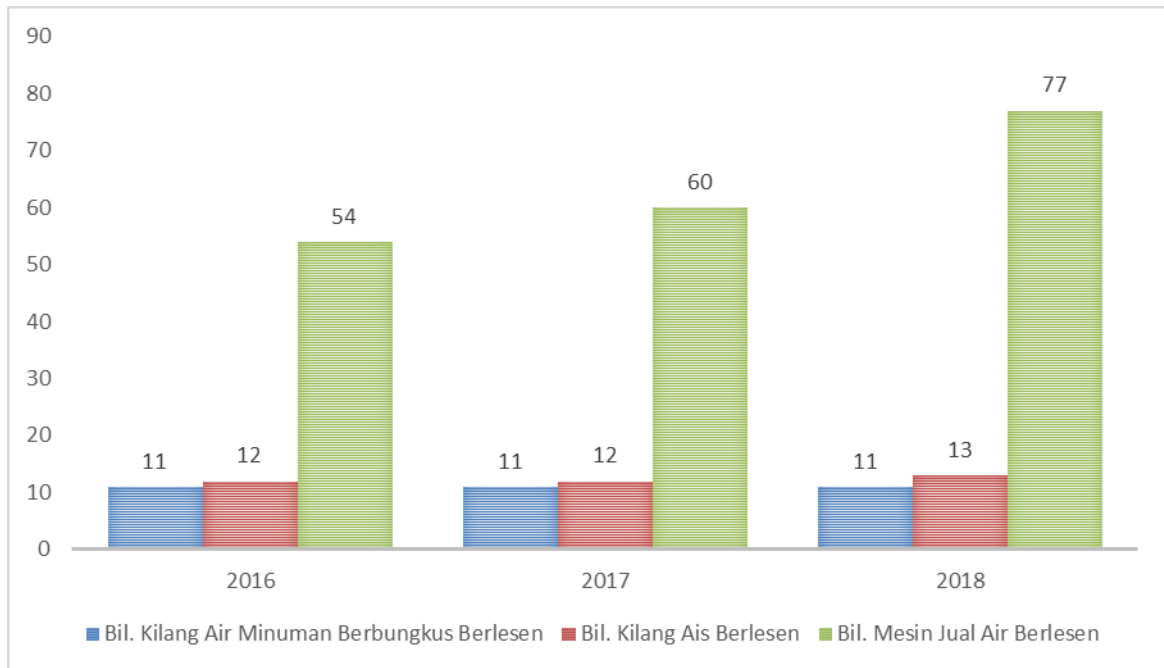
**Gambar Aktiviti Program Bersama Pengeksport Makanan**



**6) Aktiviti Pelesenan Pelesenan Air Minuman Berbungkus (AMB), Ais dan Mesin Jual Air (MJA) di Bawah Peraturan - Peraturan Makanan 1985.**

Perundangan makanan Malaysia mewajibkan pelesenan bagi AMB di bawah Peraturan 360B, Ais di bawah Peraturan 394A dan MJA di bawah Peraturan 360C, Peraturan- Peraturan Makanan 1985. Dalam tahun 2018 terdapat sebelas (11) kilang pemprosesan Air Minuman Berbungkus (AMB), tiga belas (13) kilang pemprosesan ais dan 77 Mesin Jual Air (MJA) di Pulau Pinang yang telah dilesenkan oleh KKM. Jaminan Keselamatan AMB, Ais dan MJA yang dilesenkan adalah berdasarkan aktiviti pensampelan air yang berjadual dan pemeriksaan kebersihan premis yang dilaksanakan oleh pihak pemegang lesen dan Pejabat Kesihatan Daerah. Pemegang lesen juga perlu mematuhi syarat-syarat pengeluaran lesen yang telah ditetapkan oleh KKM. Pemilik lesen juga bertanggungjawab untuk menjalankan pemantauan sendiri (*own-check*). Tempoh sahlaku bagi lesen ais adalah satu (1) tahun pelesenan dan dua (2) tahun bagi Mesin Jual Air.

**Carta 5.10: Status Pelesenan Air Minuman Berbungkus, Ais Dan Mesin Jual Air  
Bagi Tahun 2016-2018**



## C. UNIT PENSIJILAN & KAWALAN MAKANAN IMPORT

Secara umumnya, fungsi utama unit adalah merancang, melaksana, memantau dan menilai pelaksanaan:

- a) Aktiviti Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM) bagi premis penghasilan makanan
- b) Aktiviti outlet Makanan Bersih, Selamat dan Sihat (**BeSS**) bagi menggalakkan outlet penyediaan dan penjualan makanan makanan menyediakan makanan yang bersih, selamat dan sihat.
- c) Memberikan input teknikal berkaitan teknologi makanan untuk menilai keselamatan makanan import dalam memastikan kepatuhan ke atas Perundangan Makanan Malaysia.

### Aktiviti dan Pencapaian

#### 1) Pelaksanaan Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM)

##### (a) Pengiktirafan "Bersih, Selamat dan Sihat" (BeSS)

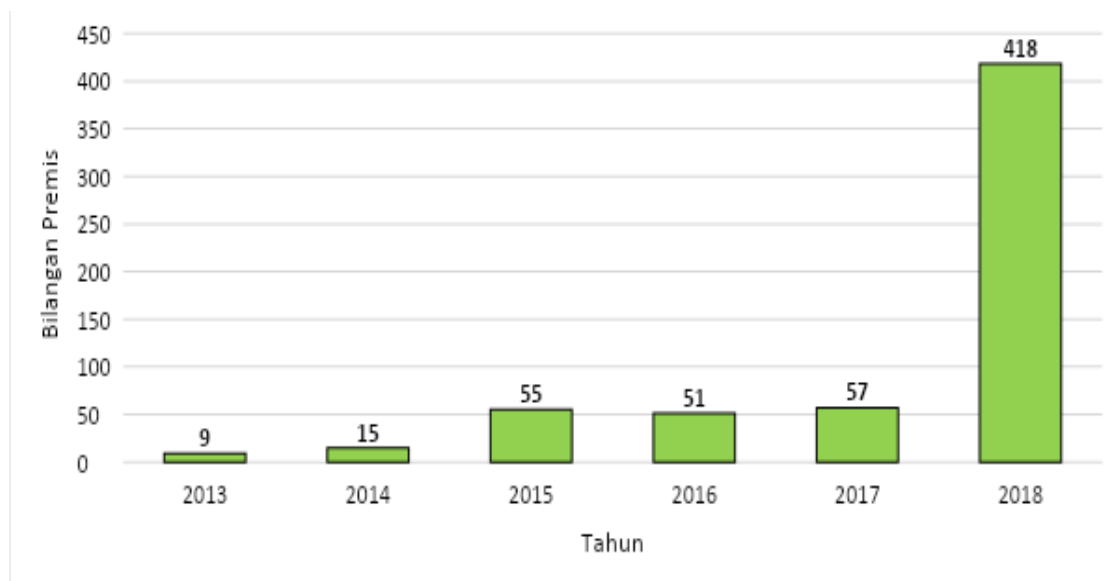
Program pengiktirafan "Bersih, Selamat dan Sihat" (BeSS) ini merupakan satu inisiatif yang diperkenalkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) kepada premis outlet makanan bagi menggalakkan pengusaha mengekalkan premis outlet makanan yang bersih, menyediakan makanan yang selamat dan mengadakan pilihan makanan yang lebih sihat kepada pelanggan. Pengiktirafan ini juga berkaitan dengan pematuhan keperluan di bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Setiap pemegang pengiktirafan BeSS dibenarkan mempamerkan logo BeSS dan sijil yang diberikan di premis masing-masing sebagai promosi dan seterusnya menambah keyakinan pengguna terhadap perkhidmatan makanan yang ditawarkan. Program pengiktirafan ini melibatkan 2 komponen iaitu komponen Keselamatan Makanan dan komponen Pemakanan. Pengusaha premis outlet makanan akan diberikan bimbingan secara teknikal berkaitan keselamatan makanan dan pemakanan sihat secara percuma. Secara umumnya, terdapat empat (4) kriteria utama yang perlu dipatuhi oleh premis outlet makanan sebelum mendapat pengiktirafan iaitu

- mengekalkan premis yang bersih
- menyediakan makanan selamat
- menyediakan pilihan makanan yang lebih sihat
- menyediakan dan mempromosikan saiz hidangan yang sesuai mengikut keperluan individu

Kategori premis makanan yang boleh memohon program ini adalah kantin, gerai/penjaja, restoran/kedai makan, kafetari, dapur asrama dan semua kenderaan yang terlibat dalam penjualan makanan sedia dimakan

Pengiktirafan ini diberikan secara **PERCUMA** kepada premis outlet makanan yang berjaya memenuhi kriteria yang ditetapkan dalam garis panduan. Tempoh pengiktirafan adalah 3 tahun dan premis yang masih berminat untuk menyambung pengiktirafan ini perlu memohon untuk pembaharuan.

**Carta 5.11: Perbandingan Pencapaian Pengiktirafan BeSS Bagi Tahun 2013-2018**



Berdasarkan kepada carta diatas didapati terdapat peningkatan pengiktirafan BeSS bagi tahun 2015, 2016 dan 2017 berbanding 2013 dan 2014. Peningkatan ini selaras dengan pemilihan pengiktirafan BeSS sebagai Petunjuk Prestasi Utama (KPI) bagi Pengarah Kesihatan Negeri bermula pada tahun 2015 sehingga kini. Pada tahun 2018, BKKM, KKM ini telah menetapkan sasaran pencapaian pengiktirafan BeSS mengikut bilangan perjawatan Pegawai Teknologi Makanan (PTM) Gred C41 dan C44 yang bertugas di dalam sesebuah negeri dan beberapa keperluan pengiktirafan BeSS telah dipermudahkan seperti elemen pemakanan, keperluan dokumen dan lain-lain. Pelbagai aktiviti yang telah dirancang dan dijalankan diperingkat Pejabat Kesihatan Daerah dan Negeri bagi tahun 2018 memastikan Program Pengiktirafan BeSS ini dikenali dikalangan pengusaha premis dan orang awam.

Berikut adalah aktiviti yang telah dilaksanakan sepanjang tahun 2018:

| <b>BIL</b> | <b>AKTIVITI</b>   | <b>TARIKH<br/>PELAKSANAAN</b> |
|------------|---|-------------------------------|
| 1          | Taklimat Pengiktirafan BeSS kepada FOMCA Peringkat Zon Utara  | 3hb Mac 2018                  |
| 2          | Taklimat Pengiktirafan BeSS kepada Kafetaria dan Dewan makanan MRSM Balik Pulau   | 29hb Mac 2018                 |
| 3          | Majlis Pelancaran Sambutan Bulan pemakanan dan Seminar Cegah Obesiti tahun 2018 Peringkat Negeri Pulau Pinang           | 12hb April 2018               |
| 4          | Fiesta Sihat Rakyat   | 6hb Mei 2018                  |
| 5          | Taklimat Pengiktirafan BeSS kepada Premis-premis di Lapangan Terbang Antarabangsa Pulau Pinang                          | 7hb Mei 2018                  |
| 6          | Majlis Penyampaian Sijil Pengiktirafan Premis Outlet Makanan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) kategori kantin dan dapur | 25hb Julai 2018               |

|    |   |                        |
|----|---|------------------------|
|    | asrama sekolah Peringkat Negeri Pulau Pinang 2018   |                        |
| 7  | Karnival Industri Asas Tani (IAT) Wilayah Utara 2018  | 26-29hb Julai 2018     |
| 8  | <i>Food Safety Conference</i> anjuran UKKM PKD Timur Laut   | 5hb September 2018     |
| 9  | Seberang Perai Fiesta 2018  | 26-30hb September 2018 |
| 10 | Majlis Penyampaian Sijil Pengiktirafan Premis Outlet Makanan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) kategori Hotel Peringkat Negeri Pulau Pinang 2018 | 26hb November 2018     |
| 11 | Taklimat Pengiktirafan Premis Outlet Makanan Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS) kepada pengusaha Hotel dan fasiliti Kerajaan Di Pulau Pinang      | 26hb November 2018     |



**Majlis Penyampaian Sijil Pengiktirafan BeSS Kategori Hotel Peringkat Negeri Pulau Pinang 2018 Di Auditorium KOMTAR**



**Majlis Penyampaian Sijil Pengiktirafan BeSS kepada pengusaha premis di Medan Selera Mydin Mall Bukit Mertajam 2018**

**Majlis Penyampaian Sijil Pengiktirafan BeSS Kepada Premis Outlet Makanan Kategori Kantin Dan Dapur Asrama Sekolah Peringkat Negeri Pulau Pinang 2018**



**(b) Pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik / *Good Manufacturing Practice (GMP)* / *Hazards Analysis Critical Point (HACCP)***

Sistem HACCP adalah satu sistem yang berasaskan sains dan bersistematik yang mengenalpasti punca-punca bahaya makanan dan mengadakan sistem pengawasan. Selain itu, ia juga menumpukan kepada langkah-langkah pencegahan dalam setiap peringkat pemprosesan makanan dan bukannya analisis pada produk akhir. Pensijilan HACCP, KKM telah diperkenalkan pada tahun 1998 bagi memenuhi keperluan Negara pengimport terutamanya Kesatuan Eropah dan Amerika Syarikat. Seiring dengan keperluan global, sistem ini telah diiktiraf di peringkat antarabangsa dalam memastikan pengeluaran makanan yang selamat dan berkualiti disepanjang rantai makanan. Bagi memastikan sistem HACCP yang efektif dan efisien, pelaksanaan HACCP perlu disokong dengan kukuh oleh amalan pengilangan yang baik. Oleh itu, KKM telah memperkenalkan Pensijilan GMP, KKM pada tahun 2007 bagi menambahbaik sistem HACCP Malaysia sedia ada dan memenuhi keperluan antarabangsa. GMP merupakan langkah-langkah universal yang mengawal operasi sesebuah premis pengilangan makanan bagi memastikan makanan yang selamat. Ianya merangkumi amalan, prosedur dan persekitaran yang diperlukan untuk menghasilkan produk yang berkualiti dan selamat.

**(i) Jabatan/Unit Dietatik Dan sajian di Hospital-Hospital Kementerian Kesihatan Malaysia Negeri Pulau Pinang**

Program pensijilan GMP / HACCP Jabatan/Unit Dietatik Dan Sajian di hospital ini telah diperkenalkan sejak tahun 2006. Program pensijilan GMP / HACCP di Jabatan/Unit Dietatik hospital ini dapat memberikan jaminan kepada orang ramai terutamanya kepada para pesakit mengenai status keselamatan dan kebersihan makanan yang disediakan di Jabatan/Unit Dietatik dan Sajian hospital kerajaan seluruh Malaysia. Pelaksanaan program ini membuktikan komitmen pihak pengurusan hospital ke atas perkhidmatan yang diberikan melalui tindakan penambahbaikan berterusan yang

dilaksanakan ke atas kualiti perkhidmatan makanan yang disediakan untuk pesakit-pesakit dalam wad. Semua Jabatan/Unit Dietatik dan Sajian hospital di Pulau Pinang telah mendapat Pensijilan GMP pada tahun 2015.

**Jadual 5.13: Status Pencapaian Pensijilan HACCP dan GMP Di Dapur Hospital Negeri Pulau Pinang Bagi Tahun 2018**

| BIL. | HOSPITAL                | STATUS GMP  | STATUS HACCP                     |
|------|-------------------------|---|----------------------------------|
| 1.   | Hospital Sungai Bakap   | 22/8/2017-21/8/2020   | 22/8/2017-21/8/2020              |
| 2.   | Hospital Seberang Jaya  | 17/11/2017-16/11/2020   | 17/11/2017-16/11/2020            |
| 3.   | Hospital Kepala Batas   | Telah diaudit pembaharuan GMP dan sedang menutup ketidakpatuhan yang diberikan. | Sedang membangunkan manual HACCP |
| 4.   | Hospital Bukit Mertajam | 9/4/2018-8/4/2021   | 9/4/2018-8/4/2021                |
| 5.   | Hospital Balik Pulau    | 8/2/2018-7/2/2021   | 8/2/2018-7/2/2021                |
| 6.   | Hospital Pulau Pinang   | 19/6/2015 - 18/6/2018   | 1/12/2016-30/11/2019             |

**(ii) Pensijilan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Dan *Good Manufacturing Practice (GMP)*, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) Bagi Premis Pengilangan Makanan di Pulau Pinang.**

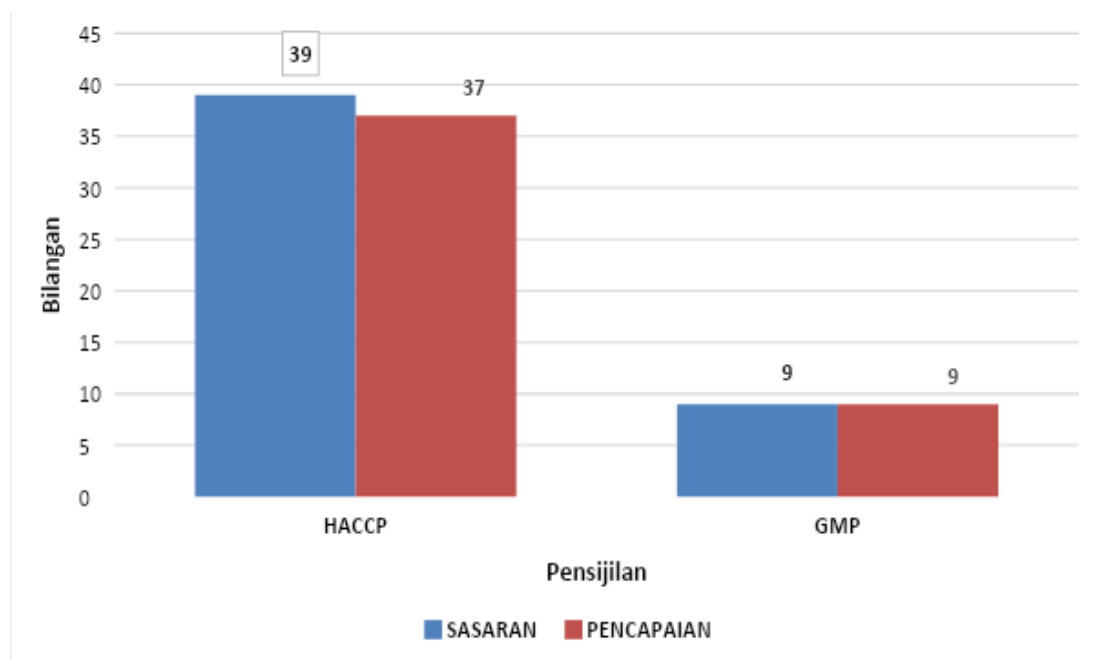
Bagi memastikan implementasi keperluan GMP/HACCP dilaksanakan secara konsisten, dan berkesan, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Negeri bertanggungjawab dalam memastikan audit pengawasan dijalankan ke atas semua premis pengilangan makanan yang telah mendapatkan pengiktirafan GMP/HACCP, KKM. Pengauditan ini dilaksanakan oleh pasukan juruaudit yang berkeelayakan dan dilantik oleh KKM dengan berpandukan kepada Manual Prosedur Kerja Pengauditan (HACCP) dan Manual Prosedur Kerja Pengauditan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP) Kementerian Kesihatan Malaysia. Bermula pada September 2016, audit pengawasan HACCP perlu dijalankan sekali setiap tahun selaras dengan keperluan pembayaran Fi audit pengawasan sebanyak RM 900.00/- bagi setiap Sijil HACCP, KKM. Walau bagaimanapun audit pengawasan GMP, KKM masih dikekalkan kepada sekali setiap tahun dan fi audit pengawasan yang dikenakan adalah sebanyak RM 800.00/-. Oleh itu, jumlah kutipan fi bagi audit pengawasan bagi tahun 2018 adalah sebanyak RM 32 400.00/- bagi pensijilan HACCP, KKM dan RM 7 200.00/- bagi pensijilan GMP, KKM.

**Jadual 5.14: Status Pensijilan GMP dan HACCP Premis Pengilangan Makanan Di Pulau Pinang Sehingga Disember 2018**

| JENIS PENSIJILAN |                                      | BILANGAN SYARIKAT YANG MASIH AKTIF | BILANGAN SIJIL |
|------------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------------|
| GMP              | GMP SAHAJA                           | 11                                 | 11             |
|                  | GMP MELALUI <i>FAST TRACK</i> HACCP  | 48                                 | 53             |
| HACCP            | KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA (KKM) | 47                                 | 57             |
|                  | KKM DAN SIRIM                        | 4                                  | 4              |

Pada tahun 2018, empat (4) buah syarikat atau premis iaitu Hospital Balik Pulau, Hospital Bukit Mertajam, Syarikat DNG Lab Associate (M) sdn. Bhd. dan Daily Recipe (M) Sdn. Bhd. yang merupakan pemegang pensijilan GMP pada tahun-tahun sebelum ini telah berjaya mendapatkan pensijilan HACCP. Sehingga kini, terdapat empat (4) buah syarikat yang telah mendapat pensijilan HACCP KKM melalui *fast track* SIRIM iaitu Everbest Soya Bean Products Sdn. Bhd., IOI Acidchem Sdn. Bhd., IOI Esterchem (M) Sdn. Bhd., dan Fuciphagus Agritech Sdn. Bhd.

**Carta 5.12: Perbandingan Pencapaian Audit Pengawasan HACCP dan GMP, KKM Bagi Tahun 2018**



Merujuk kepada Carta diatas, pencapaian audit pengawasan GMP adalah 100% tetapi bagi audit pengawasan HACCP pencapaian hanya 94.9% (37/39) sahaja ini kerana terdapat 2 syarikat yang tidak dapat dijalankan audit pengawasan HACCP bagi tahun 2018 disebabkan oleh beberapa masalah seperti tiada pemprosesan produk yang terdapat dalam sijil HACCP pada tahun semasa dan penggantungan sijil HACCP oleh Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia (BKKM, KKM).

Pada tahun 2018, beberapa siri Kursus Juruaudit Skim Pensijilan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) telah dianjurkan BKKM, KKM. Seramai 5 orang Pegawai Teknologi Makanan (PTM) telah menghadiri kursus dan lulus bagi memenuhi salah satu keperluan sebagai Juruaudit Pelatih bagi Pensijilan HACCP dan GMP. Sasaran lantikan sebagai juruaudit adalah semua semua Pegawai Teknologi Makanan yang bertugas di Jabatan Kesihatan Negeri (JKN) dan Pejabat Kesihatan Daerah (PKD) manakala bagi GMP lantikan termasuk Penolong Pegawai Teknologi Makanan (PPTM) yang bertugas di JKN dan PKD.

**Jadual 5.15: Status Bilangan Juruaudit Pensijilan GMP dan HACCP, KKM Sehingga Tahun 2018**

| JENIS PENSIJILAN | JURUAUDIT | JURUAUDIT PELATIH |
|------------------|-----------|-------------------|
| GMP              | 18        | 6                 |
| HACCP            | 18        | 5                 |

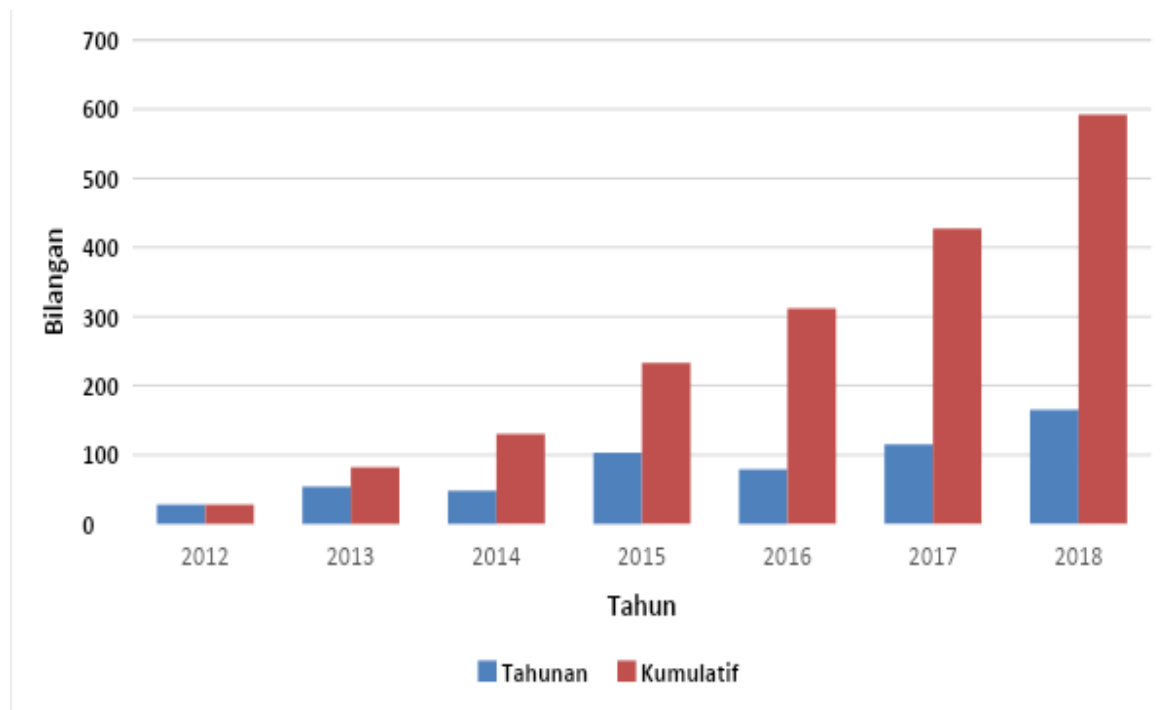
Nota: Sasaran tidak termasuk PTM yang memegang jawatan Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri

### (c) Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)

Skim Pensijilan MeSTI telah diperkenalkan pada tahun 2012 oleh KKM bagi memastikan premis pengilangan makanan skala kecil dan sederhana mematuhi keperluan perundangan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (PPKM) 2009 yang mewajibkan setiap empunya dan penghuni premis pengilangan makanan menyediakan dan mengadakan satu Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM). Skim ini diperkenalkan setelah mengambilkira keupayaan premis pengilangan makanan terutamanya Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) dalam melaksanakan sistem keselamatan makanan yang lebih terkehadapan seperti sistem GMP dan HACCP. Bermula tahun 2014 - 2017, Pensijilan MeSTI telah dijadikan Petunjuk Prestasi Utama (KPI) YB Menteri Kesihatan.

Bagi tahun 2018, sasaran premis pengilangan makanan mendapat pensijilan MeSTI yang ditetapkan bagi negeri Pulau Pinang adalah sebanyak 155 premis. Pencapaian tahunan bagi pensijilan MeSTI bagi negeri Pulau Pinang pada tahun 2018 adalah 165 buah iaitu sebanyak 106.5%. Secara kumulatif dari tahun 2013 hingga 2018 sebanyak 592 buah premis pengilangan makanan telah berjaya mendapat pensijilan MeSTI.

**Carta 5.13: Perbandingan Pencapaian Pengiktirafan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) Bagi Tahun 2012-2018**



Bagi memastikan Program Pensijilan MeSTI ini dapat dilaksanakan secara menyeluruh dan sasaran yang ditetapkan dapat dicapai, kerjasama dengan pelbagai agensi yang terlibat secara langsung dengan PKS telah dilaksanakan melalui kolaborasi agensi pembimbing di negeri Pulau Pinang. Antara agensi-agensi kerajaan yang terlibat adalah seperti Lembaga Kemajuan Ikan (LKIM), Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI), Jabatan Penjara Malaysia, Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), *Malaysian Palm Oil Board* (MPOB), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), *Hypermarket* dan sebagainya. Kerjasama ini diteruskan melalui aktiviti-aktiviti yang telah dilaksanakan sepanjang tahun 2018.

**Jadual 5.16: Senarai Aktiviti Kerjasama Bersama Agensi Pembimbing Dalam Skim Pensijilan MeSTI**

**Di Negeri Pulau Pinang**

| BIL | AKTIVITI   | TARIKH            |
|-----|--|-------------------|
| 1   | Taklimat Pensijilan MeSTI, Pelabelan dan Pembungkusan sempena Mesyuarat Bahagian Industri Asas Tani anjuran FAMA | 8hb Februari 2018 |
| 2   | Taklimat pensijilan MeSTI dan Halal anjuran jabatan Pertanian  | 24hb April 2018   |

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| 3 | Taklimat pelabelan sempena AGORA Zon Utara anjuran MARDI  | 2hb April 2018     |
| 4 | Bengkel Pensijilan MeSTI anjuran MOA  | 25-26hb April 2018 |
| 5 | Bengkel Pensijilan MeSTI dan Halal anjuran PERDA  | 27-29hb April 2018 |
| 6 | Karnival Industri Asas Tani (IAT) Wilayah Utara 2018 anjuran FAMA   | 26-29hb Julai 2018 |
| 7 | Taklimat pensijilan MeSTI sempenan Seminar Pemasaran Produk Program Pemeraksanaan Ekonomi (EEP) kepada Kakitangan Jabatan dan Petugas Pertubuhan Pemulihan Dalam Komuniti (PPDK) Peringkat Negeri Pulau Pinang Tahun 2018 | 16hb Ogos 2018     |
| 8 | <i>Food Safety Conference</i> anjuran UKKM PKD Timur Laut   | 5hb September 2018 |

Bagi memastikan implementasi skim pensijilan MeSTI keselamatan makanan dilaksanakan dengan lebih berkesan dan konsisten, aktiviti audit pengawasan akan dilaksanakan. Bagi tahun 2017, sebanyak 176 premis telah disasarkan bagi pelaksanaan audit pengawasan ini. Secara keseluruhannya pencapaian audit pengawasan ini hanya 107 premis (58.8%). Ketidapcaian ini adalah disebabkan oleh anggota dilapangan memberikan lebih keutamaan kepada aktiviti bimbingan MeSTI kepada premis bagi mencapai sasaran KPI. Peningkatan jumlah premis yang telah mendapat pensijilan MeSTI berbanding tahun 2016 yang tinggi ( 132.33%) juga memberikan kesan kepada pencapaian audit pengawasan bagi tahun 2017. Walau bagaimanapun, pada tahun 2017, penumpuan audit pengawasan diberikan keutamaan kepada premis yang berisiko tinggi dan premis yang mengeluarkan makanan yang berisiko tinggi. Peningkatan pencapaian bagi tahun 2018 berbanding tahun-tahun sebelumnya disebabkan oleh penetapan sasaran audit verifikasi premis pengilangan makanan yang ditetapkan oleh ibu pejabat mengikut norma tiga (3) premis pengilangan bagi setiap minggu oleh Pegawai Teknologi Makanan, Pejabat Kesihatan Daerah (PKD). Pengambilan Pegawai Teknologi Makanan Sambilan yang bertugas di bawah PKD juga turut menyumbang kepada peningkatan pencapaian audit.

**Jadual 5.17: Status Audit Pengawasan Skim Pensijilan MeSTI Bagi Tahun 2016-2018**

| <b>TAHUN</b> | <b>BIL. SASARAN SYARIKAT YANG PERLU DIAUDIT</b> | <b>BIL. SYARIKAT YANG TELAH DIAUDIT PENGAWASAN MeSTI</b> | <b>PERATUS PENCAPAIAN (%)</b> |
|--------------|---|--|-------------------------------|
| 2016         | 133 syarikat                                    | 108 syarikat   | 81.2%                         |
| 2017         | 176 syarikat                                    | 107 syarikat   | 58.8%                         |
| 2018         | 195 syarikat                                    | 187 syarikat   | 95.9%                         |



**Gambar Aktiviti  
Taklimat pensijilan  
MeSTI kepada  
Pengusaha Kecil  
dan Sederhana  
(PKS) di Pulau  
Pinang**

## CAWANGAN PENGUATKUASAAN BAHAGIAN KESELAMATAN & KUALITI MAKANAN

Fungsi utama Cawangan ini adalah merancang, melaksana, memantau dan menilai pelaksanaan Aktiviti penguatkuasaan Keselamatan makanan Peringkat Domestik dan Pintu Masuk Antarabangsa mengikut Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Di bawahnya .

Selain berperanan sebagai pelaksana dan penguatkuasa undang-undang dan peraturan-peraturan yang berkaitan, cawangan ini juga berperanan untuk menjalankan aktiviti pemeriksaan premis makanan, pensampelan makanan, penguatkuasaan berkaitan pelesenan premis pemprosesan Air Minuman Berbungkus (AMB), Air Mineral Semulajadi (AMS), Ais dan Mesin Jual Air (MJA), Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM), menjalankan siasatan terhadap aduan iklan produk makanan serta krisis dan alert makanan dan menjalankan promosi berkaitan pematuhan terhadap undang-undang dan peraturan-peraturan yang berkaitan.

### **Aktiviti dan Pencapaian**

#### **1) Kawalan Keselamatan Makanan Import**

Aktiviti kawalan keselamatan makanan import tertumpu di pintu masuk yang meliputi pemeriksaan dokumen, pemeriksaan fizikal konsainan dan persampelan makanan import sebelum makanan tersebut dibenarkan diimport.

Ianya melibatkan penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 yang bertujuan untuk melindungi orang ramai terhadap bahaya dari segi kesihatan dan penipuan penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan dan perkara-perkara yang bersampingan atau berkaitan dengannya.

Pelaksanakan aktiviti kawalan keselamatan makanan import di pintu masuk berdasarkan sasaran yang telah ditetapkan seperti berikut:

- Pemeriksaan dokumen konsainan makanan import di semua pintu masuk: 100%
- Menjalankan aktiviti pemeriksaan pelabelan ke atas semua konsainan makanan import Packed food : Finished product (PFFP) di semua pintu masuk (100% PFFP diperiksa label)
- Menjalankan aktiviti Pensampelan berdasarkan 'high risk food' dan kriteria lain yang telah ditetapkan bagi ANMPIF disemua pintu masuk: (1% daripada konsainan yang masuk)

Di samping mencapai sasaran yang ditetapkan, aktiviti kawalan keselamatan makanan import di pintu masuk menggunakan Sistem Maklumat Keselamatan Makanan Malaysia (FoSIM) yang telah dibangunkan untuk memantau dan mengawal keselamatan makanan yang diimport. Terdapat enam tahap pemeriksaan bagi menentukan risiko makanan tersebut.

Tahap pemeriksaan tersebut adalah seperti berikut:

- Tahap 1 (Pelepasan Secara Automatik), di mana konsainan makanan diberi pelepasan secara automatik.
- Tahap 2 (Pemeriksaan Dokumen), Pegawai Berkuasa di pintu masuk perlu meneliti kesemua dokumen yang berkaitan sebelum memberi pelepasan.
- Tahap 3 (Pemantauan), di mana pemeriksaan wajib dilakukan dan sampel makanan mungkin diambil untuk analisis makmal.
- Tahap 4 (Surveilan), di mana pemeriksaan dan pensampelan wajib dilakukan. Konsainan dilepaskan setelah pensampelan dijalankan.
- Tahap 5 (Tahan, Uji dan Lepas), pemeriksaan dan pensampelan wajib dilakukan. Konsainan ditahan setelah pensampelan dijalankan dan ianya akan dilepaskan setelah keputusan analisa mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Bermula Mac 2017, bayaran Fi bagi analisa sampel Tahan Uji dan Lepas (TUL) telah dikuatkuasakan kepada semua pengimport yang telah dikenakan TUL ke atas konsainmen yang dibawa masuk. Setiap parameter bayarannya adalah berbeza.
- Tahap 6 (Penolakan Secara Automatik), di mana sistem secara automatik menolak konsainan produk makanan yang terlibat.

**Kursus yang telah dijalankan bagi memantapkan pengetahuan Pegawai-Pegawai dilapangan khususnya di Pintu Masuk :**

- Kursus *Product Labelling and Hands On* pada 10 hingga 11 Oktober 2018 di Bilik Seminar, Klinik Kesihatan Seberang Jaya

## Aktiviti Penguatkuasaan Kawalan Import Makanan Di Pintu Masuk Pada Tahun 2018

| Nama Pintu Masuk   |                            | PELABUHAN PULAU PINANG | PELABUHAN BUTTERWORTH | L TAB PULAU PINANG | JUMLAH             |              |
|--|----------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------|
| KONSAINAN DIMPORT  | BILANGAN                   | 0                      | 16379                 | 4655               | 21,034             |              |
|  | KUANTITI (MT)              | 0.000                  | 1984078.04            | 823.35             | 1,984,901.39       |              |
|  | NILAI (RM)                 | RM0.000                | RM3,730,110,895.10    | RM55,978,769.42    | RM3,786,089,664.52 |              |
| KONSAINAN DIPERIKSA  | BILANGAN                   | 49                     | 6,752                 | 1386               | 8,187              |              |
|  | KUANTITI (MT)              | 104.800                | 596869.930            | 89.61              | 597,064.34         |              |
|  | NILAI (RM)                 | RM9,093,558.710        | RM2,735,873,633.26    | RM10,044,367.77    | RM2,755,011,559.74 |              |
| KONSAINAN DI SAMPEL  | BILANGAN                   | 55                     | 571                   | 56                 | 682                |              |
|  | KUANTITI (MT)              | 104.800                | 179515.950            | 54.976             | 179,675.73         |              |
|  | NILAI (RM)                 | RM9,006,969.700        | RM110,656,210.29      | RM4,946,775.05     | RM124,609,955.04   |              |
| KONSAINAN MELANGGAR  | JUMLAH PELANGGARAN         | 4                      | 4                     | 1                  | 9                  |              |
|  | KUANTITI (MT)              | 86.000                 | 111.04                | 2                  | 199.04             |              |
|  | NILAI (RM)                 | RM273,850.370          | RM558,479.98          | RM27,741.82        | RM860,072.17       |              |
| SAMPel DI ANALISIS   | FIZIKAL                    | 0                      | 32                    | 0                  | 32                 |              |
|  | KIMIA                      | 55                     | 537                   | 58                 | 650                |              |
|  | MIKROBIOLOGI               | 0                      | 2                     | 0                  | 2                  |              |
|  | BIOTEKNOLOGI               | 0                      | 0                     | 0                  | -                  |              |
| KEPUTUSAN ANALISA  | IRADIASI                   | 0                      | 0                     | 0                  | -                  |              |
|  | FIZIKAL                    | 0                      | 10                    | 0                  | 10                 |              |
|  | JUMLAH PELANGGARAN         | 0                      | 2                     | 0                  | 2                  |              |
|  | KIMIA                      | 27                     | 526                   | 77                 | 630                |              |
|  | JUMLAH PELANGGARAN         | 4                      | 2                     | 1                  | 7                  |              |
|  | MIKROBIOLOGI               | 0                      | 3                     | 0                  | 3                  |              |
|  | JUMLAH PELANGGARAN         | 0                      | 0                     | 0                  | -                  |              |
|  | BIOTEKNOLOGI               | 0                      | 0                     | 0                  | -                  |              |
|  | JUMLAH PELANGGARAN         | 0                      | 0                     | 0                  | -                  |              |
|  | IRADIASI                   | 0                      | 0                     | 0                  | -                  |              |
| TINDAKAN YANG DIAMBIL TERHADAP KONSAINAN YANG TIDAK MEMATUHI | DITOLAK                    | BILANGAN               | 0                     | 0                  | -                  |              |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 0.000                 | 0                  | 0.00               |              |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM0.000               | RM0.00             | RM0.00             |              |
|  | DILEPASKAN                 | BILANGAN               | 0                     | 0                  | 0                  | -            |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 0.000                 | 0                  | 0                  | 0.00         |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM0.000               | RM0.00             | RM0.00             | RM0.00       |
|  | RE EKSPORT                 | BILANGAN               | 4                     | 0                  | 0                  | 4            |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 2.800                 | 0                  | 0                  | 2.80         |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM120,167.520         | RM0.00             | RM0.00             | RM120,167.52 |
|  | DIMUSNAH                   | BILANGAN               | 0                     | 4                  | 0                  | 4            |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 0.000                 | 169.431            | 0                  | 169.43       |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM0.000               | RM880,683.19       | RM0.00             | RM880,683.19 |
|  | PROSES SEMULA              | BILANGAN               | 0                     | 0                  | 0                  | -            |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 0.000                 | 0                  | 0                  | 0.00         |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM0.000               | RM0.00             | RM0.00             | RM0.00       |
|  | NOTIFIKASI FOOD ALERT      | BILANGAN               | 4                     | 3                  | 0                  | 7            |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 86.000                | RM93.94            | 0                  | 179.94       |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM273,850.370         | RM507,395.78       | RM0.00             | RM781,246.15 |
|  | SURAT MAKLUMAN PELANGGARAN | BILANGAN               | 4                     | 3                  | 0                  | 7            |
|  |                            | KUANTITI (MT)          | 86.000                | RM93.94            | 0                  | 179.94       |
|  |                            | NILAI (RM)             | RM273,850.370         | RM507,395.78       | RM0.00             | RM781,246.15 |

|   |   |               |                 |                  |                |                  |
|---|---|---------------|-----------------|------------------|----------------|------------------|
| RETURN GOODS  | BILANGAN  |               | 0               | 1                | 0              | -                |
|   | KUANTITI (MT)   |               | 0.000           | 7.8              | 0              | 7.80             |
|   | NILAI (RM)  |               | RM0.000         | RM140,573.16     | RM0.00         | RM140,573.16     |
| TAHAN/ UJILEPAS   | BILANGAN  |               | 25              | 98               | 2              | 125              |
|   | KUANTITI (MT)   |               | 771.95          | 281464.43        | 1.93           | 282,238.31       |
|   | NILAI (RM)  |               | RM1,236,596.32  | RM13,424,917.46  | RM34,674.60    | RM14,696,188.38  |
| UNDERTAKING   | BILANGAN  |               | 27              | 8                | 13             | 48               |
|   | KUANTITI (MT)   |               | 104.580         | 2,820.230        | 13.09          | 2,937.90         |
|   | NILAI (RM)  |               | RM1,306,334.110 | RM571,750.880    | RM1,084,223.70 | RM2,962,308.69   |
| PEMERIKSAAN LABEL<br>"PACKAGED FOOD: FINISH<br>PRODUCT" (PFFP)                          | BILANGAN PFFP YANG<br>DIIMPORT                          | BILANGAN      | 28              | 1073             | 54             | 1,155            |
|   |   | KUANTITI (MT) | 144.700         | 116625.49        | 47.12          | 116,817.31       |
|   |   | NILAI (RM)    | RM860,191.440   | RM169,112,129.18 | RM1,571,666.47 | RM171,543,987.09 |
|   | BILANGAN PFFP DIPERIKSA LABEL                           |               | 28              | 997              | 53             | 1,078            |
|   | BILANGAN PFFP MEMATUHI LABEL                            |               | 27              | 994              | 50             | 1,071            |
|   | PERATUS (%) PFFP MEMATUHI LABEL                         |               | 99              | 99.7             | 204.95         | 99               |
|   | BILANGAN PFFP MENJALANI PROSES<br>PELABELAN SEMULA      |               | 1               | 0.3              | 1              | 1                |
| PENSAMPELAN "ANNUAL<br>NATIONAL MONITORING<br>PROGRAMME FOR IMPORTED<br>FOODS" (ANMPIF) | SASARAN PENSAMPELAN BULANAN                             |               | 0               | 182              | 55             | 182              |
|   | BILANGAN SAMPEL YANG TELAH DIAMBIL<br>PADA BULAN SEMASA |               | 0               | 269%             | 46             | 269              |
|   | PERATUS (%) PENCAPAIAN PENSAMPELAN<br>BULANAN           |               | 0               | 100%             | 83.63%         | 100              |
|   | SASARAN PENSAMPELAN TAHUNAN                             |               | 0               | 182              | 59             | 182              |
|   | BILANGAN SAMPEL KUMULATIF YANG TELAH<br>DIAMBIL         |               | 0               | 269%             | 46             | 269              |
|   | PERATUS (%) PENCAPAIAN PENSAMPELAN<br>TAHUNAN           |               | 0               | 100.00%          | 78%            | 100              |
| PEMERIKSAAN SUJIL<br>KESIHATAN(HC)  | BIL KONSAINAN YANG<br>MEMERLUKAN HC<br>DIIMPORT         | BILANGAN      | 0               | 333              | 4              | 337              |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0.000           | 280611.93        | 5.14           | 280,617.07       |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.000         | RM128,686,542.92 | RM393,908.92   | RM129,080,451.84 |
|   | BIL SUJIL DIPERIKSA                                     |               | 0               | 333              | 4              | 337              |
| BIL SUJIL SAH   |   | 0             | 333             | 4                | 337            |                  |
| PEMERIKSAAN SUJIL<br>KESIHATAN(HC) DAN SUJIL<br>ANALISA (CoA)                           | BIL KONSAINAN YANG<br>MEMERLUKAN HC DAN<br>CoA DIIMPORT | BILANGAN      | 0               | 170              | 1              | 171              |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0.000           | 19160.03         | 0.24           | 19,160.27        |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.000         | RM53,046,104.04  | RM2,128.74     | RM53,048,232.78  |
|   | BIL SUJIL DIPERIKSA                                     |               | 0               | 170              | 1              | 171              |
| BIL SUJIL SAH   |   | 0             | 170             | 1                | 171            |                  |
| PEMERIKSAAN SUJIL ANALISA<br>(CoA)  | BIL KONSAINAN YANG<br>MEMERLUKAN CoA<br>DIIMPORT        | BILANGAN      | 0               | 7                | 0              | 7                |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0.000           | 282.39           | 0              | 282.39           |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.000         | RM41,674,912.35  | RM0.00         | RM41,674,912.35  |
|   | BIL SUJIL DIPERIKSA                                     |               | 0               | 7                | 0              | 7                |
| BIL SUJIL SAH   |   | 0             | 7               | 0                | 7              |                  |
| HVP / FOOD CONTAINING HVP   | SIJIL KESIHATAN   | BILANGAN      | 0               | 0                | 0              | -                |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0               | 0                | 0              | 0.00             |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.00          | RM0.00           | RM0.00         | RM0.00           |
| MEAT  | SIJIL KESIHATAN   | BILANGAN      | 0               | 156              | 4              | 160              |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0               | 7080727.4        | 5.14           | 7,080,732.54     |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.00          | RM69,193,614.48  | RM393,908.92   | RM69,587,523.40  |
| EDIBLE MEAT OFFAL   | SIJIL KESIHATAN   | BILANGAN      | 0               | 33               | 0              | 33               |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0               | 8704.4           | 0              | 8,704.40         |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.00          | RM4,176,895.24   | RM0.00         | RM4,176,895.24   |
| POULTRY   | SIJIL KESIHATAN   | BILANGAN      | 0               | 0                | 0              | -                |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0               | 0                | 0              | 0.00             |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.00          | RM0.00           | RM0.00         | RM0.00           |
| EDIBLE POULTRY OFFAL  | SIJIL KESIHATAN   | BILANGAN      | 0               | 0                | 0              | -                |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0               | 0                | 0              | 0.00             |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.00          | RM0.00           | RM0.00         | RM0.00           |
| SHRIMPS   | SIJIL KESIHATAN   | BILANGAN      | 0               | 72               | 0              | 72               |
|   |   | KUANTITI (MT) | 0               | 3443.78          | 0              | 3,443.78         |
|   |   | NILAI (RM)    | RM0.00          | RM29,679,060.66  | RM0.00         | RM29,679,060.66  |

|   |                       |               |        |                 |            |                 |
|---|-----------------------|---------------|--------|-----------------|------------|-----------------|
| PRAWNS  | SIJIL KESIHATAN       | BILANGAN      | 0      | 17              | 0          | 17              |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 930.6           | 0          | 931             |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM2,234,099.69  | RM0.00     | RM2,234,099.69  |
| CRAB  | SIJIL KESIHATAN       | BILANGAN      | 0      | 14              | 0          | 14              |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 6030            | 0          | 6,030.00        |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM10,657,546.20 | RM0.00     | RM10,657,546.20 |
| CHEESE (UNPASTEURIZED, SOFT AND SEMI SOFT CHEESE) | SUJIL ANALISA MAKANAN | BILANGAN      | 0      | 1               | 0          | 1               |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 5               | 0          | 5.00            |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM49,151.70     | RM0.00     | RM49,151.70     |
| SEAWEED AND SEAWEED PRODUCT                       | SUJIL ANALISA MAKANAN | BILANGAN      | 0      | 1               | 0          | 1               |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 18              | 0          | 18.00           |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM156,720.60    | RM0.00     | RM156,720.60    |
| PEANUT BUTTER                                     | SIJIL KESIHATAN       | BILANGAN      | 0      | 1               | 0          | 1               |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 18              | 0          | 18.00           |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM156,720.60    | RM0.00     | RM156,720.60    |
|   | SUJIL ANALISA MAKANAN | BILANGAN      | 0      | 1               | 0          | 1               |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 18              | 0          | 18.00           |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM156,720.60    | RM0.00     | RM156,720.60    |
| HONEY   | SIJIL KESIHATAN       | BILANGAN      | 0      | 8               | 1          | 9               |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 103.7           | 0.24       | 103.94          |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM835,059.85    | RM2,128.74 | RM837,188.59    |
|   | SUJIL ANALISA MAKANAN | BILANGAN      | 0      | 8               | 0          | 8               |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 103.7           | 0          | 103.70          |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM835,059.85    | RM0.00     | RM835,059.85    |
| GROUNDNUT   | SIJIL KESIHATAN       | BILANGAN      | 0      | 14              | 0          | 14              |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 505.9           | 0          | 505.90          |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM825,533.58    | RM0.00     | RM825,533.58    |
|   | SUJIL ANALISA MAKANAN | BILANGAN      | 0      | 15              | 0          | 15              |
|   |                       | KUANTITI (MT) | 0      | 513.5           | 0          | 513.50          |
|   |                       | NILAI (RM)    | RM0.00 | RM868,892.45    | RM0.00     | RM868,892.45    |

## Aktiviti Pelupusan Konsainan Makanan *Twist Marshmallow*



## Aktiviti Pensampelan Di Pintu Masuk



### 1) Kawalan Keselamatan Makanan Domestik

#### (a) Pemeriksaan Premis Makanan

Antara aktiviti rutin yang dijalankan oleh Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan di peringkat daerah adalah aktiviti pemeriksaan premis makanan. Premis-premis makanan yang diberi tumpuan termasuklah kantin dan dapur asrama sekolah, Institut Pengajian Tinggi (IPT), kilang makanan, gerai,

restoran, katering dan premis-premis makanan yang lain. Jumlah premis makanan yang telah diperiksa bagi tahun 2018 adalah sebanyak 7,213 buah premis makanan. Daripada jumlah tersebut, sebanyak 221 buah premis makanan telah dikenakan tindakan penutupan dan 197 buah premis makanan daripadanya dikenakan tindakan penutupan di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983.

#### **Pemeriksaan Premis Makanan Bagi Tahun 2018**

| <b>Bil.</b>                            | <b>Kategori Premis Makanan</b>                             | <b>Bilangan</b> |
|--|--|-----------------|
| 1.                                     | Bil. kantin sekolah diperiksa                              | 691             |
| 2.                                     | Bil. dapur sekolah diperiksa                               | 102             |
| 3.                                     | Bil. dapur MRSM diperiksa                                  | 2               |
| 4.                                     | Bil. kantin hospital diperiksa                             | 6               |
| 5.                                     | Bil. dapur hospital diperiksa                              | 9               |
| 6.                                     | Bil. dapur PLKN diperiksa                                  | 6               |
| 7.                                     | Bil. kantin / kafeteria di institusi (IPTA/IPTS) diperiksa | 32              |
| 8.                                     | Bil. kedai makan di hentian R&R diperiksa                  | 13              |
| 9.                                     | Bil. premis makanan di bangunan kerajaan diperiksa         | 23              |
| 10.                                    | Bil. premis makanan jenis penjaja diperiksa                | 1,702           |
| 11.                                    | Bil. premis makanan selain di atas                         | 4417            |
| 12.                                    | Bil. kilang AMB dan AMS diperiksa                          | 3               |
| 13.                                    | Bil. kilang ais diperiksa                                  | 12              |
| 14.                                    | Bil. kilang lain (selain dinyatakan tersebut)              | 195             |
| <b>JUMLAH PREMIS MAKANAN DIPERIKSA</b> |  | <b>7,213</b>    |

#### **Penutupan Premis Makanan Bagi Tahun 2018**

| <b>Bil.</b> | <b>Kategori Premis Makanan</b>                          | <b>Bilangan</b> |
|-------------|---|-----------------|
| 1.          | Bil. kantin sekolah ditutup                             | 5               |
| 2.          | Bil. dapur sekolah ditutup                              | 3               |
| 3.          | Bil. dapur MRSM ditutup                                 | 0               |
| 4.          | Bil. kantin hospital ditutup                            | 1               |
| 5.          | Bil. dapur hospital ditutup                             | 1               |
| 6.          | Bil. dapur PLKN ditutup                                 | 0               |
| 7.          | Bil. kantin /kafeteria di institusi (IPTA/IPTS) ditutup | 1               |
| 8.          | Bil. kedai makan di hentian R&R ditutup                 | 0               |
| 9.          | Bil. premis makanan di bangunan kerajaan ditutup        | 0               |
| 10.         | Bil. premis makanan jenis penjaja ditutup               | 0               |
| 11.         | Bil. premis makanan selain di atas ditutup              | 186             |
| 12.         | Bil. kilang AMB dan AMS                                 | 0               |
| 13.         | Bil. kilang ais   | 0               |

|                                      |   |            |
|--------------------------------------|---|------------|
| 14.                                  | Bil. kilang lain (selain dinyatakan tersebut) | 24         |
| <b>JUMLAH PREMIS MAKANAN DITUTUP</b> |   | <b>221</b> |

**(b) Pensampelan Makanan**

Unit Keselamatan dan Kualiti Makanan di peringkat daerah juga menjalankan aktiviti pensampelan makanan. Pensampelan makanan yang dilakukan adalah merangkumi aktiviti rutin pemantauan makanan di peringkat daerah, pensampelan makanan bagi tujuan penguatkuasaan dan bagi tujuan penyiasatan aduan. Produk makanan yang berisiko tinggi untuk ketidakpatuhan terhadap perundangan berkaitan dan isu-isu keselamatan terkini juga dipantau di peringkat daerah dan ia merupakan KPI bagi Timbalan Pengarah Kesihatan Negeri (Keselamatan dan Kualiti Makanan) bagi tahun 2018.

Bagi pencapaian KPI tahun 2018, sebanyak 129 sampel makanan yang terdiri daripada pelbagai jenis makanan telah diambil dan sebanyak 123 daripada sampel tersebut mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Secara keseluruhannya sebanyak 2,055 sampel makanan telah diambil di negeri Pulau Pinang bagi tahun 2018.

Daripada jumlah tersebut, terdapat beberapa sampel makanan tidak mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, iaitu sebanyak 13 sampel makanan bagi analisis kimia, 5 sampel makanan bagi analisis fizikal, dan 22 sampel makanan bagi analisis mikrobiologi.

Selain itu, terdapat juga aktiviti pensampelan yang dijalankan bagi majlis keramaian yang melibatkan kehadiran orang kenamaan. Pemantauan di majlis keraian melibatkan pemeriksaan kebersihan di premis penyediaan makanan dan aktiviti pensampelan *holding sample* sebagai langkah pencegahan awal dalam memastikan makanan yang disediakan adalah bersih dan selamat bagi mengelakkan sebarang kejadian keracunan makanan berlaku di majlis-majlis tersebut.

**Pensampelan Makanan Bagi Tahun 2018**

| <b>Bil.</b>                       | <b>Pensampelan Makanan</b>   | <b>Pemantauan/<br/>penguatkuasaan</b> |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1.                                | Sampel Kimia (aditif makanan, standard, cecairan logam berat, residu racun, residu dadah, mycotoxin dll) | 490                                   |
| 2.                                | Sampel Fizikal (bendasing dan perlabelan)  | 58                                    |
| 3.                                | Sampel mikro (standard mikrobiologi, <i>pathogenic organism</i> )  | 786                                   |
| 4.                                | Sampel bioteknologi ( <i>Genetically Modified Food</i> )   | 0                                     |
| 5.                                | Sampel radioaktif (Cecairan Radioaktif)  | 6                                     |
| <b>JUMLAH PENSAMPELAN MAKANAN</b> |  | <b>1,340</b>                          |

### Pelanggaran Sampel Makanan Bagi Tahun 2018

| Bil.                                | Pensampelan Makanan                  | Bilangan  |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 1.                                  | Bil. keputusan analisis kimia        | 13        |
| 2.                                  | Bil. keputusan analisis fizikal      | 5         |
| 3.                                  | Bil. keputusan analisis mikrobiologi | 22        |
| 4.                                  | Bil. keputusan analisis biotek       | 0         |
| 5.                                  | Bil. keputusan analisis radioaktif   | 0         |
| <b>JUMLAH SAMPEL YANG MELANGGAR</b> |                                      | <b>40</b> |

**(c) Pengeluaran Notis & Kompaun di Bawah Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan (PPKM) 2009**

Bagi tahun 2018, sebanyak **2,301 notis kesalahan** di bawah PPKM 2009 telah dikeluarkan oleh Pegawai Berkuasa di Daerah, dan sebanyak 1,692 tawaran kompaun di bawah PPKM 2009 telah dikeluarkan. Sebanyak 1,703 kompaun di bawah PPKM 2009 telahpun dijelaskan oleh Orang Kena Saman (OKS) sehingga 31 Disember 2018. Secara keseluruhannya, **jumlah bayaran kompaun** di bawah PPKM 2009 yang diterima bagi negeri Pulau Pinang sehingga 31 Disember 2018 adalah sebanyak **RM 604,527.00**.

### Pengeluaran Notis & Kompaun di bawah PPKM 2009

| Bil. | Jenis Kesalahan                                     | Bilangan             |
|------|---|----------------------|
| 1.   | Bil. notis kesalahan di bawah PPKM 2009 dikeluarkan | 2,301                |
| 2.   | Bil. tawaran kompaun di bawah PPKM 2009 dikeluarkan | 1,692                |
| 3.   | Bil. kompaun dibawah PPKM 2009 dijelaskan oleh OKS  | 1,703                |
| 4.   | Jumlah bayaran kompaun dibawah PPKM 2009 diterima   | <b>RM 604,527.00</b> |

**(d) Operasi 'Ops Penang Sihat 2018'**

Pada tahun 2018, Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang telah menjalankan Operasi 'Ops Penang Sihat' secara berkala iaitu sebanyak 2 kali sebulan. Dalam menjalankan aktiviti penguatkuasaan tersebut, Seksyen 11, Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 telah dikuatkuasakan ke atas premis-premis makanan di seluruh negeri Pulau Pinang. Operasi ini juga melibatkan pegawai-pegawai berkuasa di Pihak Berkuasa Tempatan (PBT), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP), dan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) Negeri Pulau Pinang.

Semasa 'Ops Penang Sihat 2018', sebanyak 318 buah premis makanan telah diperiksa oleh pegawai-pegawai berkuasa Daerah. Daripada jumlah tersebut, sebanyak 103 buah premis makanan telah dikenakan tindakan penutupan di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983.

Sebanyak 528 notis di bawah Seksyen 32B telah dikeluarkan ke atas premis-premis makanan yang tidak mematuhi Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dengan anggaran nilai kompaun sebanyak RM 393,750.00.

Beberapa Operasi Khas juga dijalankan di semua daerah di negeri Pulau Pinang terutamanya menjelang sambutan sesuatu perayaan. Antara operasi khas yang telah dijalankan bagi tahun 2018 termasuklah Ops Tahun Baru Cina, Ops Bazar Ramadhan dan Ops Aidil Fitri.

**Pencapaian Pengeluaran Notis Memerintah Kehadiran Di Mahkamah Di Bawah Seksyen 32B, Akta Makanan 1983 dan Penutupan Premis Makanan di Bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983 bagi 'Ops Penang Sihat 2018'**

| <b>BIL. PREMIS MAKANAN DITUTUP</b> | <b>JUMLAH NOTIS YANG DIKELUARKAN DI BAWAH SEKSYEN 32B</b> |
|------------------------------------|---|
| 103                                | 528<br>( RM 393,750.00)                                   |

**Pencapaian Pemeriksaan Premis Makanan Yang Dijalankan Semasa 'Ops Penang Sihat 2018'**

| <b>Premis Makanan</b>     | <b>Restoran</b> | <b>Kedai Makan</b> | <b>Gerai</b> | <b>Kilang</b> | <b>Penjaja</b> |
|---------------------------|-----------------|--------------------|--------------|---------------|----------------|
| <b>Bil. Pemeriksaan</b>   | 136             | 35                 | 83           | 45            | 19             |
| <b>JUMLAH PEMERIKSAAN</b> | <b>318</b>      |                    |              |               |                |

**e) Gambar Semasa Pemeriksaan Premis Makanan & Ops Penang Sihat 2018**

PPKP Daerah menjalankan pemeriksaan ke atas premis penjualan makanan

Pengendali makanan tidak memakai pakaian perlindungan diri yang lengkap (kasut bertutup)



berundun dan tidak bertutup (Pencemaran silang)



kesinatan (kesalahan label)



Pemeriksaan dokumen tuan punya/pemunya premis, pengendali makanan dan dokumen - dokumen yang berkaitan oleh Pegawai-Pegawai Berkuasa Daerah



Penutupan premis tak suci (14 hari) oleh Pegawai-Pegawai Berkuasa Daerah



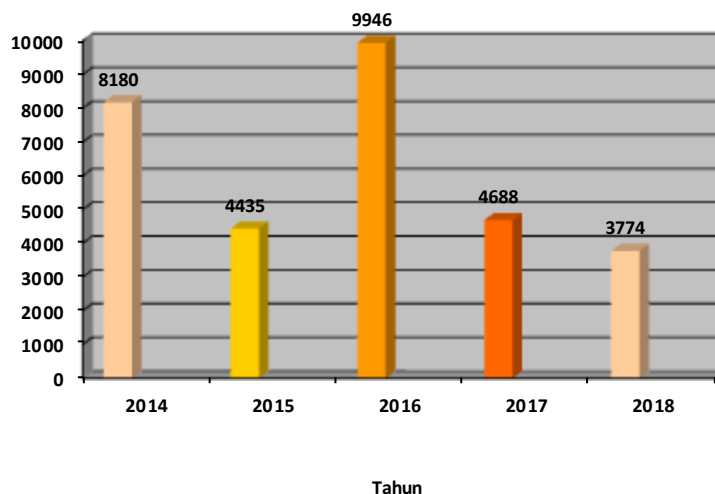
## CAWANGAN MAKMAL KESELAMATAN DAN KUALITI MAKANAN PULAU PINANG

**Cawangan Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan Pulau Pinang** berfungsi untuk :  
Menyediakan perkhidmatan analisis makmal terhadap aktiviti pemantauan dan surveilan bagi tujuan keselamatan dan kualiti makanan iaitu :

- i. **Analisis Kimia** (Aditif, Standard, Logam Berat, Mikotoksin, Residu Pesticid, Residu Dadah Veterinar) dan **Analisis Mikrobiologi** (*Pathogen & Non Pathogenic Bacteria*)
- ii. Menyediakan perkhidmatan analisis makmal bagi menangani kejadian wabak dan keracunan makanan
- iii. Menjalankan Penambahan Skop Analisis Baru, Validasi dan Verifikasi Kaedah dengan mewujudkan pertambahan parameter analisis untuk memperluaskan skop penganalisan makmal
- i. Menjalankan audit perluasan skop akreditasi
- ii. Memantau, menilai dan memberi maklumbalas tentang pencapaian aktiviti KPI serta aktiviti lain kepada ibu pejabat BKKM secara berkala

### Penganalisan Sampel

Pada tahun 2018, Makmal Keselamatan dan Kualiti Makanan (MKKM) Pulau Pinang telah menganalisis 3774 sampel makanan dan *swab* analisis mikrobiologi merangkumi pelbagai kategori dan tujuan persampelan.



**Rajah 5.14 : Jumlah Sampel Makanan Yang Dianalisa Dari Tahun 2014 - 2018**

Daripada keseluruhan sampel yang dianalisis, sebanyak 533 sampel program surveilan (14%), 1360 sampel Isu Keselamatan Makanan (36%), 516 sampel Import (14%), 87 sampel Tahan Uji Lepas atau TUL (2%), 96 Sampel Eksport (3%), 420 sampel Pre market approval (11%), 312 sampel Penguatkuasaan Domestik (8%) dan 537 sampel yang lain ialah sampel dalaman yang terdiri dari

sampel ujian kecekapan, kawalan kualiti dalaman, sampel verifikasi/validasi kaedah dan sampel sub-kontrak dari makmal lain (14%)

Sampel yang diterima oleh MKKM Pulau Pinang meliputi sampel dari negeri Pulau Pinang (2850 sampel), Kedah (656 sampel), Perak (146 sampel), Perlis (62 sampel) dan Lain-lain (60 sampel). Pelanggan utama adalah daripada Pejabat Kesihatan Daerah, Jabatan Kesihatan Negeri dan Jabatan Agama Islam Pulau Pinang.

**Jadual 5.18 : Bilangan Sampel Yang Dianalisis Mengikut Unit Makmal Dan Sampel Yang Tidak Mematuhi Peraturan Tahun 2018**

| <b>Unit Makmal Makanan</b> | <b>Bilangan Sampel Dianalisis</b> | <b>Bilangan Sampel Tidak Mematuhi Peraturan Makanan</b> |
|----------------------------|-----------------------------------|---|
| Mikrobiologi               | 2264                              | 0   |
| Residu Dadah Veterinar     | 216                               | 2   |
| Residu Racun Perosak       | 295                               | 0   |
| Aditif Makanan             | 785                               | 5   |
| Mikotoksin                 | 187                               | 2   |
| Standard Makanan           | 27                                | 1   |