PELAN PENGURUSAN RISIKO

JABATAN/UNIT: KESIHATAN PERSEKITARAN
PROSES: PEMERIKSAAN DAN PENUTUPAN PREMIS MAKANAN
OBJEKTIF KUALITI: 80% DILAKSANAKAN MENGIKUT JADUAL PEMERIKSAAN PREMIS (PEMERIKSAAN RUTIN SEBANYAK 100 PREMIS SEBULAN)

DISEDIAKAN OLEH: ENCIK KUZAINI BIN HAMIDON
DILULUSKAN OLEH: KETUA DOKUMENTASI ISO
TARIKH KEMAS KINI: 15/03/2022
NO. PINDAAN: 0805

NO.	P1						P2				P3		P4				P5			
	KENALPASTI RISIKO						ANALISA RISIKO				PENILAIAN RISIKO		RAWATAN RISIKO				PEMANTAUAN RISIKO			
	AKTIVITI	KATEGORI RISIKO	RISIKO	PUNCA	KESAN	KAWALAN SEDIADA	P	I	NILAI RISIKO	TAHAP RISIKO	SIGNIFICAN YA	SIGNIFICAN TIDAK	LANGKAH RAWATAN	JENIS RAWATAN	TARIKH SIAP	PIC	KAEDAH PEMANTAUAN	KEKERAPAN	PIC	REKOD
1	Perancangan Pemeriksaan Premis	Operasi	Premis makanan tidak diperiksa dan digredkan.	Kekurangan kakitangan.	Kejadian penyakit bawaan air dan makanan. Imej organisasi. Kegagalan mencapai prestasi yang telah ditetapkan. Aduan awam bertambah.	Semakan semula perjawatan untuk sumber manusia. Perancangan pemeriksaan premis makanan secara berjadual.	1	5	5	Rendah		/								
2	Penyediaan Kemudahan dan Peralatan	Teknologi	Ketidakboleh capaian maklumat	Berlaku *System Down*	Pemeriksaan premis makanan tidak dapat dilaksanakan dengan sempurna.	Penyelenggaraan sistem e-aduan secara berjadual.	1	1	1	Rendah		/								
		Peralatan	Kerosakan kenderaan/jentera.	Kenderaan tidak diservis mengikut jadual yang ditetapkan.	Pemeriksaan premis makanan tidak dapat dijalankan.	Penyelenggaraan kenderaan secara berjadual.	3	2	6	Rendah		/								
		Keselamatan	Kemalangan atau kecederaan.	Kecuaian pemandu semasa ke lokasi.	Pemeriksaan premis makanan tidak dapat dijalankan dan tertangguh.	Memberikan kursus pemanduan berhemah	2	2	4	Rendah		/								
3	Manjalankan Pemeriksaan Premis Makanan Di lapangan	Manusia	Menerima sogokan.	Kurang integriti dan kerja bersendirian.	Imej yang buruk kepada organisasi. Persepsi buruk kepada pelanggan dan orang awam.	Meningkatkan tahap integriti dikalangan pegawai-pegawai (latihan integriti). Pemeriksaan secara berkumpulan (minima 2 orang).	1	3	3	Rendah		/								
			Kesalahan penilaian gred premis makanan.	Perbezaan kriteria penggredan premis makanan.	Kekeliruan kepada pemilik premis makanan dan orang awam.	Mengikut senarai semak pemeriksaan premis makanan (KPKT / KKM). Latihan berkaitan kawalan dan keselamatan makanan.	3	3	9	Sederhana		/								
			Halangan Penguatkuasaan	Ketidakpuasan hati pemilik premis makanan	Tekanan / emosi terganggu	Pemeriksaan secara berhemah dan menggunakan budi bicara	2	2	4	Rendah		/								
		Operasi/ Sosial	Episod keracunan makanan.	Kurang kesedaran dikalangan pemilik premis dan pengendali makanan.	1. Memudaratkan kesihatan orang awam. 2. Penyakit berjangkit, bawaan air dan makanan	1. Penguatkuasaan undang-undang berterusan ke atas kebersihan premis makanan. 2. Pendidikan kesihatan semasa pemeriksaan premis makanan dijalankan. 3. Program ceramah kesihatan secara berkala kepada pengendali makanan.	3	3	9	Sederhana		/								
		Sosial	Premis makanan kotor dan tidak bersih				3	3	9	Sederhana		/								
4	Penetapan Keputusan Pemeriksaan dan Penggredan Premis Makanan.	Operasi/ Sosial	Penipuan gred premis makanan.	1. Peniaga mengambil kesempatan. 2. Gred premis tidak ditampal ditempat umum.	Orang awam tidak mengetahui gred premis makanan yang sebenar.	1. Pemeriksaan makanan dijalankan secara berjadual. 2. Mempamerkan kad penggredan premis makanan yang layak diperolehi oleh setiap premis makanan di tempat yang yang sesuai dan mudah dilihat oleh orang awam.	2	3	6	Rendah		/								
5	Tindakan Susulan	Operasi	Pengulangan kes keracunan makanan.	Tindakan susulan tidak diambil.	Peningkatan aduan pelanggan.	Penetapan tempoh pemeriksaan susulan berdasarkan gred kebersihan premis makanan seperti berikut : Gred A - 6 bulan sekali. Gred B - 3 bulan sekali.	3	3	9	Sederhana		/								