

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 350 of 417	Effective Date: 1 March 2021

Annex 10 (a)

SPECIFIC REQUIREMENT FOR EXPORT OF MINIMALLY PROCESSED FOOD TO SINGAPORE

BACKGROUND

Export establishments intend to export of minimally processed (MP) products to Singapore shall comply with all Singapore requirements on minimally processed (MP) products. The export establishment and type of the products to be exported shall be approved and listed by the Ministry of Health, Malaysia prior to export.

TYPE OF FOOD PRODUCTS

1. Minimally processed fruits and vegetables: fresh vegetables or fruits that have been peeled, cored, sliced, chopped or shredded prior to being packaged for sale and ready for consumption.
2. Minimally processed sugarcane : sugarcane products, fresh or chilled, either cut or peeled (other than whole)
3. Minimally processed coconut : fresh coconuts that have been trimmed, polished, deshelled, peeled, sliced, chopped or grated prior to being packaged for sale and can be ready for consumption such as:
 - i. Deshelled coconut
 - ii. Coconut pulp
 - iii. Polished coconut
 - iv. Trimmed coconut
 - v. Grated coconut

SPECIFIC REQUIREMENTS

1. Processing establishment shall implement Food Safety Assurance Program with a minimum *Makanan Selamat Tanggungjawab Industri* (MeSTI).
2. Trader shall obtain food products from a listed export establishment.
3. The FSQD (HQ) shall maintain an approved list of processing establishment. Only processing establishment in the List of Approved Establishment For Minimally Processed are permitted to export food products to Singapore.

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 351 of 417	Effective Date: 1 March 2021

4. Labelling on the packaging should include criteria as listed below:
 - i. the appropriate designation of the food or a description of the food containing the common name of its principal ingredients
 - ii. no prohibited claim and
 - iii. name and address of the company that responsible to the products.

APPLICATION PROCESS FOR COMPLIANCE AND RENEWAL

1. Application shall be submitted to FSQD (HQ) according to the application form as stated in Annex 10 (b).
2. Export facilities shall submit a complete application form to FSQD (HQ).
3. Application for renewal shall be submitted at least three (3) months before the expiry date of listing.
4. Fee for application of compliance listing and renewal is as stated in **Schedule 1**.

Schedule 1: Application Fee for Compliance Listing and Renewal.

- i. Export facilities with GMP/HACCP certification from MOH or MOH recognized ACB.

Type application	Validity	Fee
a) New application	3 years	RM1000
b) Renewal application		RM1000
c) Surveillance		RM1000

- ii. Export facilities without GMP/HACCP certification

Type application	Validity	Fee
a) New application	3 years	RM2000
b) Renewal application		RM2000
c) Surveillance		RM1700

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No:	01	Revision No:	01
Page:	352 of 417	Effective Date:	1 March 2021

- iii. Fee for the new application/renewal application shall be made with the surveillance verification fee.
- iv. Payment shall be made with bank draft or postal order under the name of “Ketua Setiausaha Kementerian Kesihatan Malaysia”. However, payment for application and surveillance shall be made in a separate bank draft or postal order.
- v. Payment shall be submitted to FSQD (HQ) and it is non-refundable.
- 5. For application for additional products:
 - i. Export facilities shall submit a complete application form and valid certificate of analysis (CoA) within 6 months from date of application to FSQD (HQ).
 - ii. CoA shall consist food safety parameters such as pesticide residues, microbiology, heavy metal, but not limited to other necessary parameters (if required) such as food additive etc.
 - iii. There are no charges for application of additional products.

VERIFICATION AND LISTING PROCEDURE

- 1. Verification and listing procedure shall be carrying out as laid down in this protocol.
- 2. Export establishment with a valid HACCP/GMP/MeSTI certification from MOH or MOH recognized ACB shall be excluded from compliance verification audit. However, verification audit shall be conducted by MOH if it necessary.
- 3. Compliance verification audit shall be conducted by MOH for processing establishment without HACCP/GMP/MeSTI certification.
- 4. Verification audit shall be carry out based on MeSTI checklist.
- 5. Sampling shall be carrying out for all export establishments including trader by MOH. Samples shall be sent to laboratories as stated in the Monitoring Programmes.
- 6. Sampling shall be carry out for the following purposes:
 - i. new application
 - ii. renewal application
 - iii. monitoring programme

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 353 of 417	Effective Date: 1 March 2021

7. Sampling result shall comply with Singapore regulation, Food Act 1983 and Food Regulations 1985.
8. If the results of samples taken during compliance verification are found not in compliance to importing country requirements, export facilities shall not be listed for export.

LISTING VALIDITY

Validity period for listing is (3) three years from the date of listed by MOH. Verification checklist as stated in Annex 10 (c).

ADDITIONAL INFORMATION

1. Export facilities shall ensure compliance to Singapore requirements as laid down in the Singapore legislations i.e. Food Regulations (Sale of Food Act)
2. For more details, please refer to this link <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/commercial-food-imports>

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 354 of 417	Effective Date: 1 March 2021

Annex 10 (b)

APPLICATION FORM FOR EXPORT MINIMALLY PROCESSED FOOD TO SINGAPORE

1. Application Form For Listing Of Minimally Processed Food Premise To Singapore – KKM-163/MPF-EX/F-02
2. Checklist For MeSTI
3. Checklist For Verification Of Trader

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 355 of 417	Effective Date: 1 March 2021

Annex 10 (b)

KKM-163/MPF-EX/F-02



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
MINISTRY OF HEALTH MALAYSIA
BORANG PERMOHONAN PENYENARAIAAN PREMIS MAKANAN DIPROSES
MINIMA KE SINGAPURA /
APPLICATION FORM FOR LISTING OF MINIMALLY PROCESSED FOOD
PREMISE TO SINGAPORE

Jenis Permohonan /
Type of Application

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Baru / New | <input type="checkbox"/> Tambah Produk / <i>Additional Product</i> |
| <input type="checkbox"/> Pembaharuan / <i>Renewal</i> | <input type="checkbox"/> Lain-lain (Nyatakan) / <i>Others (Please specify _____</i> |

Kategori Pemohon /
Applicant Category

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pengilang / Manufacturer | <input type="checkbox"/> Pengedar / <i>Trader</i> |
| <input type="checkbox"/> Pusat pembungkusan /
<i>Packing house</i> | <input type="checkbox"/> Pusat pengumpulan/ <i>Collection centre</i> |

Program Jaminan Keselamatan /
Food Safety Assurance Program

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | MyFood Tag |
| <input type="checkbox"/> | MeSTI (Makanan Selamat Tanggungjawab Industri) |
| <input type="checkbox"/> | GMP (Good Manufacturing Practice) |
| <input type="checkbox"/> | HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>) |
| <input type="checkbox"/> | Lain-lain (others) _____ |

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 356 of 417	Effective Date: 1 March 2021

Maklumat pemohon / Particulars of Applicant

1. Nama Pemohon :
Name of Applicant :

2. No. Kad Pengenalan :
I/C Number :

3. Nama Syarikat :
Name of Company :

4. Alamat Syarikat :
Address of Company :

5. Alamat Surat-Menyurat :
(Jika berlainan) *Corresponding Address : (If different)*

6. Nama dan Alamat Premis
Pengeluaran:
Name and Address of Production Premises :

7. No. Pendaftaran Premis dengan
KKM:
Premise Registration No with MOH

8. No Pendaftaran Syarikat :
(sertakan ROC) *Company Registration No. : (to attach ROC)*

9. No. Lesen Premis
Pengeluaran Dari Agensi
Kerajaan / *Licence No. of Production Premises issued by Government Agency*

10.No. Telefon Pejabat :
Office Telephone Number :

11. No. Telefon Bimbit :
Mobile Telephone Number :

12. No. Faks :
Fax No. :

13. Alamat E-mail :
E-mail Address :

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 357 of 417	Effective Date: 1 March 2021

14. Jumlah pekerja dipremis
Pengeluaran / *Numbers of Workers*

15. Pengeluaran Setahun/ *Production per year :*

i) Jumlah Keseluruhan :
Total Production :

ii) Jumlah Eksport :
Total Export :

Maklumat Pengimport/ Particulars Of Importer

Nama Pengimport/
Name of Importer

Alamat Pengimport/ Address of
Importer

:

No. Telefon Pejabat / Office
Telephone Number

:

Alamat E-mail/ E-mail Address

Maklumat Produk Dan Senarai Pembekal /Ladang List Of Products And *List Of Supplier(S)/ Farm (S)*

BIL / NO	NAMA PRODUK / NAME OF PRODUCT	NAMA DAN ALAMAT PEMBEKAL / LADANG

(Sila sertakan lampiran jika ruang tidak mencukupi/ *Please enclose an attachment if space insufficien*)

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 358 of 417	Effective Date: 1 March 2021

Pelabelan / Labeling

Sila tandakan (/)/ Please tick (/)

Kandungan minimum pada label/ Minimum content of label:

- Jenis produk / Type of product ☐
- Sumber (alamat ladang) / Source (farm address) ☐
- Berat Bersih / Net Weight ☐
- Nama dan alamat pengimport / Name and address of importers ☐
- Negara asal / Country of origin ☐
- Cara penyimpanan / Storage method ☐
- Cara penggunaan (e.g.Basuh sebelum guna) / Usage method (e.g.Wash before use) ☐

Pembungkusan / Packaging

Sila nyatakan / Please state:

Jenis Pembungkusan / Type of packaging	
Kaedah Pembungkusan / Method of packaging	

Pengangkutan / Transportation

Sila nyatakan / Please state:

Jenis / Type	
Kaedah / Method of Transportation	

Pengakuan Pemohon / Applicant's Declaration

Saya / I,

(Nama Pemohon)

(Name of Applicant)

Jawatan / :

Designation

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 359 of 417	Effective Date: 1 March 2021

dengan ini mengaku bahawa ke semua maklumat yang diberikan di atas adalah benar.

hereby, declare that all the above information is true.

Tarikh / Date :

*Cop syarikat / Company
stamp*

.....

Tandatangan pemohon/

Signature of applicant

Untuk Kegunaan Pejabat/ For Office Use

Status permohonan/ *Status of Application:*

i. Terima / Accept

☐

ii. Tolak / Reject

☐

Disemak oleh/ *Checked by:*

Nama/Name:.....

Tarikh/Date

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 360 of 417	Effective Date: 1 March 2021



Annex 10 (c)

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
SENARAI SEMAK KECUKUPAN PERMOHONAN PENYENARAIAAN
PREMIS MAKANAN DIPROSES MINIMA (MINIMALLY PROCESSED) KE SINGAPURA

Nama Syarikat :

Kategori Produk:

BIL.	PERKARA	KEGUNAAN PEMOHON ADA (✓) / TIADA (X)	KEGUNAAN PEJABAT ADA (✓) / TIADA (X)	CATATAN
1.	Borang Permohonan Penyenaraian Premis penyenaraian premis makanan bagi <i>Enhanced Regulated Source Programme</i> (Ersp) ke Singapura (KKM/2016/EX/F.CLS.02)			
2.	Salinan pengakuan perbadanan syarikat sendiri (Borang 9 atau 13) daripada pejabat pendaftaran syarikat;			
3.	No. Pendaftaran premis dengan KKM (FoSIM Domestik);			
4.	Sebarang dokumen yang membuktikan syarikat beroperasi dengan sah di premis pemohon dari agensi kerajaan yang berkaitan seperti lesen kilang atau lesen perniagaan			
5.	Salinan sijil program Jaminan Keselamatan Makanan (HACCP, GMP, MeSTI, dll)			
6.	Surat perjanjian antara premis pengilang dan trader (jika berkaitan)			
7.	Carta Alir Pemprosesan Produk			
8.	Label Produk			
7.	Lain-lain dokumen			

Status permohonan / Lengkap / Complete
Application status :

☐

Tidak Lengkap / Incomplete

☐

Pemohon / applicant:
Tandatangan / Signature:.....
Jawatan / Designation:
Tarikh / Date:

Pegawai penyemak/Checked by:
Tandatangan/Signature:.....
Jawatan Designation.....
Tarikh / Date:



MeSTI-3/12-02

SENARAI SEMAK ELEMEN

BAHAGIAN A : KAWALAN PREMIS

ELEMEN 1 - REKABENTUK DAN KEMUDAHAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	Tindakan Pembetulan Yang Diambil
1.1 Lokasi	1.1.1 Adakah lokasi premis sesuai bagi aktiviti pemprosesan dan terhindar dari punca pencemaran? Jika tidak, adakah terdapat kawalan yang sesuai?			
1.2 Susun Atur	1.2.1 Adakah terdapat pelan susun atur premis?			
	1.2.2 Susun atur dapat mengelakkan pencemaran silang			
	1.2.3 Adakah susun atur memudahkan aktiviti pembersihan?			
1.3 Peralatan & Perkakasan	1.3.1 Peralatan dan perkakasan berkeadaan baik dan dari jenis yang bersesuaian			
	1.3.2 Peralatan dan perkakasan yang tidak digunakan dikeluarkan dari premis			
	1.3.3 Peralatan dan perkakasan perlu dalam keadaan bersih			
	1.3.4 Papan pemotong secara berasingan bagi bahan mentah dan bahan makanan bermasak (jika berkenaan)			
	1.3.5 Kesemua alat pengukur termasuk pengukur masa, suhu dan berat perlu disukat (dikalibrasi) mengikut keperluan			
	1.3.6 Mempunyai prosedur pembersihan dan penyelesaian bagi peralatan			
1.4 Bekalan Air/Ais/Stim	1.4.1 Bekalan air yang selamat			
	1.4.2 Bekalan air yang mencukupi dan terlindung dari pencemaran: bekas yang bertutup			
	1.4.3 Ais yang digunakan dari sumber air yang selamat serta diisimpan dalam bekas serta terlindung dari pencemaran			
	1.4.4 Stim dari sumber air yang selamat dan tidak mencemari makanan			
	1.4.5 Adakah terdapat laporan analisis bagi penentuan kualiti air yang digunakan? (jika sumber air bukan dari JBA)			
1.5 Sinki Mencuci Tangan	1.5.1 Sinki beroperasi secara bebas tangan (hands free operated)			
	1.5.2 Sinki mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan)			

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No:	01	Revision No:	01
Page:	362 of 417	Effective Date:	1 March 2021

1.5.3 Mempunyai prosedur 7 langkah cuci tangan dalam bentuk poster dan sebagainya			
---	--	--	--

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
1.6 Tandas	1.6.1 Berkeadaan bersih, tidak berbau dan tidak rosak			
	1.6.2 Mempunyai sumber air yang bersih			
	1.6.3 Mempunyai kemudahan mencuci tangan disediakan dengan kemudahan sabun atau bahan cuci cecair yang sesuai dalam dispenser dan air mengalir secukupnya termasuk tuala kertas/ pengering tangan dan tong sampah berpenutup (bebas tangan)			
	1.6.4 Tidak terbuka secara terus kepada bilik atau bahagian penyediaan/ pemprosesan makanan/ penyimpanan makanan			
	1.6.5 Mempunyai prosedur dan rekod pembersihan agita tandas			
	1.6.6 Mempunyai langkah kawalan oleh pengusahapremis (sekiranya menggunakan tandas luar premis)			
1.7 Bilik/ Ruang Persalinan	1.7.1 Mempunyai bilik/ ruang persalinan			
1.8 Setor Penyimpanan	1.8.1 Sentiasa berkeadaan baik dan bersih			
	1.8.2 Mempunyai sistem pengudaraan yang baik			
	1.8.3 Mempunyai suhu yang sesuai dengan produk yang disimpan			
	1.8.4 Barang disusun bagi memudahkan aktiviti pembersihan			
	1.8.5 Bahan kimia bukan makanan disimpan secara berasingan dengan bahan makanan/ bahan pembungkusan makanan			
	1.8.6 Prosedur dan rekod yang lengkap bagi setiap bahan kering/ bahan mentah/ bahan pembungkusan/ bahan kimia bukan makanan yang disimpan di setor			
	1.8.7 Mempunyai semua rekod bahan kering/ bahan mentah/ bahan kimia termasuk sumber dari mana ia di perolehi			

ELEMEN 2 - PENGENDALI MAKANAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
2.1 Pemeriksaan Kesihatan	2.1.1 Menjalani pemeriksaan kesihatan dan mempunyai rekod yang sah			
2.2 Suntikan Vaksin Anti	2.2.1 Telah mendapat vaksinasi anti tifoid dan mempunyai rekod yang sah			

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS				
Document No:	01	Revision No:	01	Page: 363 of 417
		Effective Date: 1 March 2021		

Tifoid	2.2.2 Prosedur untuk melaporkan pekerja berpenyakit berjangkit			
2.3 Amalan Pengendali	2.3.1 Tidak merokok/ meludah/ batuk/ bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan			
	2.3.2 Apron/ pakaian pelindung tidak dibawa ke dalam tandas			
	2.3.3 Makanan tidak boleh diletakkan bersentuhan secara langsung dengan bahan yang boleh mencemarkan makanan			
	2.3.4 Prosedur berkaitan amalan pengendalian makanan			

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
2.4 Kebersihan Diri Pengendali & Pelawat	2.4.1 Pakaian bersih yang sesuai dan memakai pakaian pelindung luar/ apron yang sesuai dan berwarna cerah			
	2.4.2 Memakai penutup kepala/ penutup rambut			
	2.4.3 Memakai penutup mulut (jika perlu)			
	2.4.4 Memakai sarung tangan (jika perlu)			
	2.4.5 Tidak memakai barang kemas dan aksesori			
	2.4.6 Memakai kasut dan bertutup (jika perlu)			
	2.4.7 Kuku pendek dan bersih			
	2.4.8 Tiada luka /kudis terbuka dan dirawat dengan baik			
	2.4.9 Rekod pemeriksaan amalan dan kebersihan diri pengendali makanan			
	2.4.10 Rekod pengisytiharan kesihatan diri pelawat			
	2.4.11 Prosedur pakaian yang seragam dan mematuhi keperluan			
ELEMEN 3 - LATIHAN				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
3.1 Kursus Latihan Pengendali Makanan (LPM)	3.1.1 Semua pengendali makanan telah menjalani Kursus Latihan Pengendali Makanan di Sekolah Latihan Pengendali Makanan (SLPM) yang diiktiraf oleh KKM.			
	3.1.2 Mempunyai prosedur program latihan pengendali makanan untuk pekerja			
3.2 Rekod Latihan	3.2.1 Mempunyai rekod latihan dan sijil latihan disimpan ditempat yang sesuai dan mudah diperiksa			
ELEMEN 4 – PENYELENGGARAAN DAN SANITASI				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS				
Document No:	01	Revision No:	01	Page: 364 of 417
		Effective Date: 1 March 2021		

4.1 Keadaan Lantai	4.1.1 Permukaan lantai bersih dan berkeadaan baik dan air tidak bertakung			
	4.1.2 Mempunyai prosedur dan rekod pembersihan lantai			
4.2 Keadaan Dinding, Siling, Kipas, Tingkap Dan Pintu	4.2.1 Dinding, siling, kipas, tingkap dan pintu mesti bersih dan tidak menyumbang kepada pencemaran			
	4.2.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.3 Keadaan Lampu	4.3.1 Lampu bersih dan berkeadaan baik* (berpenutup di kawasan pemprosesan)			
	4.3.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.4 Saliran	4.4.1 Saliran bersih meliputi longkang dan parit			
	4.4.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.5 Longgokan Sampah	4.5.1 Tiada longgokan sampah di kawasan luar dan dalam premis			
	4.5.2 Mempunyai prosedur pembuangan sampah beserta jadual dan rekod pembersihan			
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
4.6 Persekitaran Premis	4.6.1 Persekitaran premis berkeadaan bersih			
	4.6.2 Mempunyai jadual dan rekod pembersihan			
4.7 Aktiviti Pembersihan	4.7.1 Pembersihan dijalankan sekurang-kurangnya sekali sehari berdasarkan jadual kebersihan yang disediakan			
	4.7.2 Pembersihan tidak dilakukan ketika penyediaan/ pemprosesan makanan			
	4.7.3 Agen pencuci dan penyahjangkitan yang sesuai dan disimpan di tempat yang berasingan daripada kawasan pemprosesan makanan			
	4.7.4 Peralatan dan perkakasan dicuci dengan bersih sebelum dan sesudah digunakan			
	4.7.5 Prosedur pembersihan peralatan yang betul dan mencukupi beserta jadual dan rekod (cth:cucian/ biasa/ CIP: kepekatan/ masa/ pemeriksaan/ ujian)			
4.8 Kawalan Makhluk Perosak	4.8.1 Tiada penggunaan racun di dalam kawasan pemprosesan bagi mengawal makhluk perosak			
	4.8.2 Terdapat kaedah kawalan makhluk perosak			
	4.8.3 Kawalan makhluk perosak dijalankan dengan berkesan			
	4.8.4 Tiada tanda kehadiran makhluk perosak			
	4.8.5 Mempunyai prosedur kawalan makhluk perosak dan rekod pemeriksaan			
4.9 Pengurusan Sisa Buangan	4.9.1 Bahan buangan tidak dibiarkan terlalu lama dalam premis makanan			

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS				
Document No:	01	Revision No:	01	Page: 365 of 417
		Effective Date: 1 March 2021		

(Pepejal & Cecair)	4.9.2	Tong sampah dibasuh dan berkeadaan baik			
	4.9.3	Bilangan tong sampah mencukupi, berpenutup dan bebas tangan			
	4.9.4	Tempat pengumpulan/ pelupusan sampah adalah berkeadaan bersih dan diselenggara			
	4.9.5	Mempunyai prosedur dan rekod pembuangan bahan dan pelupusan sisa			
BAHAGIAN B : KAWALAN OPERASI					
ELEMEN 5 – KAWALAN BAHAN MENTAH					
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)		MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
			Ya	Tidak	
5.1 Kawalan Penerimaan Bahan Mentah	5.1.1	Terdapat kawalan semasa penerimaan bahan mentah dan rekod mengenainya			
	5.1.2	Prosedur yang lengkap bagi setiap penerimaan bahan mentah			
5.2 Kawasan Penerimaan	5.2.1	Bahan mentah diterima di kawasan yang sesuai			
5.3 Kemudahan Mencuci Bahan Mentah	5.3.1	Mempunyai kemudahan mencuci bahan mentah yang sesuai			
	5.3.2	Mempunyai prosedur pencucian bahan mentah			

ELEMEN 6 – KAWALAN PROSES					
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)		MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
			Ya	Tidak	
6.1 Kawalan Ke Atas Bahaya Mikrobiologi	6.1.1	Terdapat kawalan mikrobiologi bagi setiap langkah pemprosesan yang berkaitan suhu, masa, aw, kelembapan, kepekatan atau keasidan			
	6.1.2	Mempunyai langkah sanitasi bagi setiap aktiviti pemprosesan.			
	6.1.3	Mempunyai prosedur kawalan mikrobiologi disepanjang rantai pemprosesan			
	6.1.4	Amalan pencegahan pencemaran silang yang berkesan			
	6.1.5	Rekod yang berkaitan adalah lengkap			
6.2 Kawalan Ke Atas Bahaya Kimia	6.2.1	Terdapat kawalan kimia bagi setiap langkah pemprosesan yang berkaitan penggunaan bahan aditif makanan yang dibenarkan mengikut kepekatan, suhu, paras minimal/ maksima atau masa.			
	6.2.2	Tiada bahan aditif yang tidak dibenarkan atau bahan kimia bukan makanan diguna sepanjang rantai pemprosesan			

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS				
Document No:	01	Revision No:	01	Page: 366 of 417
		Effective Date: 1 March 2021		

	6.2.3 Mempunyai prosedur kawalan bahan kimia disepanjang rantai pemprosesan			
	6.2.4 Rekod yang berkaitan adalah lengkap			
6.3 Kawalan Ke Atas Bahaya Fizikal	6.3.1 Terdapat kawalan fizikal yang sesuai bagi setiap langkah pemprosesan yang berkaitan pencemaran benda asing seperti penapisan, ayakan atau penggunaan alat pengesan logam			
	6.3.2 Mempunyai prosedur kawalan pencemaran fizikal di sepanjang rantai pemprosesan			
	6.3.3 Rekod yang berkaitan adalah lengkap			
6.4 Aktiviti pemprosesan	6.4.1 Sebarang aktiviti pemprosesan tidak dilakukan di atas lantai			
6.5 Pemuatan Standard	6.5.1 Mematuhi standard bagi makanan yang telah diperuntukkan dalam Peraturan-Peraturan Makanan 1985.			

ELEMEN 7 – KAWALAN PEMBUNGKUSAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
7.1 Bahan Pembungkusan	7.1.1 Menggunakan bahan pembungkusan yang tidak mencemar produk makanan			
7.2 Kawasan Pembungkusan	7.2.1 Proses pembungkusan dijalankan di kawasan yang sesuai			
7.3 Aktiviti Pembungkusan	7.3.1 Aktiviti pembungkusan tidak dilakukan di atas lantai			

	7.3.2 Mempunyai prosedur dan rekod kawalan proses pembungkusan			
7.4 Pelabelan	7.4.1 Mematuhi 5 keperluan asas pelabelan iaitu: 1) Nama sebutan sebenar produk 2) Nama dan alamat pengilang 3) Bahan ramuan 4) Tiada akuan kesihatan 5) Bahasa yang digunakan mengikut keperluan			

ELEMEN 8 – KAWALAN PENYIMPANAN

SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
8.1 Pengasingan Penyimpanan	8.1.1 Makanan dan bukan makanan disimpan secara berasingan			
	8.1.2 Prosedur penyimpanan bahan mentah/ produk siap yang didokumenkan dan direkodkan mengikut keperluan produk tersebut			

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No:	01	Revision No:	01
Page:	367 of 417	Effective Date:	1 March 2021

8.2 Sistem Penyimpanan	8.2.1 Menggunakan sistem FIFO/ FEFO (First In First Out / First Expiry First Out)			
8.3 Kaedah penyimpanan	8.3.1 Bahan mentah disimpan di dalam bekas yang bersesuaian			
	8.3.2 Tiada bahan pembungkus/ bahan bersentuhan makanan/ makanan diletakkan di atas lantai (jarak dari lantai 20cm dan dari dinding 15cm)			
	8.3.3 Tidak mencampur makanan mentah dengan makanan terproses dalam bekas yang sama			
	8.3.4 Makanan berisiko tinggi dan bahan mentah yang mudah rosak disimpan pada suhu yang sesuai di dalam bekas yang bertutup/berbungkus			
	8.3.5 Tidak menyimpan makanan sejuk beku/ dingin melebihi muatan di dalam peti sejukbeku/ petisejuk			
	8.3.6 Rantaian sejuk (cold chain) makanan dingin/ sejuk beku tidak terganggu			
	8.3.7 Menyimpan makanan pada suhu sesuai dengan sifat semulajadi makanan tersebut			
	8.3.8 Tidak meletakkan dan menyimpan bahan kimia bukan makanan dalam kawasan pemprosesan makanan			
	8.3.9 Rekod berkaitan dan lain-lain kawalan			
8.4 Pelabelan Bahan Mentah	8.4.1 Bahan mentah/ ramuan makanan dilabel			
ELEMEN 9 – KAWALAN ITAN & PENGEDARAN PENGANGKUT				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri
		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
9.1 Kenderaan Pengangkut	9.1.1 Kenderaan pengangkut yang digunakan sesuai			
	9.1.2 Prosedur pengedaran dan pengangkutan makanan yang didokumenkan dan direkodkan mengikut keperluan			
9.2 Kebersihan Kenderaan	9.2.1 Kenderaan pengangkut berkeadaan bersih, dikawal dan diverifikasi			
Pengangkut Untuk Tujuan Pengedaran	9.2.2 Rekod yang menunjukkan aduan dan kaedah pencucian/ kekerapan dan tanggungjawab bagi kenderaan pengangkutan			
9.3 Suhu Kenderaan Pengangkut	9.3.1 Jika menggunakan kenderaan pengangkut sejuk atau sejukbeku, adakah suhunya bersesuaian			
	9.3.2 Rekod kawalan suhu			


ELEMEN 10 – KAWALAN KEBOLEHKESANAN				
SUB ELEMEN	Asas Pertimbangan (Sub sub elemen)	MEMATUHI (/) (diisi oleh pemohon)		Penemuan Hasil Audit Kendiri

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No:	01	Revision No:	01
Page:	368 of 417	Effective Date:	1 March 2021

		Ya	Tidak	TINDAKAN PEMBETULAN YANG DIAMBIL
10.1 Kebolehdokumenkan	10.1.1 Terdapat kaedah mengenalpasti atau mengesan semula produk yang diedarkan sekiranya berlaku aktiviti pelanggaran			
	10.1.2 Mempunyai prosedur kebolehdokumenkan yang didokumenkan			
	10.1.3 Boleh mengenalpasti semua sumber bahan mentah/ bahan pembungkus			
	10.1.4 Boleh mengenalpasti semua produk siap dihantar keluar kilang			
	10.1.5 Rekod yang lengkap			

Nota – Setiap elemen yang memerlukan prosedur perlu dilengkapkan dengan skop, objektif, kaedah, jadual/ kekerapan, rekod, tanggungjawab yang dinyatakan dengan jelas

Title: COMPLIANCE LISTING AND VERIFICATION PROTOCOL FOR EXPORT OF FOOD PRODUCTS			
Document No: 01	Revision No: 01	Page: 369 of 417	Effective Date: 1 March 2021

 <p style="text-align: center;">FOOD SAFETY AND QUALITY DIVISION MINISTRMALAYSIA</p> <p style="text-align: center;">CHECKLIST FOR VERIFICATION OF TRADER</p> <p>Ministry of Health</p>					
COMPANY NAME AND ADDRESS:			DATE INSPECTED:		
NAME AND TITLE OF RESPONSIBLE TRADER:			TEL. NO.:		
INSTRUCTIONS: Answer the following questions by checking the appropriate box. NC = No Conformity PC = Partial					
NO	ELEMENTS	NC	PC	C	COMMENT
1	Traceability and Product recall				
1.1	Suppliers and/or origin clearly identified and verified				
1.2	The batch / lot is clearly identified and separated during transportation				
1.3	Identification/marks/codes allow tracking of the products (up and down)				
1.4	Destination of products identified and data is verifiable				
1.5	Suppliers listed with FSQD				
2	Transportation				
2.1	Managed to avoid cross contamination				
2.2	Temperature control (if applicable)				
2.2.1	Temperature monitoring on refrigerated transport				
3	Training and Hygiene				
3.1	Worker understand the minimal requirements of personal hygiene				
4	Finished Product Storage				
4.1	Finished product stored in appropriate temperature				
4.2	Finished product has been handled and stored in a way that can prevent the damage and contamination				
GENERAL COMMENTS					
EVALUATION OF COMPLIANCE					
VERIFIERS NAME AND SIGNATURE					