

**SENARAI SEMAK KEPATUHAN 5S HIJAU/PERSEKITARAN BERKUALITI**  
**RESTORAN JEJANTAS/KAWASAN REHAT & RAWAT/HENTIAN SEBELAH**  
**(PREMIS PERNIAGAAN)**

Lokasi : \_\_\_\_\_

Nama Premis : \_\_\_\_\_ Nombor Premis : \_\_\_\_\_

Tarikh : \_\_\_\_\_ JUMLAH MARKAH : 

/100	%
------	---

Kawasan	No	Perkara Diaudit	Catatan	Markah				
				①	②	③	④	⑤
Hadapan gerai	1.	Roller shutter/lampu hadapan bersih dan berfungsi dalam keadaan baik.						
	2.	Papan tanda gerai boleh dilihat dan dalam keadaan bersih.						
Dalam gerai/ penyediaan makanan	3.	'Cash register'/POS boleh digunakan dan wayar dalam keadaan baik dan tidak berhabuk.						
	4.	Kawasan lantai, dinding dan siling termasuk bawah/atas peti sejuk/food warmer/kabinet bersih, kering, tidak berbau, tidak berlubang/ pecah/ rekahan atau sebarang kecacatan yang berpotensi mengancam keselamatan pekerja.						
	5.	Barangan tidak diletakkan terus pada lantai dan mestilah sekurang-kurangnya 20cm dari permukaan lantai dan 15cm dari permukaan dinding.						
	6.	First aid kit sentiasa dikemaskini senarai induk, ubat-ubatan lengkap dan tidak tamat tempoh. Tiada ubat makan dan mata di dalam first aid kit.						
	7.	Terdapat jadual tugas pekerja samada harian atau mingguan.						
	8.	Menu board/tanda harga/pelan lantai elektrik boleh dilihat dan dikemaskini.						
	9.	Peralatan/kemasan (contoh: lampu, kipas, cctv, peti ais dsb) tidak rosak, kemas dan berfungsi.						
	10.	Perkakas/barangan diletak di tempat bersih, teratur dan selamat serta dilabel.						
Dapur	11.	Kawasan tempat memasak dalam keadaan bersih dan teratur (contoh: ruang dapur, exhaust fan, sinki, dapur memasak, tong gas, dispenser air panas, perangkap minyak).						
	12.	Barangan tidak diletakkan terus pada lantai dan mestilah sekurang-kurangnya 20cm dari permukaan lantai dan 15cm dari permukaan dinding.						
	13.	Kotak penyimpanan ais ada ruang saluran air keluar.						
	14.	Mempunyai tanda amaran (contoh: AWAS PANAS, BAHAYA, MUDAH TERBAKAR)						
Persekitaran Belakang Gerai	15.	Longkang dibersihkan dan tidak tersumbat.						
	16.	Mempunyai dua tong sampah untuk sampah basah dan sampah kering.						
	17.	Alatan pembersihan diletakkan di tempat yang betul dan berlabel serta mempunyai garisan perumah.						
Simpanan	18.	Stok tersusun kemas, bersih dan mengamalkan konsep First-In, First-Out (FIFO) atau First Expired, First Out (FEFO)						
	19.	Barangan peribadi pekerja disimpan di dalam tempat khas, bersih, kemas dan dilabel.						
Lain-lain	20.	Konsep 3R atau apa-apa inisiatif alam sekitar (contoh: label JIMAT AIR, JIMAT ELEKTRIK, amalan pengasingan sampah basah dan kering, kitar semula).						

**SKALA PEMARKAHAN**

1: 0%-30%	2: 31%-50%	3: 51%-70%	4: 71%-90%	5: 91%-100%
-----------	------------	------------	------------	-------------

**DIPERIKSA OLEH:**

Tandatangan	
Nama	
Tarikh	