

**FAQ CLUSTER BAGI PROGRAM
HT-012-2:2012 DAN HT-012-3:2012
PENYEDIAAN & PEMBUATAN MAKANAN**

FAQ ini adalah sebagai tambahan bagi memperincikan keperluan yang dinyatakan di dalam NOSS berdasarkan isu-isu yang dibangkitkan semasa sesi Lawatan Penilaian Pentauliahan. PB / PLK dan Panel perlu merujuk kepada FAQ ini bagi tujuan penyelarasan untuk permohonan pentauliahan.

FAQ CLUSTER KULINARI (KEMASKINI 25 JUN 2019)

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
1) PERSONEL (PPD, PP)	1.	Suntikan tifoid	HT-012-2:2012-C01-WA1- Related Skills (ii) ii. Implement kitchen safety requirement with the regulatory body / agency related: Ministry of Health	AKTA MAKANAN 1983 (Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009)-Kem. Kesihatan Malaysia “pengendali makanan” termasuklah mana-mana orang yang - (a) terlibat secara langsung dalam penyediaan makanan; 31. (1) Semua pengendali makanan hendaklah diperiksa dari segi kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar. 31. (3) Mana-mana pengendali makanan yang tidak mematuhi subperaturan (1) atau (2) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua tahun. AKTA PENCEGAHAN DAN PENGAWALAN PENYAKIT BERJANGKIT 1988)- Kem. Kesihatan Malaysia “penyakit berjangkit” ertinya apa-apa penyakit yang dinyatakan dalam Jadual Pertama; <i>Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit, JADUAL PERTAMA, [Seksyen 2],</i>	Tiada keperluan bagi syarat pentauliahan. Walaupun bagaimanapun ianya adalah menjadi tanggungjawab PB bagi memastikan setiap personel & pelatih mendapatkan suntikan tifoid.

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
				PENYAKIT-PENYAKIT BERJANGKIT, BAHAGIAN I, No 19. Tifoid dan Salmonoloses lain.	

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
2) PREMIS LATIHAN / BENGKEL	1.	Keselamatan	HT-012-2:2012-C01-WA1- Related Skills (ii) Implement kitchen safety requirement with the regulatory body / agency related: - Occupational Safety and Health Administration (OSHA) - Environmental Quality Act 1974 (127) - Bomba - Ministry of Health - Other regulatory body / agency	Adakah kriteria berikut perlu dipatuhi : 1. Kelulusan BOMBA/PBT/ JKR 2. Persekitaran dalam bengkel ada perabot / kabinet / rak kayu. 3. Penyimpanan Tong Gas	1. Perlu mendapat kelulusan Bomba / PBT / JKR bagi tujuan syarat pentauliahan. 2. Persekitaran bengkel boleh dilengkapi dengan kabinet/ rak kayu yang bersesuaian serta dalam keadaan yang baik, bersih serta mengamalkan aspek keselamatan yang ditetapkan. Walau bagaimanapun adalah digalakkan peralatan di bengkel berasaskan <i>stainless steel</i> yang bersesuaian. 3. Perlu patuhi aspek keselamatan sebagaimana yang ditetapkan oleh BOMBA.
	2.	Drainage (Peparitan) Dalam Bengkel	HT-012-2:2012-CU1-WA6- Related Skills (v) Apply Cleaning and sanitising equipment and work surfaces procedures.	Perlukah menyediakan sistem perparitan (drainage) di dalam bengkel.	i. Tidak menjadi keperluan bagi syarat pentauliahan tetapi bagi tujuan kebersihan mengikut <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (HACCP) adalah digalakkan. ii. Perlu mempunyai SOP / Manual kerja aktiviti pembersihan yang dipamerkan di persekitaran bengkel.

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
	3.	<i>Grease Trap</i>	HT-012-2:2012-CU1-WA6- Related Skills (iv) Apply washing of kitchen utensil and equipment process.	Perlukah menyediakan sistem <i>grease trap</i> di dalam bengkel.	i. Tidak menjadi keperluan bagi syarat pentauliahan, namun begitu jika terlibat dengan perlesenan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) maka ianya adalah PERLU. iii. Perlu pastikan kotoran / minyak dapat dibuang dengan cara yang bersesuaian. Perlu mempunyai SOP / Manual kerja aktiviti pembersihan yang dipamerkan di persekitaran bengkel.
	4.	<i>Work Station</i>	Tidak Dinyatakan Dalam NOSS dengan Jelas	Perlukah wujudkan susun atur penggunaan dapur di dalam bengkel.	Perlu disediakan bagi tujuan pentauliahan mengikut kesesuaian dan susunan kemudahan peralatan bagi tujuan proses latihan praktikal yang lebih sistematik. Contoh susun atur seperti di Lampiran 1.
	5.	<i>Ventilation</i>	HT-012-2:2012-C01-WA1- Related Skills (ii) Implement kitchen safety requirement with the regulatory body / agency related: • Occupational Safety and Health Administration (OSHA) • Environmental Quality Act 1974 (127) • Bomba • Ministry of Health • Other regulatory	Perlukah menyediakan <i>ventilation hood</i> di dalam bengkel.	Tidak menjadi keperluan bagi syarat pentauliahan, jika berlaku pengudaraan yang baik yang tidak memudaratkan keselamatan dan kesihatan semasa sesi latihan dijalankan. Namun begitu, disyorkan menyediakan <i>ventilation hood</i> bagi membantu memudahkan lagi proses pengudaraan di dalam bengkel.

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
			body / agency		
	6.	Storage (Dry, Freezer, Refrigerator)	HT-012-2:2012-C01-WA4- Understand the principles of receiving and storing food items. Related Skills: i. Apply dry food storage. ii. Apply freezer storage iii. Apply refrigerator storage	Perluah menyediakan <i>storage equipment</i> bagi ruang penyimpanan basah dan kering.	a) Ruang penyimpanan basah dan kering dilengkapi kemudahan rak-rak yang bersesuaian dan pengudaraan yang baik. Walau bagaimanapun adalah digalakkan tempat penyimpanan barang kering di letakkan didalam stor penyimpanan yang mempunyai rak berasaskan <i>stainless steel</i>. b) Bilangan dan saiz <i>freezer</i> hendaklah bersesuaian dengan kapasiti pelatih yang dimohon. <i>Contohnya Chest Freezer</i> (minimum saiz : 18 inci lebar x 36 inci panjang - Nisbah 1 peralatan : 10 pelatih c) Bilangan dan saiz <i>Chiller</i> hendaklah bersesuaian dengan kapasiti pelatih yang dimohon. <i>Contohnya:</i> i. 3 door chiller-1 unit. Nisbah 1

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
					peralatan : 25 pelatih ii. 1 door chiller - 3 unit. Nisbah 1 peralatan: 10 pelatih
	7.	Kitchen Stove (CU yang berkaitan)	Tidak Dinyatakan Dalam NOSS dengan Jelas	Tiada kriteria Stove sama ada Industri atau Domestik dinyatakan di dalam NOSS Nisbah peralatan : calon	Perlu disediakan bagi tujuan Pentauliahan seperti berikut : - Keperluan minimum - Four (4) atau Two (2) tungku (<i>burner</i>), dinyalakan <i>menggunakan igniter fuel by gas</i>. <i>Kitchen stove</i> dari jenis induction TIDAK DIBENARKAN. - Gas secara berpusat (digalakkan) Contoh susunatur stove di Lampiran 1.
3) PENYEDIAAN PERALATAN DAN BAHAN BAGI TUJUAN LATIHAN	1.	CU3, CU4, CU5, CU6	- HT-012-2:2012-CU3-WA4- Related Skills - HT-012-2:2012-CU4-WA5- Related Skills - HT-012-2:2012-CU6-WA- Related Skills - Knives, hand tools and small equipment - Pots, pans, containers and its usage - Measuring devices - Measurement scale, measuring spoon, Food thermometer - Cooking equipment – range tops, ovens, broiler, salamander, griddles, rotisseries, fryers, skilletts	Adakah Peralatan perlu disediakan bagi memenuhi <i>Related Knowledge</i> dan <i>Related Skills</i> dalam CU berkaitan.	Penyediaan peralatan adalah merujuk kepada aktiviti yang dinyatakan pada <i>Related Skills</i> dan perlu dilaksanakan dalam latihan dan diterangkan di dalam <i>Worksheet</i> .

PERKARA	BIL	ISU	KEPERLUAN NOSS	HURAIAN ISU	KEPUTUSAN
			Processing equipment – mixers, food cutter, slicers, blender Food holding and storage equipment – hot, cold		
	2.	CU7	HT-012-2:2012-C07-WA5- Related Skills i i. Apply types of breakfast dishes preparation and cooking	Berapa jenis sarapan yang perlu disediakan bagi tempatan (Malaysian) dan antarabangsa.	Perlu sediakan mengikut keperluan NOSS iaitu 3 jenis sarapan bagi Malay, Indian, Chinese mengikut jam latihan dan <i>related skills</i> berkaitan dengan merujuk Kertas Kerja (Work Sheet) yang dibangunkan oleh Pusat Bertauliah.
	3.	CU8	HT-012-2:2012-C08-WA5- Related Skills i. Determine types of dessert preparation and cooking Ensure portioning ii. Comply taste and flavour iii. Apply presentation and garnish technique	Berapa jenis dessert yang perlu disediakan bagi tempatan (Malaysian) dan antarabangsa.	Perlu sediakan mengikut keperluan NOSS dan mengikut jam latihan pada <i>related skills</i> berkaitan dengan merujuk kepada Kertas Kerja (Work Sheet) yang dibangunkan oleh Pusat Bertauliah seperti berikut : i. Hot ii. Cold iii. Basic custard iv. Basic cream v. Puddings

LAMPIRAN 1

CONTOH LAKARAN LAYOUT SUSUNATUR STOVE DAN RUANG KERJA

Nota : Lakaran ini hanya sebagai contoh bagi menggambarkan susunatur yang bersesuaian mengikut ruang kerja. PLK / PB boleh merancang susunatur yang berbeza mengikut keluasan ruang bengkel dan serta kemudahan peralatan yang disediakan.

