

Keselamatan dan Kebersihan Premis Makanan

- Fasiliti Premis
- Keselamatan AM Premis Makanan
- Jawatankuasa Premis Makanan
- Kebersihan Premis
- Premis Makanan

Fasiliti Premis Makanan

1. Siapakah pihak yang bertanggungjawab untuk pembaikan jika terdapat kerosakan pada fasiliti di premis makanan?

- Pembaikan pada fasiliti premis makanan, tertakluk kepada surat tawaran dan kontrak yang telah dipersetujui oleh pihak JHB, PTj dan pengusaha premis. Adalah penting untuk wakil PTj membuat pemeriksaan awalan sebelum pengusaha memulakan operasi di kafeteria yang sedia ada untuk memastikan fasiliti terbaik berfungsi dan boleh digunakan oleh pengusaha yang akan dilantik.

Keselamatan AM Premis Makanan

2. Bagaimanakah cara untuk tangani masalah atau isu keselamatan dan kebersihan di sekitar kawasan luar kafe seperti gangguan haiwan liar yang boleh menjejaskan kebersihan makanan?

- Berkaitan haiwan liar di dalam kawasan UM, adalah menjadi tanggungjawab pihak Animal Guardians UM untuk menguruskan hal tersebut. Akan tetapi, Pihak OSHEC boleh membantu dalam mempercepatkan proses dan tindakan yang akan diambil oleh pihak berkaitan dengan laporan dan aduan dari pihak pengadu. Dari segi tanggungjawab pengusaha kafe pula perlu memastikan kawasan sekitar kafe sentiasa dalam keadaan bersih dan sisa makanan dibuang kemas di dalam tong sampah yang bertutup supaya tidak mengundang kehadiran haiwan liar di sekitar kafe.

Jawatankuasa Premis Makanan

3. Adakah keahlian bagi JK premis makanan dan JKK Kecil adalah orang yang sama?

- Keahlian bagi JK premis makanan dan JKK Kecil adalah berlainan. JK premis makanan telah ditukar kepada Jawatankuasa Keselamatan Makanan bermula 1 Januari 2025. Pelantikan ahli adalah secara berpusat iaitu OSHEC selaku sekretariat akan melantik wakil-wakil PTj yang dicadangkan oleh PTj. Ahli JKK Kecil pula dilantik oleh ketua PTj masing-masing untuk menjalankan kerja urusan berkaitan KKPAS secara keseluruhan dan pelantikan perlu dimaklumkan kepada pihak OSHEC.

4. Adakah Borang Senarai Semak Kendiri (bulanan) Premis Makanan oleh JK Premis Makanan sama dengan borang yang dibuat pemeriksaan bersama dengan OSHEC?

- Borang pemeriksaan oleh OSHEC dan borang pemeriksaan sendiri adalah berlainan kerana borang pemeriksaan yang digunakan oleh OSHEC lebih terperinci bagi tujuan penggredan. Namun begitu, perkara-perkara di dalam borang pemeriksaan sendiri juga terdapat di dalam borang pemeriksaan OSHEC.

Kebersihan Premis

5. Bagaimanakah dan siapakah yang boleh mengambil tindakan kepada pengusaha kafetaria yang tidak patuh?

- Ahli Jawatankuasa Keselamatan Makanan yang dilantik boleh mengambil tindakan ke atas pengusaha kafe sekiranya terdapat sebarang pelanggaran keselamatan dan kebersihan makanan. Tindakan boleh diambil melalui penguatkuasaan Safety Compliance (SC) yang boleh dikenakan kepada pengusaha kafe. Pengusaha juga boleh diambil tindakan lanjut oleh pihak JHB berdasarkan pelanggaran penjanjian, rekod pelanggaran sedia ada bagi kesalahan berulang dan nama syarikat akan dimasukkan dalam senarai hitam dimana syarikat tidak boleh memohon tender pada masa akan datang di dalam kampus UM.

6. Siapakah yang perlu memantau tahap kebersihan kafe, gred dan menguruskan tender untuk kemasukan kafe baharu?

- Pemantauan tahap kebersihan kafe dan penggredan adalah dipantau oleh OSHEC dengan bantuan ahli Jawatankuasa Keselamatan Makanan. Manakala bagi pengurusan tender, ianya dibawah penyeliaan JHB, Bendahari dan juga PTj masing-masing.

7. Adakah pemeriksaan sendiri premis makanan oleh PTj perlu dilakukan secara bulanan?

- Pemeriksaan sendiri premis makanan oleh PTj perlu dilakukan secara bulanan bagi memastikan tahap kebersihan kafe dan keselamatan makanan dapat sentiasa dikekalkan. Ianya juga sebagai langkah pencegahan bagi mengelakkan berlakunya kes keracunan makanan dan isu-isu lain yang berkaitan.

8. Apakah keperluan perlantikan Ahli Jawatankuasa Premis Makanan (JKPM) untuk setiap PTj dan bagaimanakah cara Holding Sample untuk event yang melibatkan penyediaan makanan?

- Jawatankuasa Premis Makanan telah ditukar kepada Jawatankuasa Keselamatan Makanan bermula 1 Januari 2025. Pelantikan ahli dari setiap PTj perlu bagi membantu dalam proses pemantauan kebersihan dan keselamatan makanan. Bagi prosedur *holding sample*, satu sesi taklimat boleh diatitkan untuk penerangan lanjut dari pihak OSHEC.

9. Adakah pemeriksaan bulanan oleh pihak kolej di kafe masih lagi signifikan atau tidak?

- Masih signifikan kerana pemeriksaan sendiri setiap bulan penting bagi memastikan premis makanan sentiasa dalam keadaan bersih untuk mengelakkan sebarang isu kebersihan dan pencemaran makanan yang boleh menjurus kepada berlakunya kes keracunan makanan.



Premis Makanan

10. Adakah Penguatkuasaan Dasar Larangan Penggunaan Plastik Single Use dan Pengasingan sisa makanan di semua kafeteria premis makanan masih digunapakai? Apakah Penguatkuasaan dan pematuhan penggunaan/penyelenggaraan grease trap di semua kafeteria? Apakah penambahbaikan kriteria (aspek alam sekitar) dalam pemantauan/pembaharuan kontrak kafeteria premis makanan?

- Pelaksanaan Sifar Plastik Sekali Guna di Universiti Malaya berkuatkuasa 1 November 2024 dan turut digunapakai pada premis makanan di dalam kampus. Garis Panduan Pengurusan Perangkap Minyak di Premis Makanan Di Kawasan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) keluaran Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan boleh dirujuk bagi penyediaan dan pengurusan perangkap minyak. Pembaharuan kontrak premis makanan adalah diuruskan oleh pihak JHB dan tidak melibatkan OSHEC.