

## LATAR BELAKANG

Program Pendaftaran Bilik Sejuk (*Cold Room Registration Program*) merupakan salah satu komponen aktiviti Pemeriksaan Veterinar yang telah dimulakan pada tahun 2000. Bilik Sejuk Berdaftar merupakan salah satu prasyarat untuk mendapatkan lesen import bahan makanan berasaskan daging. Sijil pendaftaran dengan jangka masa sahlaku selama satu tahun dikeluarkan kepada setiap bilik sejuk yang mematuhi syarat minima yang ditetapkan dalam program ini. Status pendaftaran ini boleh digantung atau dibatalkan pada bila-bila masa jika didapati premis gagal mematuhi syarat-syarat berkenaan.

## OBJEKTIF

1. Memastikan rantai keselamatan produk sejuk (*chilled*) dan sejukbeku (*frozen*)
2. Memastikan produk halal tidak bercampur dengan produk non-halal.
3. Memastikan bilik sejuk dalam keadaan bersih, *hygienic* dan selamat untuk menyimpan produk makanan.
4. Memastikan pemilik bilik sejuk mematuhi keperluan minima penyelenggaraan bilik sejuk seperti yang ditetapkan.

## KAEDAH PENDAFTARAN BILIK SEJUK

Borang Permohonan Mendaftar Bilik Sejuk boleh diperoleh dari mana-mana Pejabat JPHPT. Ringkasan proses adalah seperti berikut :

1. Isi Borang Permohonan Mendaftar Bilik Sejuk;
2. Kemukakan borang ke Pejabat JPHPT KPA/daerah;
3. Pemeriksaan bilik sejuk oleh JPHPT;
4. Permohonan yang disokong, akan dikemukakan ke Ibu Pejabat JPHPT untuk kelulusan Pengarah JPHPT dan pengeluaran sijil.

## ASAS PERTIMBANGAN PERMOHONAN

Terdapat 2 aspek utama yang menjadi asas pertimbangan bagi menyokong dan meluluskan permohonan, iaitu :

### 1. **Infrastruktur dan Peralatan**

Rekabentuk dan saiz sesuai untuk menyimpan produk daging/hasiian daging dalam keadaan sejuk (*chilled*) atau sejuk-beku (*frozen*).

Lantai terdiri dari bahan yang tahan lasak, mudah dibersihkan, tidak menakung air.

Dinding dan siling terdiri dari bahan yang tahan karat, permukaan yang licin, kalis air, tidak menyerap kelembapan, tidak menakung air dan mudah dibersihkan.

Sudut antara lantai dan dinding/siling melengkung (*'cove'* dan *'curb'*).

Palet dan Bekas Penyimpan Produk terdiri dari bahan yang tahan lasak, tidak menyerap kelembapan, tidak mengeluarkan bau (*odourless*), tahan karat dan mudah dibersihkan. Keterangan lampu minimum 220 lux (*foot candle*) dan berpenutup bagi mengelakkan pencemaran fizikal jika ianya pecah.



### 2. **Penyelenggaraan**

Pekerja yang mengendalikan produk hendaklah berkeadaan bersih dan memakai pakaian yang sesuai (seperti kasut, jaket, sarung tangan dsb). Pekerja yang sakit atau mengalami sebarang luka (kecuali luka yang ringan dan ditutup), tidak dibenarkan mengendalikan sebarang produk.

*SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure)* hendaklah diamalkan. Program ini meliputi hygiene/sanitasi dalam bilik sejuk serta peralatan dan dilaksanakan secara berjadual. Bilik sejuk hendaklah bebas dari pencemaran berbentuk *physical* (seperti habuk, sampah sarap dsb.), *chemical* (seperti racun tikus, racun serangga, *disinfectant*, *detergent* dsb.) serta *biological* (seperti darah, cairan produk, daging/produk daging yang busuk dsb.).

Suhu penyimpanan tertakluk kepada keperluan, iaitu bagi produk sejuk (chilled) 4 °C hingga - 4 °C, produk sejuk beku (frozen) - 8 °C hingga -12 °C, sedangkan produk beku lampau (deep freezer) - 18 °C ke bawah

Produk mentah boleh disimpan bersama dengan produk *processed* jika masing-masing produk dalam keadaan berbungkus serta diletak di atas palet yang berasingan.

Jabatan Perkhidmatan Haiwan dan Perusahaan Ternak menjalankan pemeriksaan dan mengambil sampel dari masa kesemasa bagi memastikan garis panduan ini dipatuhi. Jabatan berhak MEMBATALKAN sijil pendaftaran

Dicetak oleh: JPHPT Sabah, 2007  
Ruj: JPHPT(T)KK/100-35/3(29)

bilik sejuk jika keperluan minima garis panduan ini tidak dipatuhi.



### PENUTUP

Sebagai sebahagian daripada rantaian keselamatan produk makanan dan status halal produk, kawalan dan pemantauan bilik sejuk merupakan komponen penting dalam 'Quality Assurance Program' yang dilaksanakan oleh JPHPT .

Ruj: *Panduan Menternak Lembu Pedaging*  
(1<sup>st</sup> Ed., Ogos 2005 JPH KPIAT Malaysia)

# PENDAFTARAN BILIK SEJUK



**JABATAN PERKHIDMATAN HAIWAN  
DAN PERUSAHAAN TERNAK  
SABAH**

Tel: 088-287400; Fax: 088-238418  
Laman Web: <http://www.sabah.gov.my/hwan>

*"Pertanian Adalah Perniagaan"*