



LEMBAGA MINYAK SAWIT MALAYSIA

Malaysian Palm Oil Board

Kementerian Industri Utama
(Ministry of Primary Industries)

Ruj. Tuan / Your Ref. : (01)04/C/KM/152/5 Jil. 5

Ruj. Kami / Our Ref. :

23 Januari 2020

Pk (EL) MPOB 01/2020

Semua Pemegang Lesen Kategori Peniaga Minyak Sawit

Tuan/ Puan,

PENGUATKUASAAN SYARAT LESEN YANG DIKENAKAN BAGI PEMEGANG LESEN DALAM KATEGORI PENIAGA MINYAK SAWIT (DL) : PINDAAN 'KOD AMALI BAGI PEMBUNGKUSAN MINYAK MASAK BERASASKAN OLEIN SAWIT'

Dengan hormatnya saya ingin menarik perhatian tuan mengenai perkara tersebut diatas.

2. Adalah dimaklumkan bahawa Mesyuarat Lembaga ke-107 pada 3 Januari 2020 telah meluluskan pindaan ke atas 'Kod Amali Bagi Pembungkusan Minyak Masak Berasaskan Olein Sawit' yang berkaitan dengan syarat lesen bagi kategori Peniaga Minyak Sawit (DL) bagi aktiviti menyimpan minyak sawit.

3. Sehubungan itu, Lembaga akan menguatkuasakan syarat lesen seperti yang diperincikan di dalam Pekeliling Penguatkuasaan (Pelesenan) MPOB 01/2020 (Pk (EL) MPOB 01/2020) mulai 31 Januari 2020.

4. Pihak tuan dikehendaki mematuhi syarat-syarat lesen yang telah ditetapkan sebagaimana Jadual Enam, Peraturan 21, Peraturan-Peraturan Lembaga Minyak Sawit Malaysia (Pelesenan) 2005 dan Pekeliling Penguatkuasaan (Pelesenan) MPOB 01/2020 (Pk (EL) MPOB 01/2020) bagi mengelak tindakan penguatkuasaan MPOB.

Sekian, terima kasih.

Yang benar,

DR. AHMAD PARVEEZ HJ. GHULAM KADIR

Ketua Pengarah

MPOB



- s.k i. Pengerusi MPOB
- ii. Setiausaha Bahagian Kanan,
Bahagian Kemajuan Industri Sawit & Sago (BISS) MPI
- iii. Yang Dipertua, Persatuan Pembungkus Minyak Masak Malaysia (PPMMM)
- iv. Setiausaha Eksekutif MPOA
- v. Setiausaha Eksekutif PORAM
- vi. Setiausaha Eksekutif MEOMA



**LEMBAGA MINYAK SAWIT MALAYSIA
BAHAGIAN PELESENAN DAN PENGUATKUASAAN
PEKELILING PENGUATKUASAAN (PELESENAN) MPOB**

Rujukan Pekeliling : Pk(EL)MPOB 01/2020

Tarikh Kuatkuasa : 31 Januari 2020

Perkara : **PENGUATKUASAAN SYARAT LESEN YANG DIKENAKAN BAGI PEMEGANG LESEN DALAM KATEGORI PENIAGA MINYAK SAWIT (DL) : PINDAAN 'KOD AMALI BAGI PEMBUNGKUSAN MINYAK MASAK BERASASKAN OLEIN SAWIT'**

1.0 TUJUAN

Untuk memaklumkan penguatkuasaan syarat lesen yang dikenakan bagi pemegang lesen dalam kategori peniaga minyak sawit (DL) bagi aktiviti menyimpan minyak sawit iaitu berkaitan pindaan ke atas 'Kod Amali Bagi Pembungkusan Minyak Masak Berasaskan Olein Sawit'

2.0 LATAR BELAKANG

2.1 Kod Amali Bagi Kategori Peniaga Minyak Sawit (Pembungkusan Minyak Masak Berasaskan Olein Sawit telah diterbitkan kali pertama oleh MPOB pada tahun 2007. Kod Amali ini disediakan sebagai amalan kepada kategori peniaga minyak sawit berlesen yang terlibat dengan pembungkusan minyak masak yang berasaskan olein sawit bagi memastikan minyak masak yang dibungkus terpelihara mutunya dan selamat dimakan. Kod Amali ini telah dikuatkuasa sebagai Tambahan Syarat Lesen bagi Peniaga Minyak Sawit (DL) berkuatkuasa pada 1 Ogos 2007 iaitu;

"Pemegang lesen dikehendaki mengguna dan mematuhi 'Kod Amali Bagi Pembungkusan Minyak Masak Berasaskan Olein Sawit MPOB yang terkini atau apa-apa dokumen lain yang ditentukan oleh Lembaga."

2.2 Selaras dengan perkembangan semasa industri sawit di Malaysia, adalah perlu kod amali ini disemak semula bagi memastikan ianya mematuhi keperluan-keperluan semasa meliputi keselamatan makanan, penjagaan mutu, keperluan infrastruktur dan kebersihan asas yang berkaitan dengan pembungkusan, pengendalian, penyimpanan dan pengangkutan minyak masak berasaskan olein sawit.

JABATAN PENDAFTARAN DAN PELESENAN
WISMA SAWIT

Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran, 47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia. Peti Surat 8073, 46781 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia.
Telefon: 603-78035544 . Faks:603-78034014 603-78061485 . <http://www.mpob.gov.my>



**LEMBAGA MINYAK SAWIT MALAYSIA
BAHAGIAN PELESENAN DAN PENGUATKUASAAN
PEKELILING PENGUATKUASAAN (PELESENAN) MPOB**

2.3 Susulan daripada itu, Mesyuarat Lembaga kali ke-107 yang diadakan pada 3 Januari 2020 telah meluluskan perakuan Mesyuarat Jawatankuasa Pendaftaran dan Pelesenan Ke-115 pada 12 November 2019 berhubung cadangan pindaan syarat lesen bagi kategori Peniaga Minyak Sawit (DL) berkaitan Kod Amali Bagi Pembungkusan Minyak Masak Berasaskan Olein Sawit.

3.0 PENGUATKUASAAN SYARAT LESEN

3.1 Lembaga akan menguatkuasakan syarat lesen bagi pemegang lesen dalam kategori Peniaga Minyak Sawit (DL) bagi aktiviti menyimpan minyak sawit seperti di **Lampiran 1**.

3.2 Peraturan 21, Peraturan-Peraturan Lembaga Minyak Sawit Malaysia (Pelesenan) 2005 memperuntukkan bahawa seseorang pemegang lesen yang tidak mematuhi atau melanggar syarat-syarat lesen yang dikenakan adalah melakukan suatu kesalahan dan apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi dua ratus ribu ringgit atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya.

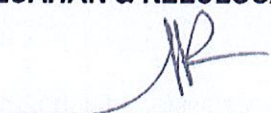
4.0 PEMAKAIAN

Pekeliling Penguatkuasaan (Pelesenan) MPOB 01/2020 [Pk (EL) MPOB 01/2020] adalah terpakai kepada pemegang lesen kategori Peniaga Minyak Sawit (DL) bagi aktiviti menyimpan minyak sawit.

5.0 TARIKH KUATKUASA

Pekeliling penguatkuasaan ini berkuatkuasa mulai **31 Januari 2020**.

6.0 PENGESAHAN & KELULUSAN


DR. AHMAD PARVEEZ HJ. GHULAM KADIR
Ketua Pengarah
MPOB

Tarikh: 23 Januari 2020

JABATAN PENDAFTARAN DAN PELESENAN
WISMA SAWIT

Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran, 47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia. Peti Surat 8073, 46781 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia.
Telefon: 603-78035544 . Faks:603-78034014 603-78061485 . <http://www.mpob.gov.my>

Lampiran 1

**KOD AMALI BAGI PEMBUNGKUSAN
MINYAK MASAK BERASASKAN OLEIN
SAWIT**

KANDUNGAN

1. OBJEKTIF
2. SKOP DAN KEGUNAAN
3. TAFSIRAN
4. BINAAN PREMIS DAN KEMUDAHAN-KEMUDAHAN
 - Lokasi premis
 - Bangunan
 - Kemudahan penjagaan kebersihan dan tandas untuk pekerja
5. KAWALAN OPERASI
 - Minyak masak berasaskan olein dan bahan pembungkusan
 - Bahan pembungkusan
 - Penerimaan, pembungkusan dan penyimpanan
 - Tangki simpanan minyak masak dan kemudahan pengendalian
 - Pembungkusan
 - Penyimpanan minyak masak yang telah dibungkus
 - Rekod kawalan proses
6. PENYELENGARAAN DAN PENJAGAAN KEBERSIHAN/SANITASI
 - Kawalan serangan atau makhluk perosak atau haiwan ternakan atau haiwan peliharaan
 - Pengurusan sisa cecair
 - Pengurusan bahan buangan
7. PENETAPAN KEBERSIHAN DIRI
 - Kebersihan diri
 - Status kesihatan
 - Tingkhilaku individu
 - Pelawat-pelawat
8. PENGANGKUTAN
9. MAKLUMAT MINYAK YANG TELAH DIBUNGKUS
10. RUJUKAN

KOD AMALI BAGI PEMBUNGKUSAN MINYAK MASAK BERASASKAN OLEIN SAWIT

1. OBJEKTIF

Kod amali ini sebagai amalan kepada peniaga-peniaga minyak sawit berlesen yang terlibat dengan pembungkusan minyak masak berasaskan olein sawit.

2. SKOP DAN KEGUNAAN

Kod amali meliputi keperluan infrastruktur, penjagaan mutu dan kebersihan asas yang berkaitan dengan pembungkusan, pengendalian, penyimpanan dan pengangkutan minyak masak berasaskan olein sawit.

3. TAFSIRAN

- 3.1 Olein sawit ialah bahagian cecair yang diperolehi melalui proses pemeringkatan sama ada minyak sawit mentah yang ditapis, dinyahwarna dan dinyahbau atau melalui pemeringkatan minyak sawit yang ditapis, dinyahbau dan dinyahwarnakan.
- 3.2 Minyak masak ialah minyak yang berasaskan olein sawit seperti ditafsirkan di dalam para 3.1 atau campuran di antara olein sawit dengan minyak sayuran lain untuk tujuan makanan.
- 3.3 Pembungkus minyak masak ialah seseorang yang menjalankan aktiviti membeli, mengalih dan menyimpan minyak sawit yang diproses untuk tujuan membungkus minyak masak.
- 3.4 Pembungkusan ialah perbuatan atau proses membungkus minyak masak sama ada di dalam bekas plastik, tin, kertas, kaca atau pembungkus lain.

4. BINAAN PREMIS DAN KEMUDAHAN-KEMUDAHAN

Lokasi Premis

- 4.1 Lokasi premis yang dilesenkan hendaklah terletak di luar kawasan yang diwartakan untuk kediaman dan tidak berhampiran dengan kawasan atau premis yang boleh mencemarkan mutu atau mengancam keselamatan makanan minyak masak berasaskan olein sawit yang dibungkus.

Bangunan

- 4.2 Binaan bangunan premis yang dilesenkan hendaklah teguh dan berkeadaan baik. Bangunan hendaklah mempunyai saiz, reka bentuk dan ruang mencukupi untuk menempatkan pejabat pentadbiran, stor, tangki, penyimpanan bahan yang tersusun, alat-alat dan jentera kilang tanpa menyebabkan kesesakan peralatan atau pekerja.
- 4.3 Lantai di dalam kawasan operasi premis hendaklah diperbuat daripada konkrit simen atau bahan lain yang mudah dicuci, tidak licin, kalis air, yang tahan haus dan kakisan. Lantai kawasan pembungkusan digalakkan berjubin jenis tidak licin dan mudah dibersihkan. Lantai premis hendaklah sentiasa bersih, kering dan tidak berminyak sebelum operasi bermula setiap hari.
- 4.4 Permukaan dinding di dalam kawasan operasi pembungkusan hendaklah mudah dibersihkan, sentiasa bersih serta berkeadaan baik dan digalakkan dilapisi dengan jubin ceramik.

- 4.5 Kawasan operasi pembungkusan digalakkan bersiling terang. Kelengkapan di bahagian atas kawasan operasi pembungkusan hendaklah mudah dibersihkan dan sentiasa bersih.
- 4.6 Pencahayaan dan pengudaraan di dalam kawasan atau ruang operasi pembungkusan hendaklah mencukupi
- 4.7 Bangunan premis hendaklah sentiasa berkeadaan baik, bersih dan teratur serta bebas daripada haiwan.
- 4.8 Bekalan air bersih hendaklah mencukupi dan selamat untuk kegunaan operasi pembungkusan termasuk yang berkaitan dengannya. Bekalan air paip yang bersih dan selamat diminum hendaklah disediakan.
- 4.9 Kemudahan bagi sistem saliran kumbahan dan pembuangan sampah hendaklah disediakan dan mencukupi. Reka bentuk dan pembinaan kemudahan ini hendaklah dapat mengelakkan pencemaran.
- 4.10 Bangunan premis hendaklah mempunyai tanda keselamatan termasuk dilarang merokok.

Kemudahan Penjagaan Kebersihan Dan Tandas Untuk Pekerja

- 4.11 Kemudahan penjagaan kebersihan dan tandas untuk pekerja hendaklah disediakan bagi memastikan tahap kebersihan yang baik dapat dikekalkan dan mengelakkan pencemaran minyak masak. Kemudahan tersebut hendaklah sesuai dari segi rekabentuk, lokasi dan mudah diselenggarakan. Kemudahan-kemudahan ini hendaklah termasuk:
- a. kemudahan mencuci dan mengering tangan, termasuk sinki untuk membasuh tangan dan sumber air yang selamat diminum dan bahan cuci yang dibekalkan secara berterusan
 - b. mempunyai bilangan tandas yang mencukupi dengan rekabentuk kebersihan yang sesuai
 - c. kemudahan bilik persalinan yang mencukupi untuk pekerja.
- 4.12 Bekalan air paip yang bersih dan selamat diminum hendaklah disediakan.

5. KAWALAN OPERASI

Minyak Masak Berasaskan Olein Dan Bahan Pembungkusan

- 5.1 Minyak masak yang digunakan hendaklah menepati standard mutu yang ditetapkan dan Lembaga. Pusingan stok (*stock rotation*) hendaklah diamalkan (*first in first out*).
- Minyak masak termasuk penggunaan aditif makanan hendaklah mematuhi Standard Malaysia yang ditetapkan dan kehendak-kehendak Perundangan Makanan.

Bahan Pembungkusan

- 5.2 Bahan pembungkusan yang digunakan untuk pembungkusan minyak masak hendaklah:
- a. Tidak mengandungi sebarang bahan yang menyebabkan perubahan organoleptik pada minyak masak atau menyebabkan keracunan atau sebaliknya memberi kesan sampingan pada makanan apabila bersentuh dengannya dan bersesuaian bagi makanan di bawah keadaan penyimpanan dan kegunaan yang ditetapkan.
 - b. Bebas daripada pewarna, tidak menyerap, tiada perasa serta tidak berbau dan hendaklah menjamin minyak masak selamat daripada tercemar.

- c. Menggunakan bekas baru, bersih dan suci. Penggunaan bekas yang dikitar semula adalah tidak dibenarkan.
- d. Disimpan di tempat yang terlindung sepenuhnya daripada tercemar
- e. Direkabentuk supaya bahan untuk pembungkusan minyak masak dapat memberi perlindungan yang mencukupi kepada minyak masak bagi mengelakkan pencemaran atau menghalang atau mengelakkan berlaku kemerosotan mutu.
- f. Mempunyai surat pengesahan atau pembuktian daripada pembekal bahan pembungkusan (contoh plastik) adalah jenis yang sesuai untuk membungkus bahan makanan atau gred makanan (food grade).
- g. Bahan pembungkus jenis plastik yang sesuai digunakan seperti *Polyethylene Terephthalate (PET)* dan *High Density Polyethylene (HDPE)*, *Low Density Polyethylene (LDPE)* dan *Linear Low Density Polyethylene (LLDPE)*. Manakala bahan plastik yang tidak sesuai termasuk plastik yang mengandungi *Polyvinyl Chloride (PVC)* yang bercampur aloi logam, *Polypropylene*, *Polystyrene* dan bahan lain yang boleh memudaratkan mutu atau mencemar minyak masak yang dibungkus.

Penerimaan, Pembungkusan dan Penyimpanan

5.3 Kawasan penerimaan atau tempat simpanan atau pembungkusan minyak masak hendaklah:

- a. Sentiasa berada dalam keadaan baik, bersih, teratur dan dilindungi dari pencemaran dengan sebarang bendasing.
- b. Dibezakan dan diasingkan dari bahan yang tidak boleh dimakan.
- c. Diasingkan sepenuhnya dari bahagian yang tiada kaitan dengan pengendalian pembungkusan seperti tandas, bengkel dan sebagainya.
- d. Mempunyai tanda keselamatan seperti larangan merokok dan tanda keselamatan yang lain.

Hanya pekerja yang diperlukan untuk berada di dalam kawasan pembungkusan dibenarkan untuk memasuki kawasan tersebut.

Tangki Simpanan Minyak Masak dan Kemudahan Pengendalian

5.4 Tangki simpanan hendaklah:

- a. Diperbuat daripada keluli tahan karat (*stainless steel*) atau keluli lembut (*mild steel*) yang dilapisi bahan bergred makanan yang lengai seperti epoksi.
- b. Mempunyai kapasiti tangki simpanan yang mencukupi. Kapasiti tangki yang sesuai bergantung kepada kadar pusingan jualan dan masa penyimpanan minyak masak hendaklah minima.
- c. Tangki yang paling sesuai berbentuk silinder sempit (*narrow*) menegak tinggi dengan keratan rentas bulat, berbumbung kekal cembung dengan sendiri (*convex shape self-supporting fixed roof*) dengan bahagian bawah tangki berbentuk kon ke bawah dengan saluran keluar.
- d. Tangki simpanan hendaklah dibersihkan jika minyak masak disimpan melebihi satu bulan atau dibersihkan sekurang-kurangnya setahun sekali

- 5.5 Saluran pengendalian dan pembungkusan termasuk kemudahan-kemudahan berkaitan dengannya seperti saluran paip bagi tangki, alat pemasangan, injap, alat mengisi, conveyer, vesel pemegang dan pam hendaklah:
- diperbuat dari keluli tahan karat atau bahan yang lengai atau tidak bertindakbalas dengan minyak masak yang dibungkus
 - tidak mengandungi sebarang logam kuprum, plumbum atau aloi yang mengandungi kedua-dua logam tersebut.
 - ditempatkan di kawasan teduh dan terhindar dari pancaran matahari atau haba.

Pembungkusan

- 5.6 Semasa proses pembungkusan, pengendalian dan penyimpanan minyak masak, permukaan minyak dan pendedahan kepada udara hendaklah diminimakan untuk mengelakkan pengoksidaan minyak .
- 5.7 Semua alat penutup, bekas atau pelapik atau alat lain yang bersentuhan dengan minyak masak apabila digunakan untuk menutup atau menyendat sebarang bekas hendaklah bersih dan baru. Sebelum penggunaannya, alat ini hendaklah disimpan di tempat bersih dan tidak terdedah kepada pencemaran.
- 5.8 Semua operasi penerimaan, pengendalian, pembungkusan dan penyimpanan minyak masak (yang belum dan telah dibungkus) hendaklah dijalankan dengan baik, teratur dan terhindar dari sebarang pencemaran oleh bahan atau bendasing pada setiap masa.

Penyimpanan Minyak Masak Yang Telah Dibungkus

- 5.9 Minyak masak yang telah dibungkus termasuk disimpan hendaklah bebas daripada sebarang pencemaran pada setiap masa.
- 5.10 Semua ruang tertutup dan bekas yang digunakan untuk penyimpanan perlu mempunyai saiz yang sesuai bagi membolehkan minyak masak disimpan dengan teratur dan pembinaannya perlu mengambilkira aspek kemudahan mencuci.
- 5.11 Suhu tempat simpanan perlu dikekalkan pada paras yang sesuai supaya ia tidak mengakibatkan kemerosotan mutu atau kerosakan pada minyak masak.

Rekod Kawalan Proses

- 5.12 Rekod-rekod harian hendaklah diselenggarakan, dikemaskini dan disimpan dengan baik seperti yang ditetapkan oleh Lembaga.

6. PENYELENGARAAN DAN PENJAGAAN KEBERSIHAN/SANITASI

- 6.1 Semua peralatan yang bersentuhan dengan minyak masak hendaklah diselenggarakan dengan baik dan sentiasa bersih.
- 6.2 Pelarut pembersih dan pelincir hendaklah digunakan dengan betul ke atas peralatan/mesin supaya tidak mencemarkan minyak masak. Prosedur pembersihan akan terlibat mengikut kesesuaian:
- Menggunakan larutan pencuci (*detergent solution*) untuk menguraikan kotoran dan lapisan bakteria dan mengekalkannya dalam keadaan terlarut atau terampai

- b. Dibilas dengan air yang bersih untuk menghilangkan tanah yang terurai dan baki bahan cuci.
 - c. Pembersihan kering (*dry cleaning*) atau kaedah yang sesuai untuk membuang dan mengumpulkan sisa dan serpihan
 - d. Nyahjangkitan, dimana perlu, dengan bilasan yang seterusnya , melainkan arahan pengeluaran yang menunjukkan bilasan tidak diperlukan atas sebab saintifik
 - e. Semua peralatan yang bersentuhan dengan minyak masak hendaklah diselenggarakan dengan baik, dibersihkan dan disanitasikan mengikut jarak waktu yang sesuai.
 - f. Pelarut-pelarut pembersih dan pelicin hendaklah digunakan dengan betul ke atas peralatan /mesin supaya tidak mencemarkan makanan.
- 6.3 Program-program pembersihan dan penyahjangkitan hendaklah diadakan untuk memastikan semua bahagian bangunan dibersihkan dengan betul, termasuklah peralatan pembersihan.
- 6.4 Pembersihan dan program pembersihan hendaklah dikawal secara berterusan dengan berkesan untuk memastikan kesesuaian dan keberkesanannya serta hendaklah didokumenkan.

Kawalan Serangga atau Makhluk Perosak atau Haiwan Ternakan atau Haiwan Peliharaan

- 6.5 Bangunan hendaklah sentiasa berkeadaan yang baik untuk mencegah kemasukan serangga perosak dan menghapuskan kawasan yang berpotensi untuk pembiakan serangga atau tikus atau lain-lain makhluk perosak atau haiwan ternakan atau haiwan peliharaan.
- 6.6 Lubang, longkang dan kawasan-kawasan berkemungkinan merupakan jalan masuk bagi haiwan-haiwan yang dinyatakan di perenggan 6.5 hendaklah ditutup rapat.
- 6.7 Serangga-serangga, mahluk-mahluk perosak lain atau haiwan-haiwan lain hendaklah ditangani dengan serta-merta tanpa memberi kesan negatif yang mempengaruhi keselamatan makanan.
- 6.8 Kawasan luar dan dalam premis hendaklah sentiasa bersih.

Pengurusan Sisa Cecair

- 6.9 Sisa cecair hendaklah dibuang untuk mengelakkan pencemaran dari minyak masak sehingga siap dibungkus.
- 6.10 Semua sistem rangkaian paip air (plumbing) dan pembuangan sisa cecair serta pembentungan hendaklah mencukupi untuk menampung keperluan yang tinggi.
- 6.11 Semua rangkaian hendaklah kedap air dengan sekatan-sekatan dan lubang pengudaraan yang mencukupi.
- 6.12 Bahan buangan yang tersekat di dalam sistem perparitan hendaklah selalu dibersihkan dan dijalankan setiap hujung hari bekerja.

Pengurusan Bahan Buangan

- 6.13 Pembuangan bahan buangan hendaklah dilakukan dengan cara dapat menghalang pencemaran minyak masak di kawasan penerimaan sehingga pembungkusan, penyimpanan, pengedaran dan tidak memberi sebarang gangguan kepada persekitaran.

- 6.14 Peruntukan yang sesuai hendaklah dibuat untuk pembuangan dan penyimpanan bahan buangan. Bahan buangan hendaklah tidak dikumpulkan di kawasan penerimaan, pembungkusan, pengendalian dan penyimpanan minyak masak dan ruang-ruang bekerja yang lain dan di kawasan persekitaran kecuali ianya tidak dapat dielakkan.
- 6.15 Bekas penyimpanan dan kawasan pengumpulan bahan buangan mesti dibersihkan dengan betul dan dinyahjangkitan secara teratur.

7. **KEBERSIHAN DIRI**

Kebersihan Diri

- 7.1 Semua pekerja premis hendaklah menjaga tahap kebersihan diri yang tinggi semasa menjalankan tugas, di mana sesuai, memakai jaket pelindung yang bersih, pelindung kepala, sarung tangan dan kasut. Sekiranya terdapat luka, hendaklah ditutup dengan pembalut kalis air yang sesuai, bagi pekerja yang dibenarkan untuk meneruskan pengendalian ke atas pembungkusan.
- 7.2 Semua pekerja yang terlibat dengan pembungkusan hendaklah membasuh tangan mereka dengan betul menggunakan *sanitizer* dan air yang bersih;
- pada permulaan aktiviti-aktiviti pembungkusan
 - sebaik sahaja selepas menggunakan tandas
 - selepas mengendalikan bahan yang kotor atau tercemar dan lain-lain.
- 7.3 Status kesihatan
- 7.3.1 Orang yang disyaki atau mengidap atau pembawa sebarang penyakit hendaklah tidak dibenarkan memasuki mana-mana kawasan pembungkusan minyak masak.
- 7.3.2 Orang yang dijangkiti hendaklah memaklumkan penyakit atau tanda-tanda penyakit tersebut kepada pihak pengurusan untuk pemeriksaan perubatan selanjutnya.
- 7.3.3 Keadaan di mana wajib dimaklumkan kepada pihak pengurusan supaya sebarang keperluan untuk pemeriksaan perubatan dan/atau kemungkinan untuk dikeluarkan daripada kawasan operasi pembungkusan, termasuk kekuningan (demam), cirit-birit, muntah, demam, sakit tekak dan demam, jangkitan kulit, batuk dan selsema.
- 7.4 Tingakhlaku Individu
- 7.4.1 Pekerja-pekerja yang terlibat dengan aktiviti-aktiviti pembungkusan hendaklah menjauhi sebarang tindakan yang boleh menyebabkan pencemaran makanan.
- 7.5 Pelawat
- 7.5.1 Pelawat-pelawat yang memasuki kawasan pembungkusan hendaklah memakai jaket pelindung mengikut kesesuaian dan mematuhi peraturan kebersihan individu yang ditetapkan.

8. PENGANGKUTAN

- 8.1 Jenis pengangkutan atau kontainer atau bekas yang digunakan untuk mengangkut minyak hendaklah baik dan sesuai untuk kegunaan minyak masak.
- 8.2 Minyak yang diangkut secara pukal hendaklah:
- diangkut dalam tangki lori keluli tahan karat atau aluminium atau keluli lembut yang disalut atau dilapis dengan bahan bergred makanan lengai.
 - tidak bersentuhan dengan logam kuprum, plumbum atau aloi samada salah satu logam berkenaan atau kedua-duanya .
 - dipastikan pembukaan termasuk penutup, tiub saluran, pam dan lain-lain bagi lori pengangkut hendaklah dilengkapi dengan materi keselamatan yang berkesan.
 - dipastikan kelengkapan dalaman lori pengangkut bersih, berkeadaan baik, licin boleh dibersihkan dan menghalang kemasukan serangga perosak dan sebarang pencemaran.
- 8.3 Peralatan yang digunakan dalam pemindahan minyak masak seperti saluran paip, pam dan peralatan lain hendaklah dipastikan bersih.
- 8.4 Pengangkutan keluaran siap hendaklah:
- mempunyai ruang pengasingan daripada bahan makanan secara berkesan semasa pengangkutan dan pengedaran, sekiranya perlu. Menyediakan perlindungan berkesan daripada pencemaran habuk dan asap.
 - Mematuhi perkara 8.2d.

9. MAKLUMAT MINYAK YANG TELAH DIBUNGKUS

Pengenalpastian Kelompok (*batch*) atau Lot

- 9.1 Pengenalpastian kelompok (*batch*) atau lot setiap keluaran diperlukan dalam penarikan balik keluaran dan membantu pusingan stok (*stock rotation*) secara berkesan. Setiap kelompok atau lot minyak yang telah dibungkus hendaklah dikenalpasti dengan kod yang spesifik:
- Rekod berkaitan butir-butir pemrosesan atau pengeluaran setiap kelompok atau lot hendaklah disimpan untuk tempoh yang melebihi jangka hayat sesuatu keluaran
 - Rekod-rekod pengedaran awal (*initial distribution*) bagi setiap kelompok atau lot hendaklah disimpan (*cross-reference to delivery docket, invoice number*).

Maklumat Berkaitan Keluaran

- 9.2 Semua keluaran hendaklah disertakan dengan/atau maklumat yang mencukupi, untuk membolehkan pengendali seterusnya dalam rantaian makanan tersebut, dapat mengendalikan, mempamerkan dan menyediakan serta menggunakan keluaran dengan selamat dan betul.

Pelabelan

- 9.3 Label pada bungkusan hendaklah mematuhi arahan yang jelas untuk membolehkan pengendali seterusnya dalam rantaian makanan tersebut, dapat mengendalikan, mempamerkan, menyimpan dan menyediakan serta menggunakan keluaran tersebut dengan selamat dan betul. Pelabelan keluaran hendaklah mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.

RUJUKAN

1. *Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan, 1985, Kementerian Kesihatan Malaysia, 2017*
2. *Garis panduan Bagi Pemprosesan Dan Penapisan Minyak Makan Kelapa Sawit Palm Olein Dan Palm Stearin, Bahagian Kawalan Mutu Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, 1995*
3. *Panduan Pembungkusan Minyak Masak Sawit, PORLA (1999).*
4. *Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI), Edisi 2016.*
5. *Garis panduan Amalan Kebersihan Yang Baik (Good Hygiene Practices (GHP)) untuk Industri Makanan Skala Kecil dan Sederhana (IKS) ke arah Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), Kementerian Kesihatan, Mac 2002.*
6. *Malaysian Standard MS 1480:2007, Food Safety According to Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System, Department of Standards Malaysia (2007).*
7. *Codex Alimentarius (2003), Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003*
8. *Codex Alimentarius, Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk, CAC/RCP 36-1987, Revised 2015*
9. *Peraturan-peraturan Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan (Pengelasan, Pelabelan dan Helaian Data Keselamatan Bahan Kimia Berbahaya) 2013.*