NAMA MURID :_____

CO1 : AMALAN KESELAMATAN, KEBERSIHAN DAN KESIHATAN
TAJUK : LANGKAH KEBERSIHAN DAN SANITASI
Disediakan oleh : Cikgu Diana/PPKI SMKRM

SILA BACA NOTA DI BAWAH DAN JAWAB SOALAN

1. PROSES LANGKAH MENGENAI KEBERSIHAN DAN SANITASI

1.1 TITIK KAWALAN KRITIKAL (CCP's)

- CCP's adalah peringkat bahaya bagi makanan selamat untuk dimakan.

1.2 HAD KRITIKAL

- Had kritikal yang dinyatakan had keselamatan CCP's membezakan diterima (makanan yang selamat) dari yang tidak boleh diterima (makanan yang tidak selamat)
- Had kritikal biasanya nilai-nilai berangka berdasarkan dapatan saintifik. Contohnya:

  Had kritikal bagi peyimpanan makanan di peti sejuk 0-5 ℃ ini adalah amalan yang baik tetapi makanan yang disimpan pada suhu ini tidak kritikal 8℃ ini adalah had kritikal 10℃ telah melebihi had kritikal dan berpotensi.

1.3 PEMANTAUAN

- Pemantauan perlu diwujudkan untuk memastikan bahaya boleh dikawal oleh CCP's. Aktiviti pemantauan itu mungkin melibatkan pemeriksaaan suhu, pemeriksaan visual dan rakaman masa.

1.4 TINDAKAN PEMBETULAN

- Tindakan pembetulan memperbetulkan apabila pemantauan CCP's telah mengenalpasti bahawa had kritikal telah atau mungkin akan melebihi.

LIVEWORKSHEETS

1.5 PENGESAHAN

a) Ini melibatkan gambaran keseluruhan sistem HACCP untuk memastikan ia berfungsi dengan berkesan.

b) Ia memeriksa bahawa pemeriksaan telah dilakukan untuk mengawal bahaya.

1.6 DOKUMENTASI

a) Sistem HACCP berasaskan mesti mempunyai dokumen-dokumen yang menunjukkan ia beroperasi dengan berkesan.

b) Ini biasanya akan menggabungkan carta HACCP, arahan kerja , yang ditulis prosedur / polisi, rekod latihan, rekod pemantauan, rekod pensampelan, invois, resit dan lain-lain.

1.7 KAJIAN

a) Untuk memastikan HACCP bekerja dengan berkesan, adalah penting untuk mengkaji semula sistem keselamatan makanan secara berkala.

b) Ini mungkin apabila terdapat perubahan menu, aduan, produk baru, premis baru atau lawatan daripada Pegawai Kesihatan Persekitaran.

c) Ia adalah amalan yang baik untuk mengkaji semula sistem ini sekurang-kurangnya sekali setahun.

LIVEWORKSHEETS

LATIHAN PENGUKUHAN

ISI TEMPAT KOSONG BERDASARKAN NOTA DI ATAS

1. _____ perlu diwujudkan untuk memastikan bahaya boleh dikawal oleh CCP's.

2. Aktiviti pemantauan itu mungkin melibatkan _____, _____ dan _____.

3. _____ adalah peringkat bahaya bagi makanan selamat untuk dimakan.

4. Sistem _____ berasaskan mesti mempunyai dokumen-dokumen yang menunjukkan ia beroperasi dengan berkesan.

5. Pengesahan melibatkan gambaran keseluruhan sistem HACCP untuk memastikan ia _____dengan berkesan.

6. Kajian adalah amalan yang baik untuk mengkaji semula sistem ini sekurang-kurangnya _____ setahun.

7. _____ yang dinyatakan had keselamatan CCP's membezakan diterima (makanan yang selamat) dari yang tidak boleh diterima (makanan yang tidak selamat)

8. Untuk memastikan HACCP bekerja dengan berkesan, adalah penting untuk mengkaji semula sistem keselamatan makanan secara _____.

LIVEWORKSHEETS