

PEMERIKSAAN VETERINAR DI LOJI PEMROSESAN

No Dokumentasi: APTVM 23(a):1/2010

JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR

KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI

MALAYSIA

ISI KANDUNGAN

Arahan Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar	2
1.0 Objektif	3
2.0 Skop	3
3.0 Rujukan	3
4.0 Definisi	4
5.0 Kata Singkatan	5
6.0 Arahan Prosedur Tetap	6
7.0 BAHAGIAN 1	7
7.1 Perlantikan Pemeriksa Veterinar	7
7.2 Persiapan Pra Pemeriksaan Veterinar	7
7.3 Makluman Kepada Pihak Loji	8
7.4 Mesyuarat Pembukaan	8
7.5 Pemeriksaan Dokumen yang Berkaitan	9
7.6 Jenis Premis yang Berada dalam Skop Pemeriksaan Veterinar di Loji	10
7.7 Tujuan Pemeriksaan Veterinar di Loji Pemprosesan	10
7.8 Pemeriksaan Premis	11
7.9 Menyediakan dan Merekodkan Laporan Ketidakkakuran	18

7.10	Mesyuarat Penutup	18
8.0	BAHAGIAN 2	19
8.1	Proses Kerja Pemeriksaan di Loji Pemeriksaan	19
8.2	Carta Aliran kerja Pemeriksaan di Loji Pemprosesan	20
	Jawatankuasa Penyediaan APTVM Pemeriksaan Veterinar di Loji Pemprosesan	21
	Penghargaan	21

ARAHAN KETUA PENGARAH PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

Pemeriksaan Veterinar untuk loji pemprosesan merupakan sebahagian daripada perkhidmatan regulatori dan kawalan penyakit yang disediakan oleh Jabatan Perkhidmatan Veterinar. Pemeriksaan Veterinar dapat menentukan status sesebuah loji dalam menghasilkan produk makanan yang selamat untuk dimakan dan hasilan haiwan yang terjamin kesihatannya. Peranan ini selaras dengan objektif Jabatan untuk memastikan hasilan haiwan selamat dan produknya sentiasa bersih, suci dan selamat untuk pengguna.

Pemeriksaan Veterinar untuk memastikan agar loji tersebut mengamalkan Amalan Kebersihan yang Baik (Good Hygienic Practices). Amalan Pembuatan Baik (Good Manufacturing Practices) dan juga patuh kepada syarat Hazard Analysis Critical Control Point dalam Sistem Kepastian Kualiti (Quality Assurance System) serta mengekal integriti jaminan biosekuriti.

Perkhidmatan ini diselaras oleh Seksyen Pemeriksaan Veterinar, namun tugasnya boleh dilaksanakan oleh pihak berkuasa Veterinar yang terlatih. Jabatan juga boleh membuat penyumberan luar dengan melantik Veterinawan Bertauliah. Memandangkan perkhidmatan pemeriksaan Veterinar untuk loji pemrosesan berada ditahap kedua oleh mereka yang kompeten dan terlatih, maka pegawai sumber dan pakar yang dikenalpasti akan melaksana tugas ini.

Pegawai sumber dan pakar dalam bidang pemeriksaan Veterinar, keselamatan makanan, kesihatan awam Veterinar yang terlibat dalam tugas pemeriksaan Veterinar untuk loji pemrosesan samada di dalam dan di luar negara perlulah sentiasa memastikan tahap kompetensi mereka sentiasa terkini dan semasa. Mereka perlu membentuk rangkaian pengetahuan agar disiplin ini terus berkembang maju sejajar dengan keperluan dan aspirasi masyarakat.

Demi untuk memastikan perkhidmatan yang diberikan bermanfaat kepada industri yang berasas kepada haiwan, semua pihak yang terlibat perlulah mematuhi suatu prosedur kerja yang seragam. Tugas tersebut perlulah direkodkan dengan sempurna hingga mampu menjadi bukti asas kepada penerbitan dokumen Veterinar dan sijil kesihatan Veterinar yang berwibawa.

Selaras dengan usaha memperbaiki sistem penyampaian serta memperkukuhkan perkhidmatan dan meningkatkan ketelusan dan keutuhannya, APTVM ~ Pemeriksaan Veterinar Untuk Loji Pemprosesan ini dikeluarkan. Maka dengan ini diarahkan kepada semua anggota DVS yang menjalankan pemeriksaan Veterinar untuk loji pemprosesan agar mengikuti garis panduan dalam APTVM ini.

DATO' DR. ABD AZIZ BIN JAMALUDDIN

KETUA PENGARAH PERKHIDMATAN VETERINAR

MALAYSIA

ARAHAN PROSEDUR TETAP VETERINAR MALAYSIA PEMERIKSAAN VETERINAR DI LOJI PEMROSESAN JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR

1.0 OBJEKTIF

Arahan Prosedur Tetap Veterinar Malaysia ini bertujuan memberikan panduan asas bagi pemeriksaan veterinar untuk loji pemprosesan produk dan hasilan haiwan.

2.0 SKOP

Arahan Prosedur Tetap Veterinar Malaysia (APTVM) bagi pemeriksaan veterinar untuk loji pemprosesan terdiri daripada tiga bahagian; bahagian pertama arahan tetap; kedua meliputi syarat pemeriksaan Veterinar untuk loji pemprosesan dan bahagian ketiga meliputi proses kerja pemeriksaan untuk loji pemprosesan.

3.0 RUJUKAN

- 3.1 Akta Binatang 1953
- 3.2 Akta Fungsi Menteri 1969
- 3.3 Akta Doktor Veterinar 1974
- 3.4 Akta Makanan 1983.
- 3.5 Akta Makanan Haiwan 2009
- 3.6 Guidelines for Veterinary Inspection, Department of Veterinary Services
- 3.7 Code of Veterinary Practice for Meat Processing Plant
- 3.8 Code of Veterinary Practice for Meat Repacking Plant

- 3.9 Requirement for The Award of The Veterinary Health Mark of The Department of Veterinary Services, Ministry of Agriculture and Agro-based Industry, Malaysia
- 3.10 Code of Veterinary Practice For Manufacturing Meat Products in Hermetically Sealed Containers
- 3.11 Code of Veterinary Practice for Boning and Packaging Plant
- 3.12 Akta Makanan 1983 (Akta 281)
- 3.13 Code of Veterinary Practice for Meat Retailing Premises
- 3.14 Code of Veterinary Practice for Meat Processing and Retailing Premises
- 3.15 FAO / WHO Risk-Based Food Inspection Manual

4.0 DEFINISI

4.1 *Pemeriksa Veterinar*

Pihak Berkuasa Veterinar dan Veterinawan Bertauliah yang menjalankan tugas pemeriksaan veterinar

4.2 *Pihak Berkuasa Veterinar*

Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar, Timbalan Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar, mana-mana Pengarah Perkhidmatan Veterinar Negeri, mana-mana Pegawai Veterinar, Timbalan atau Penolong Pegawai Veterinar dan termasuk mana-mana orang yang dilantik secara bertulis oleh Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar, Timbalan Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar, dan mana-mana Pengarah Perkhidmatan Veterinar Negeri untuk menjadi Pihak Berkuasa Veterinar di bawah Seksyen 3 Akta Binatang 1953 (semakan 2006).

4.3 *Veterinawan Bertauliah*

Veterinawan yang berdaftar dengan Majlis Veterinar Malaysia serta memiliki Sijil Amalan Tahunan yang sah dan ditauliahkan secara bertulis oleh Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar Malaysia serta didaftarkan dengan Jabatan Perkhidmatan Veterinar. Bagi menjalankan tugas tertentu dalam skop tanggungjawab, arahan adalah seperti dalam APTVM Pendaftaran Veterinawan Bertauliah.

4.4 *Loji Pemprosesan*

Tempat di mana bahan mentah samada hasil atau produk yang berasaskan haiwan diproses untuk tujuan komersil.

4.5 *Penyakit*

Apa penyakit yang berjangkit atau jangkitan antara haiwan atau burung yang diisytiharkan dan diwartakan. Penyakit Wajib Laport merupakan senarai penyakit yang telah diwartakan dalam Akta Binatang 1953, P.U (B) 44 Pengisytiharan Penyakit Binatang dan Burung. Penyakit zoonosis boleh menular daripada haiwan, produk dan hasilnya kepada manusia atau pengguna.

4.6 Produk berasaskan haiwan

Produk yang terhasil dari aktiviti pemprosesan dan aktiviti tambah nilai hasil haiwan samada daging, kulit mentah, organ, tanduk, sarang burung diproses, Sosej, seri kaya, dadih, yogurt dan lain-lain berasaskan haiwan. Produk yang dikeluarkan sama ada bertujuan sebagai produk makanan atau bukan makanan, dan sama ada untuk penggunaan manusia ataupun ke atas haiwan.

4.7 Hasil haiwan

Produk yang diperoleh daripada aktiviti penternakan seperti susu mentah, telur, bulu, ofal, najis dan sebagainya.

4.8 Sijil Kesihatan Veterinar (SKV)

Dokumen yang mengesahkan kesihatan haiwan, produk dan hasil untuk membolehkan dipindahkan dari satu tempat ke tempat lain dan menjadi dokumen rujukan utama dan yang paling akhir dikeluarkan oleh mereka yang bertanggungjawab.

5.0 KATA SINGKATAN

5.1	AM	: Ante-Mortem
5.2	CAR	: Arahan tindakan pembaikan {Corrective Action Request}
5.3	CCP	: Critical Control Point
5.4	COA	: Sijil analisa {Certificate of Analysis}
5.5	CL	: Had kritikal {Critical Limit}
5.6	FAO	: Food and Agriculture Organization of the United Nations
5.7	WHO	: World Health Organization
5.8	OIE	: Pertubuhan Kesihatan Haiwan Sedunia
5.9	FIFO	: First-In, First-Out
5.10	GMP	: Amalan Pembuatan Baik (Good Manufacturing Practices)
5.11	HACCP	: Hazard Analysis Critical Control Point
5.12	DVS	: Jabatan Perkhidmatan Veterinar
5.13	LOG	: Letter of Guarantee
5.14	PM	: Post- Mortem
5.15	QA	: Quality Assurance
5.16	SKV	: Sijil Kesihatan Veterinar
5.17	SPV	: Seksyen Pemeriksaan Veterinar

- 5.18 SSOP : Standard Sanitation Operation Procedure
- 5.19 SQA : Supplier Quality Assurance
- 5.20 VHM : Veterinary Health Mark

6.0 ARAHAN PROSEDUR TETAP

6.1 Sijil Kesihatan Veterinar

Semua pemindahan haiwan, produk dan hasil haiwan perlu disertai dengan sijil kesihatan Veterinar mengikut ketetapan peraturan sedia ada atau perjanjian SPS antara Negara di bawah Animal Health Code OIE. Ini bagi memastikan agar produk tersebut adalah bebas dari sebarang penyakit.

6.2 Pengeluaran Sijil Kesihatan Veterinar

- 6.2.1 Sijil Kesihatan Veterinar akan dikeluarkan ke atas hasil dan produk haiwan pada loji atau premis yang telah didaftarkan terlebih dahulu oleh DVS dalam Sistem Pendaftaran Premis dan memiliki Nombor Pengenalan Premis.
- 6.2.2 Semua pengeluaran SKV mestilah melibatkan pemeriksaan Veterinar sebagaimana telah ditetapkan di bawah APTVM – Sijil Kesihatan Veterinar.

6.3 Eksport Produk Haiwan

Sijil Kesihatan Veterinar akan diberikan kepada produk haiwan yang telah diproses dalam loji yang dipantau melalui APTVM – Pemeriksaan Veterinar Untuk Loji Pemerosesan dan anugerahi sijil Veterinary Health Mark.

6.4 Pertimbangan Eksport dan Kebenaran Pindah

Produk dan hasil haiwan yang tidak berada dalam sistem APTVM Pemeriksaan Veterinar Untuk Pemeriksaan Loji serta dianugerahi VHM mesti menjalani pemeriksaan Veterinar ke atas setiap konsainmen dan setiap produk dan hasil yang ingin dieksport atau dipindahkan.

6.5 Penyelarasan Pemeriksaan Veterinar

- 6.5.1. Seksyen Pemeriksaan Veterinar bertanggungjawab dalam menyelaras pemeriksaan Veterinar untuk loji pemerosesan termasuk di Sabah dan Sarawak.
- 6.5.2. Loji yang telah memegang persijilan VHM, mestilah melalui audit pematuhan setiap tahun yang diselaraskan oleh Urusetia Penganugerahan VHM untuk mengekalkan statusnya.
- 6.5.3. Seksyen Pemeriksaan Veterinar akan menjadualkan sekurang-kurangnya sekali pemeriksaan Veterinar pemantuan.
- 6.5.4. Seksyen Pemeriksaan Veterinar boleh mengarahkan pemeriksaan Veterinar mengejut jika sekiranya keadaan memerlukan.
- 6.5.5. Semua pemeriksaan Veterinar mengejut mestilah juga di dalam pengetahuan Seksyen Pemeriksaan Veterinar

6.6 Daftar Pemeriksa Veterinar

Ketua Seksyen Pemeriksaan Veterinar perlu menyediakan daftar pemeriksa yang kompeten terdiri daripada pegawai sumber, pakar dan Veterinawan bertauliah yang terlatih dan kompeten untuk menjalankan tugas tersebut dalam dan luar Negara.

6.7 Kompetensi Pemeriksa Veterinar

Ketua Seksyen Pemeriksaan Veterinar perlulah menilai secara berterusan tahap kompetensi pemeriksa Veterinar untuk pemeriksaan loji agar mematuhi piawai yang setara serta mengambil langkah untuk meningkatkan kompetensi mereka.

6.8 Laporan Pemeriksaan

Pemeriksaan Veterinar hendaklah mematuhi APTVM ini dan mengeluarkan laporan pemeriksaan untuk pengetahuan dan makluman Seksyen Pemeriksaan Veterinar.

6.9 Laporan Penyakit dan Risiko Penyakit

Pemeriksa Veterinar yang mengesan penyakit dan mengenalpasti risiko penyakit atau mengesyaki penyakit ketika pemeriksaannya, hendaklah memaklumkan kepada Pengarah Perkhidmatan Veterinar Negeri dan Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar melalui Pusat Maklumat Penyakit dengan serta merta.

6.10 Pemusnahan dan Pelupusan

Produk dan hasil haiwan berpenyakit atau disyaki berpenyakit hendaklah dimusnahkan dan dilupuskan mengikut APTVM Penghapusan.

6.11 Perintah Kuarantin Penyakit

Perintah Kuarantin dikuatkuasakan sekiranya ditakuti produk dan dalam rangkaian makanan manusia adalah tidak selamat.

7.0 BAHAGIAN 1

7.1 Pelantikan Pemeriksa Veterinar

7.1.1 Ketua Seksyen Pemeriksaan Veterinar akan menentukan pemeriksa Veterinar yang akan dilantik secara individu atau ke dalam sesuatu pasukan pemeriksaan Veterinar.

7.1.2 Bagi pemeriksaan loji luar negara, Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar akan melantik pasukan pemeriksa dengan diselaraskan dengan semua ketua jabatan yang terlibat serta mendapatkan kebenaran sewajarnya.

7.2 Persiapan Pra Pemeriksaan Veterinar

Pemeriksa Veterinar yang akan terlibat dalam sesuatu pemeriksaan di sesebuah loji pemprosesan berasaskan produk atau hasil haiwan perlu membuat persiapan pra pemeriksaan Veterinar. Semua ahli pasukan pemeriksa perlu dimaklumi tentang status terkini loji tersebut. Perkara yang perlu dibincangkan antaranya perubahan terkini susun atur loji, operasi dan lokasi premis (jika ada) dan taraf persijilan (VHM). Maklumat seperti

tarikh, masa, jangka masa pemeriksaan juga perlu dimaklumkan. Persediaan peralatan dan borang yang berkaitan seperti borang CAR dan log pemeriksa juga perlu dilakukan. Di peringkat ini, pemeriksa Veterinar perlu merancang dan memutuskan jenis dan cara pengambilan sampel yang akan dilakukan jika perlu.

Peralatan untuk pemeriksaan dan pengambilan sampel seperti berikut perlu disediakan dan dimasukkan ke dalam beg pemeriksa Veterinar:

- Kamera Digital
- Termometer
- Termometer 'Infra Red'
- Lampu Suluh
- Jam Randik
- Bekas Insulated/Flask
- Swab
- Plastik Sampel Steril

7.3 Makluman Kepada Pihak Loji

Pihak loji perlu dimaklumkan mengenai tarikh, masa dan tujuan pemeriksaan oleh Sekseyen Pemeriksa Veterinar sekurang-kurangnya 1 hari sebelum tarikh pemeriksaan dilakukan.

7.4 Mesyuarat Pembukaan

- Mesyuarat pembukaan hendak diadakan sebelum kerja pemeriksaan Veterinar bermula melibatkan semua pasukan pemeriksa Veterinar dan pihak pengurusan loji. Agenda mesyuarat pembukaan mengandungi perkara berikut:
- Pengenalan loji terutamanya bagi loji yang baru terlibat dalam pemeriksaan ini (senarai produk yang dihasilkan, sistem dan komponen pengurusan serta pengeluaran) oleh wakil dari pihak loji.
- Makluman tentang perubahan pada maklumat yang sedia ada (pengurangan atau penambahan jenis atau kapasiti pengeluaran produk, renovasi loji dan perkara lain yang berkaitan).
- Maklumkan identiti ahli pasukan pemeriksa Veterinar, tujuan serta skop pemeriksaan dan program pemeriksaan oleh pemeriksa Veterinar.
- Pemeriksa Veterinar akan memaklumkan senarai dokumen yang diperlukan ketika sesi penyemakan dokumen.

7.5 Pemeriksaan Dokumen Yang Berkaitan

Pemeriksa perlu memeriksa dokumen serta rekod yang berkaitan untuk memastikan pihak loji mematuhi keperluan GMP dan Sistem Jaminan Kualiti dan Keselamatan Makanan yang digunakan oleh pihak loji (Food Safety and Quality Assurance System). Maklumat yang perlu diperiksa adalah seperti berikut:

a) Maklumat Am

- Senarai Produk
- Senarai Hasil
- Sumber Bahan Mentah
- Profil Produk
- Program Kepastian Kualiti

b) Maklumat Lokasi/ Kedudukan Loji

- Pelan Lokasi
- Pelan Premis
- Pelan Proses
- Pelan Kedudukan Peralatan/ Kemudahan

c) Maklumat Bekalan Air

- Kemudahan Air Bersih
- Sumber lain
- Rawatan Air (jika sumber lain)

d) Maklumat Sumber Tenaga Manusia

- Senarai Staf / Carta Organisasi

e) Maklumat Penyembelihan Ternakan

- Prosedur Operasi Piawaian Sanitasi (SSOP)
- Rumusan Pelan HACCP
- Prosedur AM dan PM

- Program Pembuangan Bahan Kondem
 - Dayajejak dan jaminan biosekuriti
- f) Maklumat Pemprosesan
- Prosedur Operasi Piawaian Sanitasi (SSOP)
 - Rumusan Pelan HACCP
 - Program Persampelan Produk dan Sanitasi
 - Program Product Recall

g) Maklumat Kebajikan / Kemudahan

- Kemudahan untuk Pekerja - Kantin/Locker
- Dobi- Sendiri atau Kontrak
- Program Kawalan Makhluk Perosak
- Kebajikan Haiwan
- Kemudahan Makmal Untuk Ujian dan Rekod

7.6 Jenis Premis Yang Berada Dalam Skop Pemeriksaan Veterinar Di Loji

Jenis premis yang berada dalam skop pemeriksaan di loji adalah seperti berikut;

- Loji pemprosesan produk ayam dan daging (>5% produk hasil haiwan)
- Loji pemprosesan produk yang menggunakan produk berasaskan hasil haiwan (<5% produk hasil haiwan)
- Loji pemprosesan telur
- Loji pemprosesan susu
- Loji pemprosesan sarang burung walit
- Loji pemrosesan hasil haiwan

7.7 Tujuan Pemeriksaan Veterinar Di Loji Pemprosesan

Tujuan pemeriksaan Veterinar di loji pemeriksaan adalah seperti berikut;

- Pemeriksaan veterinar pemantauan / berkala
- Pemeriksaan veterinar untuk import dan eksport
- Pemeriksaan verifikasi CAR

- Pemeriksaan veterinar atas pemerosesan produk haiwan
- Pemeriksaan veterinar atas pemerosesan hasil haiwan
- Pemeriksaan kesihatan veterinar atas permohonan khas Bahagian, Seksyen dan Negeri

7.8 Pemeriksaan Premis

(Sila rujuk Guidelines for Veterinary Inspection, Department of Veterinary Services; Code of Veterinary Practice for Meat Processing Plant; Code of Veterinary Practice for Meat Repacking Plant: Requirements for The Award of The Veterinary Health Mark of The Department of Veterinary Services Ministry of Agriculture and Agro-based Industry Malaysia; Code of Veterinary Practice for Manufacturing Meat Products in Hermetically Sealed Containers; Code of Veterinary Practice for Boning and Packing Plant; Code of Veterinary Practice for Meat Retailing Premises and Code of Veterinary Practice for Meat Processing and Retailing Premises)

Pemeriksaan Veterinar di premis perlu melibatkan pemeriksaan (GMP) seperti perikur;

7.8.1 Premis

(Pematuhan kepada susun atur yang didokumenkan termasuk susun atur premis dan kawalan makhluk perosak). Antara kriteria yang perlu diambil kira adalah:-

7.8.1.1 Pendaftaran premis.

7.8.1.2 Keadaan bangunan (dinding, lantai, siling, pintu dan tingkap) perlu bersih daripada kulat, tiada cat yang tertanggal dan tiada tanda kehadiran makhluk perosak bertujuan mengelakkan kontaminasi silang dan penyebaran penyakit.

7.8.1.3 Keadaan sistem saliran di dalam dan di luar premis perlu dalam keadaan baik di mana tiada potensi pengumpulan sisa atau kotoran serta pendedahan secara langsung kepada produk makanan yang akan meningkatkan risiko pencemaran dan penyebaran patogen melalui produk yang dihasilkan.

7.8.1.4 Sistem pencahayaan yang membolehkan pengendali alatan Operasi dan pekerja melihat dengan jelas tanpa perlu mendedahkan diri kepada apa-apa risiko hazard.

7.8.1.5 Suhu di dalam bilik operasi, penyimpanan, pembungkusan dan lain-lain bilik yang berkaitan perlu menyumbang kepada persekitaran pekerjaan yang baik dan memberi perlindungan kepada produk yang dihasilkan serta mengawal pembiakan patogen

7.8.1.6 Kualiti udara perlu bersih di mana kehadiran habuk atau kelembapan adalah pada tahap minimum atau sifar. Sistem pengudaraan premis perlu memastikan tiada pergerakan udara dan bahagian pemprosesan bahan mentah kepada bahagian produk siap proses untuk mengelakkan pencemaran produk dan transmisi penyakit

7.8.1.7 Bekalan air dan ais serta peralatan yang berkaitan di dalam operasi pembersihan dan pemprosesan perlu sentiasa bersih dan selamat bagi mengelak jangkitan penyakit

7.8.2 Produk dan hasil

Pemeriksaan Veterinar di loji perlu dilakukan bermula dari kawasan pemprosesan hasil produk siap proses atau dari tempat bersih ke tempat kotor bagi mengelakkan pencemaran silang (cross contamination). Di peringkat ini perkara yang perlu diambil perhatian adalah seperti berikut;

7.8.2.1 Penyimpanan produk dan hasil kering dan sejuk beku

Pemeriksaan perlu dilakukan bagi memastikan tiada kehadiran makhluk perosak di kawasan penyimpanan ini. Jika produk perlu disejukkan atau disejukbekukan pemeriksa perlu memastikan suhu bilik sejuk dan bilik sejukbeku adalah bersesuaian. Jangka suhu perlu diperiksa samada berfungsi atau tidak. Ini kerana mikrob terutamanya bakteria yang menyebabkan punca penyebaran penyakit zoonosis tumbuh dengan optimum pada julat suhu 4°C - 60°C. Pemeriksaan suhu boleh dilakukan secara visual, menggunakan alat termometer infra red dan pemeriksaan rekod harian.

7.8.2.2 Pemunggahan / pemindahan dan pengangkutan produk dan hasil

Pemunggahan/pemindahan dan pengangkutan produk dan hasil perlu dilakukan dengan cara yang dapat memastikan perlindungan produk dari kerosakan akibat pendedahan kepada cahaya matahari, habuk, hujan, makhluk perosak atau apa-apa keadaan yang dapat menyumbang kepada kerosakan kepada kualiti dan keselamatan produk tersebut. Bagi produk yang perlu disejukbeku, pemeriksa perlu memastikan sistem pengekalan cold chain berlaku (no break in cold chain) dan diamalkan.

Pemeriksaan fizikal kenderaan perlu dilakukan di mana kenderaan tersebut tidak boleh digunakan untuk mengangkut bahan-bahan berbahaya, haiwan hidup, sisa pepejal atau apa-apa bahan yang boleh mendedahkan produk kepada pencemaran. Tempat penyimpanan produk di dalam kenderaan perlu dalam keadaan bersih dan dapat memberi perlindungan yang mencukupi kepada produk sepanjang proses pengangkutan.

7.8.2.3 Label, tanda identifikasi/pengenalan produk dan hasil dan rekod pengagihan

Pemeriksa perlu memastikan produk telah dilabelkan menurut peruntukan Akta Makanan 1983. Label perlu dalam keadaan yang mencukupi, jelas dan tepat dalam menerangkan produk, pengeluar, senarai bahan-bahan, berat bersih dan tarikh luput dan maklumat yang berkaitan dengan penyimpanan dan penggunaan keselamatan produk terjamin dan selamat untuk dimakan. Rekod pengagihan perlu ada untuk diperiksa oleh pemeriksa dan rekod tersebut haruslah dapat membekalkan maklumat dan bukti menunjukkan proses dayajejak (traceability) produk dapat dilaksanakan dengan berkesan apabila berlakunya penularan penyakit melalui produk tersebut.

7.8.2.4 Pembungkusan dan tanda pengenalan produk dan hasil

Produk perlu diperiksa pembungkusannya dari segi integritinya dan kemampuan dalam memberi perlindungan daripada kemasukan mana-mana bahan yang boleh menjejaskan kualiti dan keselamatan produk. Bahagian luar bungkusan produk perlu

dengan jelas menunjukkan tanda pengenalan yang mengandungi maklumat nombor batch atau lot dan tarikh produksi.

7.8.2.5 Persampelan produk dan hasil

Pemeriksa Veterinar boleh mengambil sampel sebelum atau semasa pemeriksaan untuk ujian makmal dijalankan bagi program pemantauan penyakit keselamatan makanan jika perlu.

7.8.3 Peralatan Untuk Proses Pembuatan

7.8.3.1 Reka Bentuk/Ciri Fizikal Peralatan

Peralatan perlu mempunyai reka bentuk yang memudahkan ia dibersihkan dan disanitasi dan tidak menyumbang kepada pengumpulan sisa-sisa produk di bahagian peralatan tersebut. Reka bentuk peralatan juga perlu dalam keadaan di mana ia dapat melindungi pergerakan produk daripada terdedah dengan titisan cecair kondensasi, pelincir, bau gas atau apa-apa bahan yang berbahaya kepada pekerja dan produk.

7.8.3.2 Bahan Peralatan

Peralatan yang digunakan perlulah dibuat daripada bahan yang anti-karat dan kalis calar dan tahan proses pencucian dan sanitasi. Pemeriksa perlu untuk tidak menggalakkan penggunaan bahan-bahan plastik yang mudah pecah/rosak, kaca atau kayu pada mesin pemprosesan makanan .

7.8.3.3 Penjagaan dan Kalibrasi Peralatan

Peralatan perlu sentiasa berada dalam keadaan yang baik. Pemeriksaan juga perlu merangkumi program penjagaan dan kalibrasi peralatan terutamanya jangka suhu, injap-injap automatik dan alat penimbang.

7.8.3.4 Residu Produk

Pemeriksa Veterinar perlu memastikan semua peralatan adalah bersih daripada residu produk yang boleh menggalakkan pembiakan bakteria dan menyebabkan pencemaran kepada produk.

7.8.3.5 Penapis

Oleh kerana penapis merupakan kawasan yang berpotensi berlakunya pengumpulan residu produk, pembersihan berkala perlu dilakukan semasa pemprosesan untuk memastikan penapisan yang sempurna dan mengurangkan potensi pengumpulan sisa produk yang boleh menyumbang kepada pembiakan patogen.

7.8.3.6 Pelincir

Semua bahan pelincir yang digunakan mestilah dijamin selamat untuk digunakan dalam peralatan pemprosesan makanan. Pemeriksa Veterinar perlu memeriksa kemungkinan terdapat titisan atau calitan bahan pelincir pada produk.

7.8.3.7 Kondensasi

Oleh kerana titisan cecair kondensasi merupakan punca utama pencemaran dalam pemprosesan makanan, sistem paip/pengaliran terutamanya untuk pengaliran air sejuk perlu untuk tidak berada di atas atau terdedah secara langsung dengan produk.

7.8.3.8 Percikan Air

Pemerhatian perlu dilakukan agar percikan air dan air basuhan dari sinki atau peralatan lain kepada produk tidak berlaku. Sinki perlu direka di mana ia terpisah dengan penghadang percikan daripada conveyer atau kawasan pergerakan dan kendalian produk.

7.8.3.9 Kemudahan Cucian Tangan

Pemeriksa perlu memastikan kemudahan cucian tangan sedia ada, mencukupi dan diletakkan di setiap kawasan yang sesuai. Lokasi kemudahan ini perlulah berada di kawasan yang mudah dilihat oleh penyelia bagi memantau penggunaan kemudahan tersebut oleh pekerja. Kemudahan cucian tangan hendaklah hands-free dan perlu dilengkapi dengan sabun serta tuala/tisu pakai buang yang bersih.

7.8.3.10 Kemudahan First Aid

Peralatan untuk bantuan kecemasan mestilah disediakan dan mudah untuk diambil oleh staf dan pekerja di loji dan staf yang terlatih untuk memberi bantuan kecemasan.

7.8.4 Bahan Mentah

Bahan mentah perlu diperiksa untuk memastikan datang dari sumber yang selamat, bebas penyakit atau disembelih dalam loji yang telah melalui pemeriksaan Veterinar serta tidak menjadi punca patogen residu, dan kontaminan.

7.8.4.1 Spesifikasi, Persijilan dan Identifikasi Lot

Pemeriksa perlu memeriksa rekod penerimaan, spesifikasi dan pengesahan pematuhan spesifikasi bahan mentah jika ada (contoh: keputusan analisis makmal). Pembekal bahan mentah hendaklah mematuhi keperluan yang disahkan oleh program SQA (Supplier Quality Assurance) yang dirancang. SQA hendaklah mempunyai surat jaminan dan analisis seperti LOG (Letter of Guarantee) dan COA (Certificate of Analysis).

7.8.4.2 Penerimaan Bahan Mentah

Pemeriksa Veterinar perlu memberi perhatian kepada proses penerimaan yang boleh memberi kesan kepada keselamatan produk seperti kebersihan, penggunaan kenderaan dan suhu semasa penerimaan bahan mentah mudah rosak. Bahan mentah mudah rosak tidak boleh diletakkan pada tempoh yang lama di tempat pemunggaan dan terdedah kepada cahaya matahari. Pengurusan rekod penerimaan juga perlu diperiksa oleh pemeriksa.

7.8.4.3 Pengendalian Bahan Mentah

Bahan mentah tidak boleh diletakkan di atas lantai atau mana-mana bahagian pemunggaan tanpa alas. Ia perlu diletakkan di atas alas (pellets) atau bekas yang mana-mana sesuai. Penerimaan bahan-bahan berbahaya tidak boleh dilakukan pada tempat yang sama dengan tempat penerimaan bahan makanan, perisa dan alatan/bahan yang digunakan dalam pemprosesan produk atau yang mempunyai hubungan secara langsung dengan produk serta bahan-bahan pembungkusan.

7.8.4.4 Pengaliran Stok

Pemeriksa Veterinar perlu memastikan agar konsep first-in, first-out (FIFO) dipraktikkan.

7.8.5 Penilaian Lokasi dan Struktur Bangunan

Penilaian lokasi bangunan perlu dilakukan selepas pemeriksaan di dalam premis.

7.8.5.1 Persekitaran Luaran, Rekabentuk Bangunan dan Pembinaannya

Pemeriksa perlu menilai status kebersihan persekitaran luaran premis jika terdapat pendedahan kepada gas berbahaya, habuk, makhluk perosak atau serangga daripada persekitaran yang berhampiran. Penilaian secara umum mengenai persekitaran premis dan maklumat berkaitan dengannya perlu dibuat.

Rekabentuk premis perlu dibuat di mana akses ke dalam loji boleh dikawal, tidak terdapat kawasan pengumpulan habuk yang banyak, pertumbuhan kulat, rekahan dinding atau bukaan pada atap yang membolehkan akses kepada makhluk perosak. Lantai premis juga perlu berada di atas aras tanah.

7.8.5.2 Zon dan Pemisahan

Bangunan perlu direka bentuk supaya ia menyumbang kepada pergerakan produk yang lancar, laluan yang tidak sempit, meminimumkan selekoh/lengkungan serta kawasan kecil yang sukar dibersihkan, dan pergerakan individu. Pemeriksa perlu memastikan kawasan produk siap perlu diasingkan secara total daripada kawasan pengendalian bahan mentah dan produk.

7.8.5.3 Servis Premis

Bergantung kepada jenis produk yang dihasilkan, kemudahan loji pemprosesan mungkin memerlukan bekalan elektrik atau sokongan generator bagi memastikan bekalan tenaga elektrik yang berterusan untuk proses sejukbeku bahan-bahan/produk yang mudah rosak sekiranya bekalan tenaga elektrik terputus.

Sekiranya premis menggunakan bekalan air daripada perigi secara berterusan atau hanya sebagai bekalan sokongan, pemeriksa perlu memastikan bekalan air tersebut telah diklorinkan atau telah diproses untuk menjadikannya selamat digunakan. Sekiranya premis menggunakan bekalan air daripada syarikat bekalan air kerajaan/swasta, pemeriksa perlu menyemak keputusan bagi analisis berkala bagi memastikan bekalan air tersebut sentiasa selamat digunakan.

7.8.6 Pengawet Makanan

7.8.6.1 Pengesahan, Spesifikasi, Penggunaan dan Label

Pengesahan, spesifikasi, penggunaan dan label yang digunakan sepanjang proses penghasilan produk perlu mematuhi syarat-syarat yang telah diperuntukkan di bawah Akta Makanan 1983.

7.8.7 Bahan Kimia Bukan Makanan

7.8.7.1 Peringkat Penerimaan

Pemeriksa Veterinar perlu memastikan bagaimana bahan kimia bukan makanan (contoh: bahan pembersih, pelincir, cat dan bahan bakar) diterima, dikendalikan dan disimpan di premis tersebut bagi memastikan tiada kemungkinan berlakunya pencemaran kepada produk makanan.

7.8.7.2 Peringkat Penyimpanan

Bahan kimia bukan makanan perlu disimpan secara berasingan daripada produk makanan, pengawet makanan, bahan-bahan untuk pemprosesan dan bahan-bahan pembungkusan. Bahan kimia tersebut hendaklah dikunci dan kunci dipegang oleh seorang pekerja yang dipercayai sahaja.

7.8.8 Bahan Pembungkusan

7.8.8.1 Pengesahan

Pemeriksa perlu memeriksa senarai bahan pembungkusan yang digunakan secara langsung kepada produk makanan dan perlu dipastikan bahan pembungkusan telah diluluskan untuk tujuan tersebut.

7.8.8.2 Penyimpanan

Bahan pembungkusan perlu disimpan di tempat yang bersesuaian di mana tidak terdapat kemungkinan berlakunya pencemaran oleh habuk atau bahan kimia serta kerosakan dan pencemaran oleh makhluk perosak.

7.8.9 Sanitasi

7.8.9.1 Protokol dan Jadual Program sanitasi

Pemeriksa perlu memberi perhatian kepada protokol dan jadual sanitasi peralatan dan kawasan pemprosesan. Hanya air yang selamat digunakan boleh digunakan dalam pencucian dan sanitasi peralatan dan lantai premis. Jika wap/stim digunakan dalam proses sanitasi, langkah-langkah perlu diambil bagi mengelakkan kondensasi yang akan menitis ke atas laluan produk. Jika air pada tekanan tinggi (high pressure water) digunakan untuk membersihkan peralatan, ia perlu dilakukan sebelum sanitasi peralatan kerana dikhuatiri percikan dan aerosols dari lantai akan mencemarkan kembali peralatan yang telah disanitasi dan boleh menyebabkan penyebaran penyakit berlaku. Pemeriksa juga perlu memastikan bahawa bahan untuk sanitasi dan pembersihan adalah diluluskan mengikut Akta Makanan 1983.

7.8.9.2 Rekod

Rekod sanitasi hendaklah sentiasa dikemaskini dan disimpan oleh pekerja yang dipertanggungjawabkan. Rekod ini hendaklah diisi selepas sesuatu proses sanitasi diselesaikan.

7.8.10 Kawalan Makhluk Perosak

7.8.10.1 Kawalan dan Halangan Makhluk Perosak

Loji perlu mempunyai 3 hadangan (defence) untuk mengawal makhluk perosak, iaitu External Bait System (EBS), Tamper Resistance Bait System (TRBS) dan di dalam bangunan. Contoh hadangan adalah skrin tingkap, langsir plastik pada pintu masuk. Jika dinding tidak mencecah atap dan tiada siling, hadangan perlu diletakkan di atas dinding bagi mengelakkan pergerakan makhluk perosak. Halangan untuk roden perlu diletakkan pada paip/saluran dan wayar yang bergantung.

7.8.10.2 Protokol dan Jadual Kawalan Makhluk Perosak

Pemeriksa Veterinar perlu memeriksa protokol dan jadual program kawalan makhluk perosak bagi mengelakkan kemungkinan penyebaran penyakit daripada berlaku. Jika pengurusan loji menggunakan protokol dan jadual sendiri untuk program ini, operator yang bertugas perlu diberi latihan khas. Kontraktor mestilah mempunyai lesen untuk kawalan makhluk perosak di loji pemprosesan makanan. Pemeriksa perlu memeriksa rekod aplikasi program ini.

7.8.11 HACCP

7.8.11.1 Memeriksa Critical Control Point (CCP) dan Critical Limit (CL)

Pemeriksa Veterinar hendaklah memeriksa setiap CCP dan CL yang direkodkan di dalam pelan HACCP sesebuah loji dipatuhi. Setiap stesyen yang mempunyai CCP hendaklah dilabelkan dan dinomborkan. CCP dan CL yang dipatuhi dapat memastikan makanan berasaskan haiwan tersebut bebas dari sebarang kontaminasi dan juga penyakit.

7.8.11.2 Rekod

Pemeriksa Veterinar hendaklah memastikan agar pekerja mengisi borang CCP yang telah disediakan oleh pihak pengurusan loji. Setiap CL hendaklah dipatuhi dan jika tidak, tindakan pembetulan mestilah dilakukan dan direkodkan. Pada akhir pemprosesan, rekod CCP hendaklah disahkan dan disimpan oleh pihak pengurusan loji.

7.8.12 Biosekuriti Dan Dayajejak

7.8.12.1. Pemeriksa Veterinar hendaklah memastikan agar setiap loji mempunyai dan mengamalkan sistem biosekuriti dan dayajejak yang efektif agar rantai makanan dari ladang ke meja makan adalah dijamin selamat dan bebas dari sebarang penyakit. Selain itu, sistem dayajejak yang efektif juga akan dapat mengawal penyebaran penyakit zoonotik daripada merebak dan menjejaskan keselamatan makanan.

7.8.12.2 Pemeriksaan Veterinar dilakukan ke atas sesuatu premis untuk memastikan produk dan hasilan berasaskan haiwan terjamin daripada sebarang kontaminasi dan jangkitan penyakit haiwan yang signifikan. Ini juga merupakan, pendekatan untuk mendapatkan pengiktirafan kepingan sebagai jaminan bebas penyakit.

7.9 Menyedia Dan Merekodkan Laporan Ketidakakuran

Pemeriksa Veterinar hendaklah menyediakan laporan ketidak akuran dan mengemaskini maklumat di dalam fail individu loji dan diserahkan kepada Ketua Zon Seksyen Pemeriksaan Veterinar yang terlibat. Semua maklumat tambahan juga perlu dicatatkan di dalam tail untuk tujuan rujukan bagi pemeriksaan yang akan datang. Pihak pengurusan loji hendaklah mengambil tindakan pembetulan terhadap ketidakakuran tersebut dan memaklumkan kepada pemeriksa Veterinar untuk tindakan verifikasi bagi menutup ketidakakuran yang dikeluarkan.

7.10 Mesyuarat Penutup

Mesyuarat ini akan melibatkan pihak pemeriksa Veterinar dan pihak pengurusan loji dan akan diadakan selepas pemeriksaan di premis selesai. Antara agenda yang perlu ada dalam mesyuarat ini adalah seperti berikut;

7.10.1 Perbincangan dan Pembentangan oleh Pihak Pemeriksa Veterinar Pemeriksa perlu memberitahu dan memberi penjelasan tentang penemuan ketidakakuran dan kes penyimpangan yang telah dikenalpasti semasa pemeriksaan dijalankan. Pihak pengurusan berhak mendapat penjelasan untuk setiap perkara yang dibangkitkan oleh pemeriksa dan tarikh pembetulan kepada ketidakakuran dan penyimpangan perlu dipersetujui oleh pihak pengurusan loji dan pemeriksa. Pemeriksa Veterinar juga hendaklah menerangkan setiap ketidakakuran yang dikeluarkan dan bagaimana ketidakakuran tersebut (jika tidak diambil tindakan) boleh menyebabkan penyakit seterusnya menjadi sumber bagi penyebaran penyakit berjangkit. Laporan ketidakakuran (sila rujuk Borang CAR) dan log pemeriksa (sila rujuk log pemeriksa) perlu dilengkapkan oleh pemeriksa dan ditandatangani serta dicop oleh pemeriksa dan wakil pihak pengurusan. Pihak pengurusan loji juga perlu membuat satu salinan untuk disimpan di dalam fail sebagai rekod.

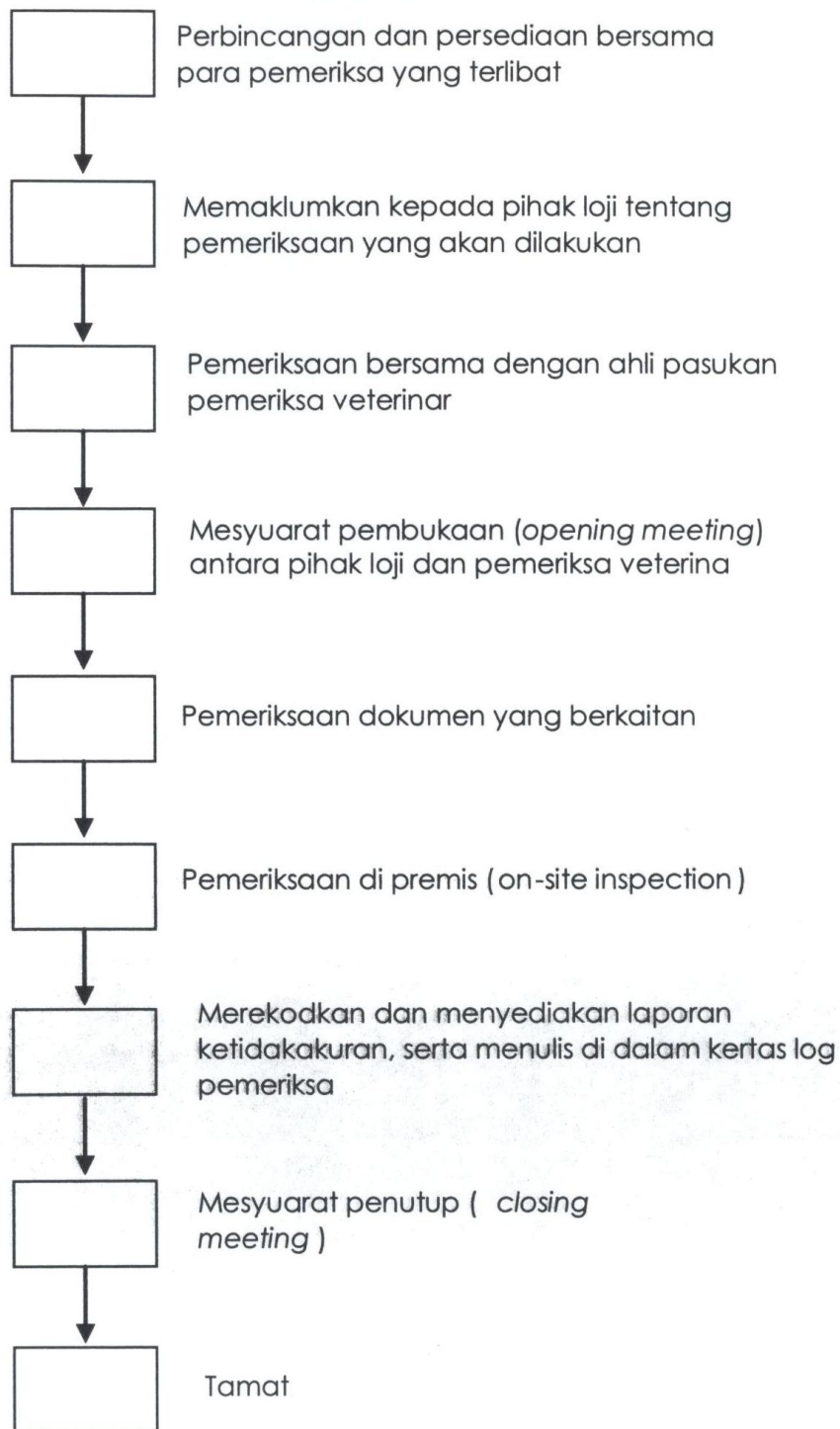
8.0 BAHAGIAN 2

8.1 PROSES KERJA PEMERIKSAAN DI LOJI PEMERIKSAAN

Proses Kerja Pemeriksaan di Loji Pemprosesan adalah seperti berikut;

Bil	Proses Kerja	Tanggungjawab/ Jawatan
1.	Perbincangan dan persediaan bersama para pemeriksa yang terlibat sehari sebelum pemeriksaan dijalankan.	Pemeriksa Veterinar
2.	Memaklumkan kepada pihak loji tentang pemeriksaan yang akan dilakukan sehari sebelum pemeriksaan dijalankan.	Pemeriksa Veterinar
3.	Pemeriksaan dilakukan bersama dengan ahli pasukan pemeriksaan Veterinar.	Pemeriksa Veterinar
4.	Mesyuarat pembukaan (opening meeting) dilakukan bersama pihak loji dan juga beserta dengan pemeriksa Veterinar yang tertibat.	Pemeriksa Veterinar, QA Loji
5.	Menyemak dokumendokumen yang berkaitan seperti manual HACCP, manual SSOP dan sebagainya.	Pemeriksa Veterinar
6.	Melakukan pemeriksaan on-site di premis	Pemeriksa Veterinar
7.	Merekod dan menyediakan laporan ketidakakuran(CAR) di dalam borang CAR yang perlu ditandatangani serta dicop oleh pihak loji dan juga pemeriksa Veterinar.	Pemeriksa Veterinar, QA Loji
8.	Mengadakan mesyuarat penutup (closing meeting) bersama-sama dengan pihak loji dan pemeriksa Veterinar yang terlibat. Di sini, Verifikasi ketidakakuran (CAR) yang lalu serta CAR dikeluarkan (jika ada) dan diterangkan kepada pihak loji serta nasihat-nasihat diberikan bagi memastikan keadaan loji sentiasa berada di dalam keadaan yang baik.	Pemeriksa Veterinar, QA Loji
9.	Menulis rumusan hasil pemeriksaan di dalam kertas log pemeriksa untuk disimpan oleh pihak loji dan juga semua pemeriksa Veterinar yang terlibat.	Pemeriksa Veterinar

8.2 CARTA ALIRAN KERJA PEMERIKSAAN DI LOJI PEMROSESAN



**JAWATANKUASA PENYEDIAAN
ARAHAN PROSEDUR TETAP VETERINAR MALAYSIA
Pemeriksaan Veterinar Di Loji Pemprosesan**

Penasihat : Y.H Dato' Dr. Mohamad Azmie Zakaria
Pengarah Bahagian Pengurusan Biosekuriti & SPS

Disediakan oleh : Dr Rahmat bin S.M Sheriff
Ketua Seksyen Pemeriksaan Veterinar

Dr Nor Nazihah binti Ahmad Ruslan
Seksyen Pemeriksaan Veterinar

Dr Siti Norashikin binti Zaiton
Seksyen Pemeriksaan Veterinar

PENGHARGAAN

Jutaan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam penyediaan Protokol ini, terutama sekali;

1. Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar Malaysia
2. Timb. Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar (KV)
3. Semua Pengarah Perkhidmatan Veterinar Negeri
4. Semua Pengarah Bahagian, IPPV Putrajaya
5. Semua Ketua Seksyen, Bahagian PBS