

## Kantin / Kafe

TARIKH AUDIT :

AUDITOR :

Kategori	No.	Perkara Diaudit	Markah (1-10)	Catatan
Lantai	1.	Tidak kotor dan bersih		
Peralatan dapur/ perabot	2.	Berkeadaan baik dan boleh digunakan		
	3.	Susunannya kemas, tersusun dan menyenangkan		
Makanan	4.	Segar, tidak rosak		
	5.	Bekas makanan dilabel dengan betul		
	6.	Penyimpanan makanan : Bersih, sesuai, berasingan dengan makanan mudah rosak dan bahan toksik.		
Peralatan & Perkakasan Makanan	7.	Peti sejuk: Cukup ruang, suhu sesuai, susunan makanan, bersih dan defros		
	8.	Penggunaan penyepit, sudu, sarung tangan		
	9.	Pakaian : Apro, dan menutup kepala adalah bersih		
	10.	Kemudahan mencuci peralatan, sesuai binaan rekabentuk dan tempat letak, dijaga dan digunakan dengan sempurna		
	11.	Pembuangan air Limbah : pengaliran dan selanggaran dengan sempurna		
	12.	Tong atau bekas sampah : cukup bilangan, tidak tembus, pembuangan berjadual dan bersih		
	13.	Ruangan premis mencukupi untuk keselesaan pekerja, tempat penyimpanan dan pemprosesan		
JUMLAH				

Komen/cadangan juruaudit: