



KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

BORANG PEMERIKSAAN KESIHATAN PERSEKITARAN PUSAT JAGAAN

Arahan

1. Laporan ini hendaklah disediakan oleh pegawai bertugas yang melakukan pemeriksaan kesihatan persekitaran pusat jagaan.
2. Aktiviti pemeriksaan kawasan ini tertakluk kepada persetujuan pengusaha pusat jagaan dan juga peruntukan di bawah Akta Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit 1988, Akta Makanan 1983 dan Akta DDBIA 1975, dan akta lain yang berkenaan.
3. Bagi Negeri Sabah dan Sarawak, peruntukan di bawah *Public Health Ordinance* boleh juga digunakan bagi tujuan operasi pemeriksaan di kawasan tersebut.
4. Maklumbalas lawatan pemantauan hendaklah dikemukakan selewat-lewatnya satu bulan selepas lawatan kepada:
 - 4.1. Jabatan Kebajikan Masyarakat Daerah (daerah berkenaan).
 - 4.2. Pengendali pusat-pusat jagaan yang terlibat.
5. Hantar Laporan **PUSAT JAGAAN-2/KPAS/ KKM/1/2011** (jika terdapat unsur-unsur perawatan, penderaan/pengabaian) kepada Unit Kawalan Amalan Perubatan Swasta Negeri dan salinan kepada:
 - 5.1. Unit Kesihatan Keluarga, JKN.
 - 5.2. Cawangan Kawalan Amalan Perubatan Swasta, Bahagian Amalan Perubatan, KKM.
6. Hantar Reten **PUSAT JAGAAN-3/KPAS/ KKM/1/2011**:
 - 6.1. Pejabat Kesihatan Daerah kepada Unit KPAS dan salinan kepada Unit Kesihatan Keluarga JKN secara bulanan.
 - 6.2. Jabatan Kesihatan Negeri ke Sektor KPAS dan salinan kepada Cawangan Kesihatan Keluarga KKM setiap enam (6) bulan.

BORANG PEMERIKSAAN KESIHATAN PERSEKITARAN PUSAT JAGAAN

BAHAGIAN I: MAKLUMAT AM

1. Tarikh Penilaian :

hh	bb	tt

2. Nama Pegawai Pemeriksa :

3. Jawatan :

4. Nama Pusat Jagaan :

5. Alamat Pusat Jagaan :
.....
.....

6. No. Pendaftaran :

7. Nama Pengendali
(*Liaison Officer*) :

8. No. Telefon Pusat Jagaan :
No. Fax :
Email :

9. Jawatankuasa Keselamatan : Ada Tiada

10. Pelan Tindakan Kecemasan : Ada Tiada
(*Emergency Response Plan*)

11. Papan Tanda Larangan Merokok : Ada Tiada
 Patuh Tiada

	L	P	Jumlah
12. Jumlah Keseluruhan Pekerja :	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
13. Jumlah Pekerja yang terlibat :	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
14. Jumlah Penghuni :	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

13. Adakah terdapat penghuni yang :

13.1 Terlantar (*Bed ridden*)? Ada Tiada

13.2 Menggunakan tiub pemakanan/kateter urin/stoma?
 Ada Tiada

BAHAGIAN II: PENILAIAN KESIHATAN PERSEKITARAN	
A. Penilaian Kawasan Persekitaran (10%)	Kegunaan Pejabat
	Skor
A.1 Jarak dari kawasan pelupusan sampah <input type="checkbox"/> < dari 100m (0) <input type="checkbox"/> > dari 100m (1)	A.1 <input type="checkbox"/>
A.2 Jarak dari kawasan kumbahan air najis (jika terdapat sistem kumbahan najis berdekatan) <input type="checkbox"/> < dari 30 m (loji terbuka) (0) <input type="checkbox"/> ≥ dari 30m (loji terbuka) (1) atau <input type="checkbox"/> < dari 10m (loji tertutup) (0) <input type="checkbox"/> ≥ dari 10m (loji tertutup) (1)	A.2 <input type="checkbox"/>
A.3 Kawasan risiko banjir/tanah runtuh dan lain-lain. Nyatakan..... <input type="checkbox"/> Ya (0) <input type="checkbox"/> Tidak (1)	A.3 <input type="checkbox"/>
A.4 Sistem saluran air kumbahan dan najis i. <input type="checkbox"/> Tiada/Rosak (0) <input type="checkbox"/> Ada/Baik (1) ii. <input type="checkbox"/> <100m/di atas sumber air (0) <input type="checkbox"/> >100m/di bawah sumber air (1)	A.4i <input type="checkbox"/> A.4ii <input type="checkbox"/>
A.5 Sistem saliran air limbah <input type="checkbox"/> Tiada/Rosak (0) <input type="checkbox"/> Ada/Baik (1)	A.5 <input type="checkbox"/>
A.6 Sistem pembuangan sisa pejal <input type="checkbox"/> Tiada/Rosak (0) <input type="checkbox"/> Ada/Baik (1)	A.6 <input type="checkbox"/>
A.7 Keseluruhan kawasan dipagar <input type="checkbox"/> Tiada/Rosak (0) <input type="checkbox"/> Ada/Baik (1)	A.7 <input type="checkbox"/>
Jumlah skor	(/ 8) x 10%=.....
Ulasan	

C. Pengawasan Vektor di Pusat Jagaan (20%)	Kegunaan Pejabat
<p>Kehadiran Lalat:</p> <p>C.1 Kehadiran serangga lalat :</p> <p><input type="checkbox"/> Ada (0) <input type="checkbox"/> Tiada (1)</p> <p>C.2 Pemeriksaan pembiakan lalat dalam kawasan</p> <p><input type="checkbox"/> Ada pembiakan (0) <input type="checkbox"/> Tiada pembiakan (1)</p> <p>C.3 Jika ada pembiakan, tandakan (√) pada sumber pembiakan</p> <p><input type="checkbox"/> Sisa makanan terbuang <input type="checkbox"/> Najis haiwan <input type="checkbox"/> Baja organan <input type="checkbox"/> Tempat pembuangan sampah <input type="checkbox"/> Lain-lain (Nyatakan)</p>	<p>Skor</p> <p>C.1 <input type="checkbox"/></p> <p>C.2 <input type="checkbox"/></p>
<p>Kehadiran Lipas:</p> <p>C.4 Infestasi lipas di kawasan Pusat Jagaan</p> <p><input type="checkbox"/> Ya (0) <input type="checkbox"/> Tidak (1)</p> <p>C.5 Lokasi infestasi lipas</p> <p><input type="checkbox"/> Dapur <input type="checkbox"/> Stor <input type="checkbox"/> Bilik tidur/kediaman <input type="checkbox"/> Tangki septic <input type="checkbox"/> Pejabat <input type="checkbox"/> Lain-lain (Nyatakan) </p> <p>C.6 Tanda kehadiran lipas</p> <p><input type="checkbox"/> Kehadiran lipas dewasa/nim lipas <input type="checkbox"/> Bau lipas <input type="checkbox"/> Kesan najis lipas <input type="checkbox"/> Lain-lain (Nyatakan)</p>	<p>C.4 <input type="checkbox"/></p>

D. Tempat Penginapan (20%)	Kegunaan Pejabat
<p>D.1 Kepadatan mengikut kapasiti</p> <p>i) Lelaki <input type="text"/> < (4.00m²/ penghuni) (0) <input type="text"/> > (4.00 m² / penghuni) (1)</p> <p>ii) Perempuan <input type="text"/> < (4.00m²/ penghuni) (0) <input type="text"/> > (4.00 m² / penghuni) (1)</p> <p>(Bil. penghuni:/dorm) (Keluasan dorm : m²) (Kepadatan = keluasan dorm / bilangan penghuni) =</p> <p>Nota : Jika salah satu daripada dorm tidak memenuhi norma kepadatan ia didapati tidak memenuhi keperluan.</p>	<p>Skor</p> <p>D.1(i) <input type="text"/></p> <p>D.1(ii) <input type="text"/></p>
<p>D.2 Pencahayaan</p> <p><input type="text"/> < 200 Lux (0) <input type="text"/> ≥ 200 Lux (1)</p>	<p>D.2 <input type="text"/></p>
<p>D.3 Pengudaraan</p> <p><input type="text"/> Tidak memuaskan (Bukaan < 1/10 keluasan lantai) (0) <input type="text"/> Memuaskan (Bukaan ≥ 1/10 keluasan lantai) (1)</p>	<p>D.3 <input type="text"/></p>
<p>Bilik Air</p>	
<p>D.4 Bilangan bilik air lelaki (untuk penghuni) <input type="text"/></p> <p>Bilangan bilik air perempuan (untuk penghuni) <input type="text"/></p>	
<p>Nisbah penghuni : bilik air = bil. penghuni / bil. tandas</p>	
<p><input type="text"/> (i) Lelaki <input type="text"/> (ii) Perempuan</p>	<p>D.4i <input type="text"/></p>
<p>NOTA: Pusat Jagaan – 1 (bilik air) : 10 (penghuni) Nursing Home – 1 (bilik air) : 8 (penghuni)</p>	<p>D. 4ii <input type="text"/></p>

G. Pemeriksaan Dapur dan dewan Makan (30%) (KOSONGKAN JIKA TIDAK BERKENAAN)

BIL	PERKARA	MARKAH PEMERIKSAAN		BIL	PERKARA	MARKAH PEMERIKSAAN	
		Dem.	skor			Dem.	skor
MAKANAN				BEKALAN AIR			
01	Semua ramuan & makanan mentah yg. digunakan dalam penyediaan makanan hendaklah:- - Berkualiti - Label yang mematuhi peraturan - Pembungkusan yang yg. baik, tidak kemek, berkarat, herot - Makanan hendaklah disimpan di tempat yang sesuai	8 1 1 3		14	Air yang digunakan bagi memasak / mencuci makanan dan juga untuk kegunaan mencuci peralatan hendaklah air yang dirawat. Penggunaan sambungan getah adalah dilarang	4	
02	Penyimpanan makanan yang telah dimasak / sedia dimakan - diasingkan drp bahan mentah.	8		PERLIMBAHAN DAN PERPARITAN			
03	Penyimpanan makanan dalam peti sejuk hendaklah teratur dan bersih Suhu Freezer 0 hingga - 18C Suhu Chiller 0 hingga 4C	8		15	Pembuangan air limbah, pengaliran dan penyenggaraan dengan sempurna dan lancar serta dilupuskan dengan sebaiknya.	2	
04	Penyimpanan makanan yg. dimasak hendaklah dalam bekas tertutup - Suhu Makanan Panas - > 63C - Suhu Makanan Sejuk - < 4C - Suhu Makanan Sejuk Beku - < - 10C	8		16	Longkang hendaklah bersih dan sempurna	1	
05	Proses penyediaan makanan mentah utk dimasak hendaklah dilakukan di tempat yg. bersih, tinggi dan kalis air	3		KEMUDAHAN TANDAS			
PENGENDALI MAKANAN				17	Semua tandas hendaklah dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik.	2	
06	Semua pengendali makanan hendaklah - Menjalani pemeriksaan kesihatan - Mendapat pelalian demam kepialu (anti-typhoid) - Memiliki sijil Kursus Pengendalian Makanan yang sah	8		18	Sabun untuk mencuci tangan hendaklah disediakan secukupnya		
07	Semua pengendali makanan hendaklah memakai pakaian yg. bersih sesuai serta memakai penutup kepala dan apron	4		PELUPUSAN SAMPAH DAN SISA MAKANAN			
08	Semua pengendali makanan hendaklah memakai kasut semasa mengendalikan makanan di dalam premis (selipar dan seumpamanya tidak dibenarkan)	4		19	Tong sampah hendaklah disediakan secukupnya lengkap dengan beg plastik dan penutup yang sempurna - Tong sampah hendaklah ditutup setiap masa - Tong sampah hendaklah dicuci dan dibersihkan	3	
09	Semua pengendali makanan hendaklah mengamalkan kebersihan yang betul	4		20	Sisa makanan hendaklah dikumpulkan di dalam bekas yang sesuai dan dilupuskan dengan sempurna	2	
PERALATAN DAN PERKAKAS				LANTAI, DINDING DAN SILING			
10	Semua peralatan dan perkakas untuk penyediaan makanan hendaklah sentiasa :- - Bersih / Mudah Dicuci/ Kalis Air - Dalam Keadaan Sempurna - Diasingkan penggunaan untuk makanan mentah dan telah dimasak	5		21	Lantai hendaklah sentiasa dibersihkan, tidak licin, tidak telap air dan tidak rosak	2	
11	Peralatan yang tidak digunakan hendaklah dikeluarkan dari premis	4		22	Dinding serta siling premis hendaklah sentiasa bersih dari habuk dan sawang dan tidak rosak	2	
12	Pinggang mangkuk dan lain-lain perkakas hendaklah dicuci di tempat yg tinggi (tidak kurang 1 meter dari paras lantai)	3		LAIN - LAIN			
KEMUDAHAN PENCUCIAN TANGAN				23	Lalat, Lipas, Tikus Terdapat kehadiran / tanda-tanda kehadiran lalat, lipas, tikus termasuk binatang peliharaan	4	
13	Tempat mencuci tangan dan sabun tangan hendaklah disediakan secukupnya	2		24	Penyediaan jadual pembersihan dan dipatuhi	1	
				25	Penggunaan kain lap yang bersih dan mempunyai kegunaan khusus	1	
				*insert 2 row utk bonus..... Pemeriksaan 100 tolak <input type="text"/> = <input type="text"/> Jumlah skor = (x 30%) = <input type="text"/>			
				Diperiksa Oleh : _____ (Tandatangan) Nama Pegawai: _____			

ULASAN KESELURUHAN

**Ulasan oleh Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran (PPKP)
Daerah/Bahagian/Kawasan yang membuat pemeriksaan:**

Bil	Perkara	Skor Maksima (%)	Skor (%)	Catatan/Ulasan/Komen
A.	Penilaian Kawasan Persekitaran	10		
B.	Bekalan Air Minuman	10		
C.	Pengawasan Vektor di Pusat Jagaan	20		
D.	Tempat Penginapan, Bilik Air dan Tandas	20		
E.	Bilik Isolasi	5		
F.	Pelan Kecemasan dan Pencegahan Kebakaran	5		
G.	Pemeriksaan Premis Makanan	30		
	Jumlah	100		

Sekiranya bahagian E dan G tiada kaitan, peratus markah perlu berpandukan seperti berikut

Markah keseluruhan yang diperolehi dibahagikan dengan markah penuh (tidak termasuk bahagian yang tidak diperiksa) dan didarab dengan 100 semula

Contoh : $X / 65 (100)$

X = markah diperolehi

65 = markah penuh tidak termasuk bahagian E dan G

Ulasan

.....

.....

.....

Tandatangan :
 Nama PPKP :
 Tempat Bertugas :
 Tarikh :

KEPUTUSAN PEMERIKSAAN KESIHATAN PERSEKITARAN

Nama Pusat Jagaan : _____

- 1. Mencapai tahap kebersihan dan keselamatan yang optima (90% -100%)
- 2. Mencapai tahap kebersihan dan keselamatan yang baik (\geq 75 - <90%)
- 3. Mencapai tahap kebersihan dan keselamatan yang memuaskan (50% - <75%)
- 4. Mencapai tahap kebersihan dan keselamatan yang tidak memuaskan (<50%)

Nota:

Pusat jagaan yang mencapai tahap kebersihan dan keselamatan kurang daripada 75%, mestilah melaksanakan saranan-saranan yang disyorkan.

Syor Pegawai Kesihatan Daerah/Bahagian/Kawasan

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
(Tandatangan Pegawai)

Nama Pegawai :

Jawatan :

Cop Jawatan dan Jabatan:

Tarikh :

SULIT

Lawatan Pemantauan Ke Pusat Jagaan							
1	Tarikh Lawatan Pemantauan : <table style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"><tr><td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">hh</td><td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">bb</td><td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">tt</td></tr><tr><td style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></td><td style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></td><td style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px;"></td></tr></table>	hh	bb	tt			
hh	bb	tt					
2	Nama Pusat Jagaan :						
3	Alamat Pusat Jagaan :						
4	Nama Pengusaha (Liaison Officer) :						
5	No. Telefon Pusat Jagaan : No. Fax : Email :						
6	Hasil Pemerhatian (<i>Observation</i>)						
6.1.	Penghuni yang terlantar (<i>bed ridden</i>) <input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tiada						
6.2	Penghuni yang menggunakan Ryle's Tube / kateter urin / stoma <input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tiada						
6.3	Tanda-tanda pengabaian atau penderaan seperti luka / lebam (melalui pemerhatian) <input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tiada						
..... (Tandatangan Pegawai Yang Membuat Pemantauan)							
Nama Pegawai	:						
Jawatan	:						
Cop Jawatan dan Jabatan:							
Tarikh	:						

SULIT

RETEN LAWATAN PEMANTAUAN (SURVEILLANCE) BERKALA KE PUSAT JAGAAN HARIAN / BERKEDIAMAN

DAERAH :
NEGERI :

BULAN :
TAHUN :

Bil.	Nama & Alamat Penuh Pusat Jagaan	Tarikh Lawatan Dibuat	Markah (%)	Keputusan (√)				Laporan Kepada Unit Kawalan Amalan Perubatan Swasta (√)
				Tahap optima	Baik	Memuaskan	Tidak Memuaskan	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								

Rujukan

1. Akta Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit 1988
2. *Public Health Ordinance* (Sabah dan Sarawak)
3. Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985
4. *Destruction of Disease Bearing Insect Act (DDBIA) 1975.*
5. *Convention for the Right of the Child (CRC).*
6. Akta Kanak-kanak 2001
7. Akta Orang Kurang Upaya 2008
8. Akta Kesihatan Mental 2001.
9. Dasar Perlindungan Kanak-kanak.
10. Dasar Wanita Negara.
11. Dasar Warga Tua Negara.