

---

---

# KANDUNGAN

BIL.	PERKARA	HALAMAN
1.	Pengenalan	1
2.	Objektif	1
3.	Kelebihan Pengiktirafan	1
4.	Kategori Premis Makanan yang Layak Memohon	2
5.	Prasyarat Permohonan	2
6.	Komponen Penilaian Kafeteria Sihat	3
7.	Kaedah Permohonan	6
8.	Proses Pengiktirafan	7
9.	Tempoh Sah Laku Pengiktirafan	8
10.	Pemantauan	8
11.	Pembaharuan	8
12.	Pembatalan dan Penarikan Semula Pengiktirafan	9
13.	Pertanyaan	10
14.	Rujukan	11
15.	Lampiran	
15.1	Lampiran 1 : Alamat Pegawai Pemakanan Negeri	13
15.2	Lampiran 2 : Carta Alir Pengiktirafan Kafeteria Sihat (Permohonan Baru)	16 18
15.3	Lampiran 3 : Carta Alir Pengiktirafan Kafeteria Sihat (Penilaian Semula)	20
15.4	Lampiran 4 : Carta Alir Penarikan Semula Pengiktirafan Kafeteria Sihat	

---

---

## 1. Pengenalan

Kafeteria Sihat ialah premis yang menyediakan, menghidang dan menjual makanan dan/ atau minuman yang berkhasiat, bersih dan selamat di dalam bangunan kekal yang mematuhi prinsip amalan kebersihan dan keselamatan makanan yang baik. Kafeteria Sihat turut mempromosikan prinsip amalan makan secara sihat dengan memberikan maklumat pemakanan kepada pengunjung.

Pelaksanaan Kafeteria Sihat di premis makanan dapat membantu dalam penyediaan persekitaran yang menyokong masyarakat mengamalkan makan secara sihat. Pelaksanaan inisiatif ini juga dapat membantu pengusaha makanan untuk memajukan perniagaannya dengan tambahan nilai iaitu penyediaan pilihan makanan yang lebih berkhasiat, bersih dan selamat kepada pelanggan serta diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

Pengiktirafan sesebuah premis makanan sebagai Kafeteria Sihat diberikan kepada premis yang memenuhi kriteria pengiktirafan yang telah ditetapkan melalui Sistem Penilaian Kafeteria Sihat. Ianya melibatkan dua komponen utama iaitu:

- i. Komponen Keselamatan dan Kualiti Makanan
- ii. Komponen Pemakanan Sihat

Bimbingan teknikal secara percuma akan diberikan oleh pihak KKM kepada pengusaha makanan yang berminat dan layak sehingga pengiktirafan tersebut diperolehi.

## 2. Objektif

Garis panduan ini disediakan bagi membantu pengusaha memenuhi kriteria dan mengetahui kaedah permohonan pengiktirafan Kafeteria Sihat.

## 3. Kelebihan Pengiktirafan

Premis yang diiktiraf sebagai Kafeteria Sihat akan mendapat kelebihan seperti berikut berbanding premis makanan yang lain:

- i. Mendapat bimbingan teknikal berkaitan pemakanan sihat dan keselamatan makanan secara PERCUMA.
- ii. Pengusaha dan pengendali makanan dilatih dalam ilmu pemakanan menerusi Latihan Katering Sihat secara PERCUMA.
- iii. Menerima sijil dan plak pengiktirafan Kafeteria Sihat.
- iv. Menambah keyakinan pengguna terhadap kualiti dan nilai pemakanan makanan yang disediakan.
- v. Promosi premis makanan oleh pihak Bahagian Pemakanan, Kementerian Kesihatan Malaysia melalui media sosial seperti facebook, laman sesawang dan lain-lain.

---

## 4. Kategori Premis Makanan Yang Layak Memohon

Semua premis makanan di dalam bangunan/ kompleks yang bersifat kekal bagi penyediaan dan penghidangan makanan/ minuman untuk tujuan jualan kepada orang ramai dengan kemudahan sanitasi yang baik dan lengkap.

## 5. Prasyarat Permohonan

Premis makanan yang mematuhi dua (2) kriteria seperti berikut layak menerima bimbingan untuk pengiktirafan Kafeteria Sihat:

5.1 Mematuhi kriteria **WAJIB** untuk pengusaha dan pengendali makanan iaitu:

- a) **SEMUA** pengendali makanan (termasuk pengusaha) telah menghadiri Latihan Pengendali Makanan dan berekod;
- b) **SEMUA** pengendali makanan mempunyai rekod vaksinasi tifoid yang masih belum tamat tempoh;
- c) **SEMUA** pengusaha dan pengendali makanan (bekerja  $\geq$  6 bulan) telah menghadiri Latihan Katering Sihat dan berekod

5.2 Mematuhi kriteria **WAJIB** untuk memohon pengiktirafan Kafeteria Sihat seperti berikut:

- i) Markah Pemeriksaan Tahap Kebersihan Premis Makanan menggunakan Borang Pemeriksaan Premis Makanan Berasaskan Risiko (KKM-PPKM-2/09) adalah  $\geq$ 86 %.
- ii) Premis tidak mempunyai rekod kejadian keracunan makanan yang melebihi sekali dalam tempoh setahun kebelakang.
- iii) Tidak menjual/ menyediakan makanan yang telah dijeruk sama ada masam, masin atau manis, basah atau kering (contoh: asam masin, jeruk mangga, kulit limau)
- iv) Tidak menjual makanan ringan yang mengandungi bahan perisa atau pewarna tiruan dan mi segera. (Definisi makanan ringan: makanan yang tidak begitu mengenyangkan dan diambil secara sambilan/ *snacking*. Contoh: Jajan/ *junkfood* atau *extruded snacks*).
- v) Tidak menjual makanan diproses **iaitu daging burger, sosej dan nuget** termasuk set burger, bun sosej dan apa jua jenis makanan/ masakan yang menggunakan daging burger, sosej serta nuget.
- vi) Tidak menjual semua jenis minuman pra-campur.
- vii) Tidak menjual minuman berkarbonat termasuk minuman berkarbonat yang menggunakan pemanis tiruan.
- viii) Tidak menjual minuman beralkohol.
- ix) Tidak menjual gula-gula kecuali gula-gula berubat.

- 
- 
- x) Menjual sekurang-kurangnya 1 jenis sayur-sayuran.
  - xi) Menjual sekurang-kurangnya 1 jenis buah-buahan segar.
  - xii) Menjual/ Menyediakan air kosong.

## 6. Komponen Penilaian Kafeteria Sihat

6.1 Terdapat **dua (2) komponen** dalam penilaian Kafeteria Sihat:

- i) Komponen Keselamatan dan Kualiti Makanan
- ii) Komponen Pemakanan Sihat

6.2 Penilaian Kafeteria Sihat adalah berdasarkan pemarkahan bagi komponen berikut:

### 6.2.1 Komponen Keselamatan Makanan

a) Secara umumnya terdapat **dua (2) perkara** utama yang perlu dipatuhi oleh pengusaha premis makanan iaitu:

#### i. Kebersihan

- Kemudahan sanitasi berfungsi dengan baik
- Persekitaran premis yang bersih
- Kebersihan diri pengendali makanan
- Pengendalian makanan dengan cara yang bersih dan selamat

#### ii. Keselamatan

- Rekabentuk premis makanan dan peralatan yang sesuai dan selamat digunakan
- Keperluan kesihatan asas yang mencukupi (tahap kesihatan pengendali makanan yang sihat dan mengambil suntikan/ vaksinasi anti-typhoid)
- Penyediaan dan penyimpanan makanan yang betul

b) Kriteria ini akan dinilai menggunakan Borang Pemeriksaan Premis Makanan Berasaskan Risiko oleh Pegawai Penilai (Pegawai Teknologi Makanan, Pegawai Kesihatan Persekitaran, Penolong Pegawai Kesihatan Persekitaran).

c) Markah lulus penilaian yang ditetapkan oleh Jawatankuasa Pengiktirafan Kafeteria Sihat Kebangsaan adalah 86% dan ke atas.

## 6.2.2 Komponen Pemakanan Sihat

a) Secara umumnya terdapat **tiga (3) perkara** utama yang perlu dipatuhi dan dilaksanakan oleh pengusaha premis makanan iaitu:

**i. Pengusaha premis makanan perlu menyediakan makanan berasaskan semua kumpulan dalam Piramid Makanan Malaysia.**

KATEGORI MAKANAN/ MINUMAN	PILIHAN MAKANAN	KRITERIA												
Nasi, Mi, roti, Bijirin, Produk Bijirin & Ubi-Ubian	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Roti, capati, tosai atau roti nan</li> <li>2. Bijirin sarapan atau oat</li> <li>3. Pasta, mi, mihun atau kuetiau.</li> <li>4. Nasi beras putih atau beras perang.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempunyai sekurang-kurangnya 2 pilihan hidangan daripada kumpulan bijirin &amp; 1 sumber tinggi serat (roti bijirin penuh, nasi beras perang dan oat).</li> <li>2. Makanan bergoreng tidak terlalu berminyak.</li> </ol>												
Sayur-sayuran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sayur rebus, tumis atau sup.</li> <li>2. Ulam-ulaman</li> <li>3. Salad sayur-sayuran.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghidangkan sekurang-kurangnya 20% sayur-sayuran daripada jumlah lauk pauk yang dijual (tidak termasuk sayur hiasan, sayur yang digoreng <i>deep fried</i>, sup sayuran berkrim (seperti sup cendawan berkrim) serta salad yang telah dicampur dengan <i>dressing</i> seperti petis/ kuah rojak, mayonis atau <i>thousand island</i>).</li> <li>2. Mematuhi kriteria penghidangan seperti berikut: <table border="1" data-bbox="901 1386 1233 1648"> <thead> <tr> <th>Hidangan Sayur</th> <th>Bilangan Sayur Bersantan Dibenarkan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤ 2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>3 - 5</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>6 - 8</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>9 - 10</td> <td>≤ 3</td> </tr> <tr> <td>≥ 10</td> <td>≤ 4</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>3. Sayur tidak dimasak terlalu lama / ulam tidak layu.</li> </ol>	Hidangan Sayur	Bilangan Sayur Bersantan Dibenarkan	≤ 2	0	3 - 5	≤ 1	6 - 8	≤ 2	9 - 10	≤ 3	≥ 10	≤ 4
Hidangan Sayur	Bilangan Sayur Bersantan Dibenarkan													
≤ 2	0													
3 - 5	≤ 1													
6 - 8	≤ 2													
9 - 10	≤ 3													
≥ 10	≤ 4													

KATEGORI MAKANAN/ MINUMAN	PILIHAN MAKANAN	KRITERIA
		4. Sayuran bergoreng tidak terlalu berminyak. 5. Sayur tidak dipotong terlalu halus.
Buah-buahan	-	Asingkan garam, serbuk asam, petis/ kuah rojak dan kicap.
Ikan, ayam, daging & telur	Pelbagai masakan yang menggunakan ikan, ayam, daging & telur	1. Menjual makanan dengan kaedah kukus/ rebus/ panggang/ bakar yang tidak hangus. 2. Menjual makanan bergoreng yang tidak terlalu berminyak. 3. Menambah sayur-sayuran dalam masakan. 4. Menjual hidangan ayam tanpa kulit / daging tanpa lemak.
Kekacang	-	Menjual sekurang - kurangnya 1 jenis masakan berasaskan kekacang, contoh: pau kacang, bubur kacang, tempe, tauhu, kuih kasturi, vadai.
Susu dan produk tenusu	1. Susu rendah lemak 2. Susu skim 3. Yogurt / dadih rendah lemak	Menjual pilihan minuman yang dibancuh dengan susu rendah lemak / skim atau menjual susu rendah lemak / skim.

**ii. Melaksanakan “Penjualan Makanan yang Sihat” iaitu:**

- Lebih banyak sayur ditambah dalam hidangan. Contoh hidangan: mihun sup/ nasi ayam
- Tidak menggunakan MSG/ stok segera
- Sos/ kicap/ garam tambahan/ petis/ kuah rojak tidak disediakan di meja makan

- 
- 
- Tidak menjual semua jenis makanan berkrim/ bersalut gula
  - Makanan/ minuman tidak terlalu manis
  - Makanan tidak terlalu masin
  - Menyediakan minuman kurang gula atas permintaan
  - Tidak menjual minuman yang disediakan menggunakan bes minuman ringan (contoh: kordial sirap/ oren)

### iii. Mempromosikan Makan Secara Sihat

- Pelabelan kandungan kalori bagi semua makanan, minuman dan buah-buahan atau sekurang-kurangnya 10 jenis makanan, minuman atau buah-buahan bagi premis makanan yang menjual > 10 jenis makanan dan/atau minuman dan/atau buah-buahan.
- Mempamerkan/ mempromosikan pemakanan sihat melalui:
  - Paparan pernyataan 'Makanan dengan hidangan yang lebih kecil/ minuman kurang gula disediakan atas permintaan pelanggan'.
  - Poster saranan Pinggan Sihat Malaysia "Suku-Suku Separuh"
  - Poster saranan pengambilan kalori harian.
  - Poster saranan pengambilan buah-buahan sehari.
  - Poster saranan kurangkan gula - "1 sudu mencukupi".
  - Poster saranan kurangkan pengambilan garam.
  - Poster maklumat kalori dalam gula, krimer, krimer manis dan susu pekat manis.
- Kriteria ini akan dinilai menggunakan Borang Penilaian/ Pemantauan Kafeteria Sihat oleh Pegawai Penilai iaitu Pegawai Pemakanan.
- Markah lulus penilaian komponen pemakanan sihat yang ditetapkan oleh Jawatankuasa Pengiktirafan Kafeteria Sihat Kebangsaan adalah 86% dan ke atas.

## 7. Kaedah Permohonan

7.1 Pemohon boleh membuat permohonan dengan menghubungi Pegawai Pemakanan di:

- 7.1.1 Bahagian Pemakanan, Ibu Pejabat Kementerian Kesihatan Malaysia  
**(Emel: [kafeteriasihat@moh.gov.my](mailto:kafeteriasihat@moh.gov.my)/ Facebook: Bahagian Pemakanan, Kementerian Kesihatan Malaysia)**
- 7.1.2 Jabatan Kesihatan Negeri (alamat di **Lampiran 1**) atau
- 7.1.3 Pejabat Kesihatan Daerah/ Pejabat Kesihatan Bahagian/ Pejabat Kesihatan Kawasan.

---

## 8. Proses Pengiktirafan

Carta Alir Pengiktirafan (Permohonan Baru) adalah seperti di **Lampiran 2**.

### 8.1 Permohonan

Pengusaha premis membuat permohonan untuk pengiktirafan Kafeteria Sihat dengan menghubungi Pegawai Pemakanan.

### 8.2 Penilaian Awal dan Bimbingan

- 8.2.1 Pemohon akan dimaklumkan oleh Pegawai Pembimbing iaitu Pegawai Pemakanan dan Pegawai Teknologi Makanan berkenaan penetapan tarikh penilaian awal dan
- 8.2.2 Penilaian awal dilakukan bagi menentukan premis makanan adalah layak atau tidak untuk mendapat pengiktirafan.
- 8.2.3 Sekiranya layak, pengusaha dan pengendali makanan akan diberikan Latihan Katering Sihat oleh Pegawai Pemakanan.
- 8.2.4 Sekiranya tidak layak, premis makanan tersebut boleh mengemukakan permohonan semula setelah penambahbaikan dilakukan.
- 8.2.5 Pengusaha premis makanan akan dibimbing berkaitan komponen keselamatan makanan dan komponen pemakanan sihat dalam tempoh **tiga (3) bulan**.
- 8.2.6 Penilaian pertama akan dijalankan mengikut kriteria yang ditetapkan dalam tempoh **enam (6) bulan** dari tarikh permohonan. Pengusaha perlu menyediakan rekod dokumen yang berkaitan semasa penilaian iaitu sijil Latihan Pengendali Makanan, salinan kad suntikan vaksin dan sijil Latihan Katering Sihat bagi setiap pengusaha dan pengendali makanan

### 8.3 Penilaian susulan

- 8.3.1 Penilaian susulan akan dijalankan dalam tempoh **tiga (3) bulan** daripada penilaian pertama untuk memastikan tindakan pembetulan telah diambil. Tindakan pembetulan perlu dijalankan oleh pemohon dalam tempoh tersebut.
- 8.3.2 Sekiranya tindakan pembetulan tidak dilaksanakan, maka permohonan akan terbatal dengan sendirinya. Pemohon perlu memohon semula sekiranya masih berminat.



---

## 8.4 Pengiktirafan Kafeteria Sihat

- 8.4.1 Keputusan penilaian pengiktirafan Kafeteria Sihat akan dimaklumkan kepada pemohon melalui Jabatan Kesihatan Negeri.
- 8.4.2 Permohonan yang berjaya akan diberikan surat dan sijil pengiktirafan serta plak Kafeteria Sihat.

## 9. Tempoh Sah Laku Pengiktirafan

Tempoh sah laku pengiktirafan Kafeteria Sihat adalah **tiga (3) tahun** bermula dari tarikh permohonan diluluskan dalam Mesyuarat Jawatankuasa Pengiktirafan Kafeteria Sihat.

## 10. Pemantauan

- 10.1. Pemantauan berkala akan dijalankan oleh Pegawai Pemakanan di peringkat Jabatan Kesihatan Negeri sekurang-kurangnya **enam (6) bulan** sekali dari tarikh pengiktirafan.
- 10.2. Jika markah pemeriksaan premis <86% dan/atau terdapat ketidakpatuhan terhadap Komponen Pemakanan Sihat, pemohon perlu melaksanakan tindakan penambahbaikan dalam tempoh masa yang ditetapkan atau tidak melebihi **tiga (3) bulan** daripada tarikh pemantauan. Verifikasi terhadap tindakan pembetulan tersebut akan dijalankan pegawai pembimbing/ pemantau.
- 10.3. Sijil pengiktirafan Kafeteria Sihat akan ditarik semula (keputusan melalui mesyuarat Jawatankuasa Pengiktirafan Kafeteria Sihat Kebangsaan) jika tiada tindakan penambahbaikan diambil dalam tempoh yang telah ditetapkan.

## 11. Pembaharuan

Carta Alir Pengiktirafan (Penilaian Semula) adalah seperti di **Lampiran 3**.

Penilaian semula akan dijalankan oleh Pegawai Pembimbing iaitu Pegawai Pemakanan dan Pegawai Teknologi Makanan dalam tempoh **tiga (3) bulan** sebelum tarikh tamat sah laku sijil pengiktirafan.

---

---

## 12. Pembatalan dan Penarikan Semula Pengiktirafan

Carta Alir Penarikan Semula Pengiktirafan adalah seperti di **Lampiran 4**.

12.1. Penarikan semula pengiktirafan Kafeteria Sihat boleh dilakukan atas ketidakpatuhan berikut:

Bil.	Ketidakpatuhan	Tindakan oleh Pengusaha
1.	Terdapat kejadian keracunan makanan yang disabitkan/ premis diarah tutup oleh pihak KKM atas apa jua kesalahan yang disabitkan.	Pengusaha perlu memohon semula mengikut prosedur permohonan baru.
2.	Pertukaran premis/ tender/ kontrak	Pengusaha baru boleh memohon mengikut prosedur permohonan baru.
3.	Penipuan/ penyalahgunaan logo Kafeteria Sihat	Pengusaha perlu membuat permohonan baru.
4.	Tidak memperbaharui sijil pengiktirafan yang telah tamat tempoh sah laku.	Sekiranya melebihi 3 bulan daripada tarikh tamat sah laku, pengusaha perlu membuat permohonan mengikut prosedur permohonan baru.
5.	Markah pemantauan kurang daripada markah minima yang ditetapkan dan tidak melaksanakan tindakan penambahbaikan terhadap ketidakpatuhan melebihi tempoh yang dipersetujui oleh penilai dan pengusaha.	Setelah penambahbaikan dilakukan oleh pihak pengusaha makanan, maka pihak pengusaha makanan boleh memohon semula mengikut prosedur permohonan baru

12.2. Pihak Jabatan Kesihatan Negeri atau wakil Pegawai Pemakanan yang bertanggungjawab akan mengambil semula plak dan sijil pengiktirafan Kafeteria Sihat yang telah diberikan.

---

---

### 13. Pertanyaan

Untuk sebarang pertanyaan dan maklumat lanjut, sila hubungi :

Bil.	Bahagian/ Jabatan	No.Telefon/ Laman Web
1.	Jabatan Kesihatan Negeri (Pegawai Pemakanan Negeri)	Seperti di <b>Lampiran 1</b>
2.	Bahagian Pemakanan Kementerian Kesihatan Malaysia Aras 1, Blok E3, Kompleks E, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62590 Putrajaya	No. Tel: 03-8883 8888/ 03-88924556 No. Faks: 03- 8892 4511/12 Emel: kafeteriasihat@moh.gov.my Facebook: Bahagian Pemakanan, Kementerian Kesihatan Malaysia Laman Web: <a href="http://nutrition.moh.gov.my">http://nutrition.moh.gov.my</a>
3.	Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, Aras 4, Menara Prisma, No 26, Jalan Persiaran Perdana, Presint 3 Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan 62675, Wilayah Persekutuan Putrajaya.	No. Tel : 03-8885 0797 No. Faks: 03-88850790 Facebook: Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia Laman Web: <a href="http://fsq.moh.gov.my">http://fsq.moh.gov.my</a>

---

## 14. Rujukan

- 14.1 Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- 14.2 Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 (Kehendak Am Bagi Premis Makanan).
- 14.3 *Malaysia Dietary Guidelines (National Coordinating Committee on Food and Nutrition) (Ministry of Health 2010)*
- 14.4 *Malaysia Dietary Guidelines for Children and Adolescents (Ministry of Health 2013)*
- 14.5 Garis Panduan Penyediaan Makanan Bersih dan Selamat di Kantin Sekolah dan Dapur Asrama (KKM 2016)
- 14.6 Panduan Pengurusan Kantin Sekolah Sihat (KPM) dan Pekeliling yang terkini.



# LAMPIRAN

## ALAMAT PEGAWAI PEMAKANAN NEGERI

### PERLIS

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Perlis  
Lot 217, Mukim Utan Aji, Jalan Raja Syed Alwi  
01000 Kangar, Perlis Indera Kayangan

Tel : 04-977 3333  
Faks : 04-976 0764

### KEDAH

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Kedah  
Simpang Kuala, Jalan Kuala Kedah  
06600 Alor Setar, Kedah Darul Aman

Tel : 04-774 1000  
Faks : 04-774 1005

### PULAU PINANG

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Pulau Pinang  
Tingkat 35, KOMTAR  
10590, Pulau Pinang

Tel : 04-262 5533  
Faks : 04-261 3508

### PERAK

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Perak  
Jalan Koo Chong Kong  
30590 Ipoh, Perak Darul Ridzuan

Tel : 05-245 6000  
Faks : 05-243 8090

### SELANGOR

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Selangor  
Tingkat 10, No 1 Wisma Sunwaymas  
Jalan Tengku Ampuan Zabedah C 9/C, Seksyen 9  
40100 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan

Tel : 03-5123 7333  
Faks : 03-5123 7209

---

---

## ALAMAT PEGAWAI PEMAKANAN NEGERI

### **KUALA LUMPUR**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan WP Kuala Lumpur & Putrajaya  
Jalan Cenderasari  
50590 Kuala Lumpur, Wilayah Persekutuan

Tel : 03-2268 7333  
Faks : 03-2268 7555

### **NEGERI SEMBILAN**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Sembilan  
Jalan Rasah  
70300 Seremban, Negeri Sembilan Darul Khusus

Tel : 06-766 4800  
Faks : 06-763 8543

### **MELAKA**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Melaka  
Tingkat 5, Wisma Persekutuan  
Jalan Business City, Bandar MICT  
75450 Ayer Keroh, Melaka

Tel : 04-977 3333  
Faks : 04-976 0764 /  
04 – 977 4855

### **JOHOR**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Johor  
Jalan Persiaran Permai  
81200 Johor Bahru, Johor Darul Takzim  
(Bangunan Hospital Permai Lama)

Tel : 07- 224 5180/188/189  
Faks : 07-224 7361

### **PAHANG**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Pahang  
Jalan IM4, Bandar Indera Mahkota  
25582 Kuantan, Pahang Darul Makmur

Tel : 09-570 7999  
Faks : 09-570 7799

### **TERENGGANU**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Terengganu  
Tingkat 5, Wisma Persekutuan, Jalan Sultan Ismail  
20920 Kuala Terengganu, Terengganu Darul Iman

Tel : 09-622 2866  
Faks : 09-624 8367

---

---

## ALAMAT PEGAWAI PEMAKANAN NEGERI

### **KELANTAN**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Kelantan  
Tingkat 5, Wisma Persekutuan, Jalan Bayam  
15590 Kota Bharu, Kelantan Darul Naim

Tel : 09-741 3300  
Faks : 09-744 1333

### **SABAH**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Sabah  
Tingkat 1,3, & 6 Rumah Persekutuan, Jalan Mat Salleh  
88590 Kota Kinanalu, Sabah

Tel : 08-851 2555  
Faks : 08-826 5960

### **SARAWAK**

Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan Negeri Sarawak  
Jalan Diplomatik, Off Jalan Bako  
93050 Kuching, Sarawak

Tel : 08-247 3200  
Faks : 08-244 3031

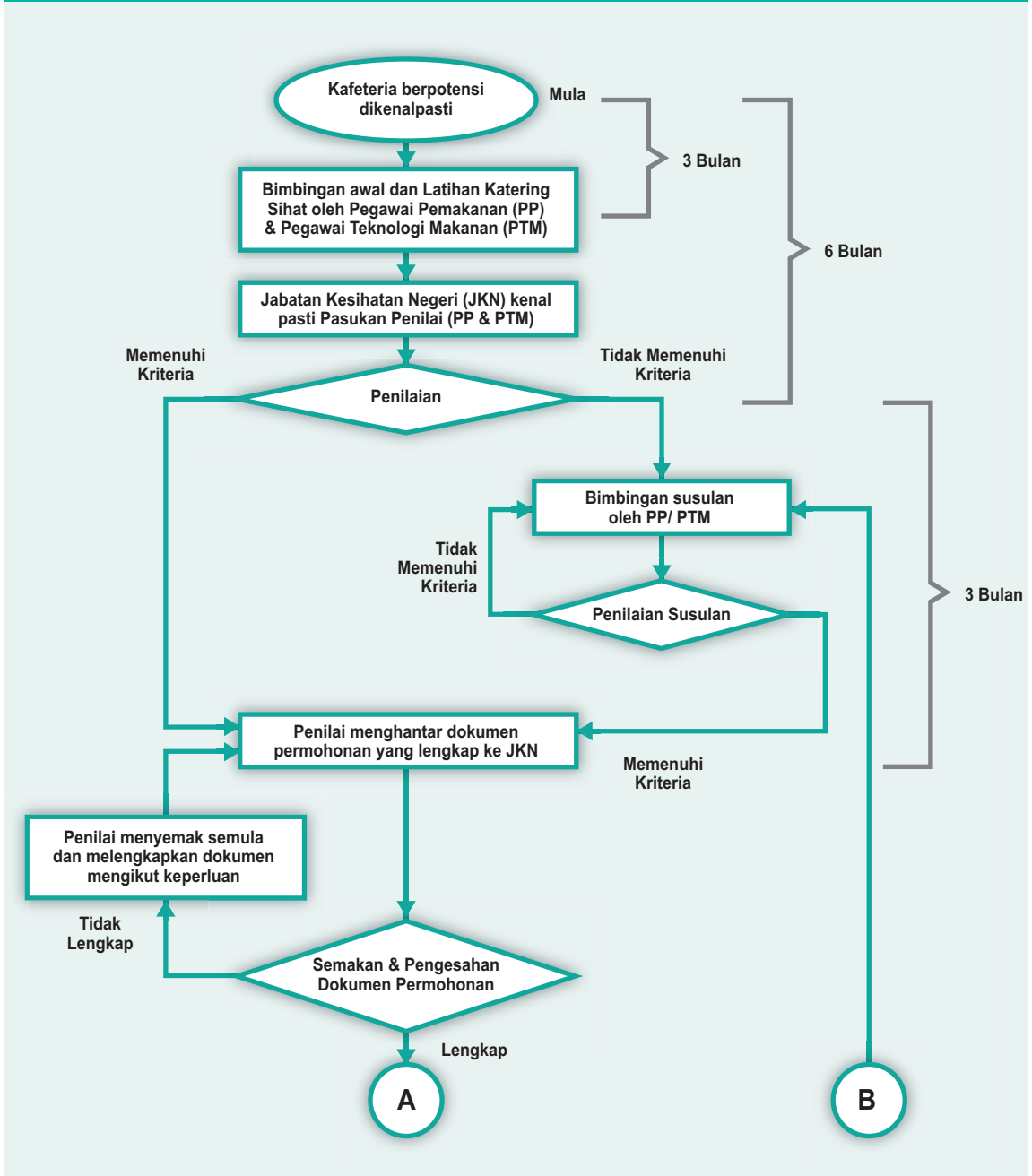
### **WILAYAH PERSEKUTUAN LABUAN**

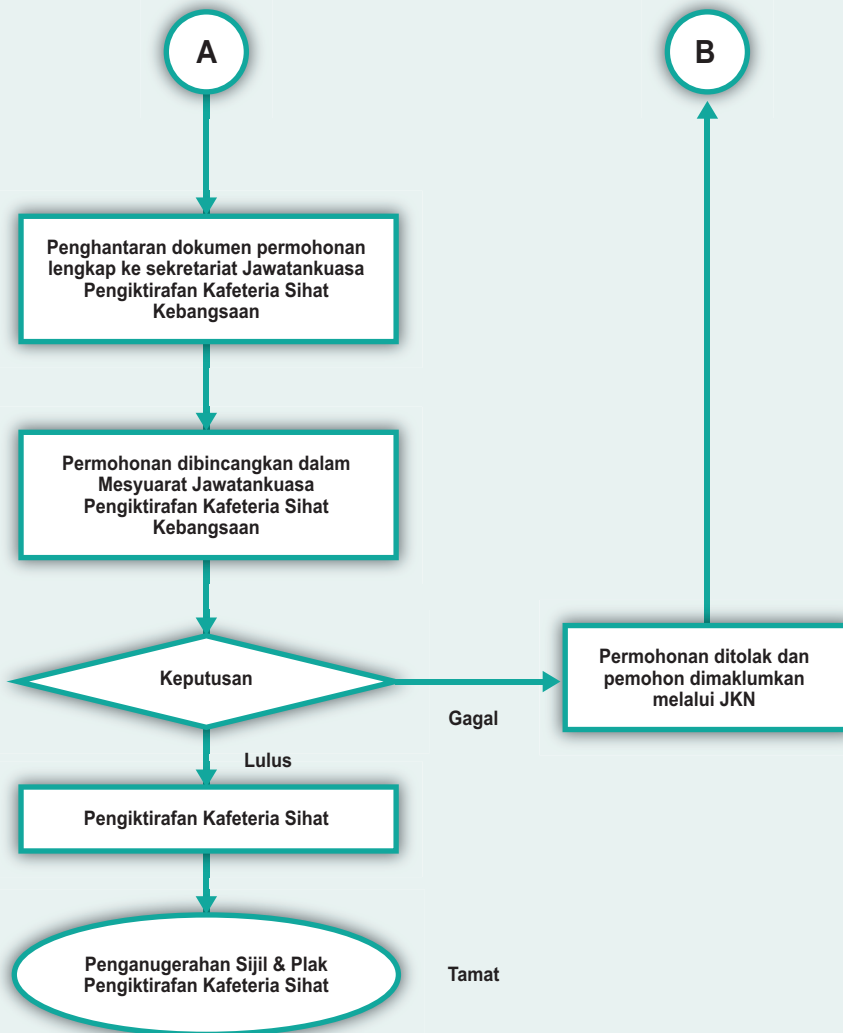
Pegawai Pemakanan Negeri  
Jabatan Kesihatan WP Labuan  
Peti Surat 80832  
87018 Wilayah Persekutuan Labuan

Tel : 08-759 6000  
Faks : 08-741 1298

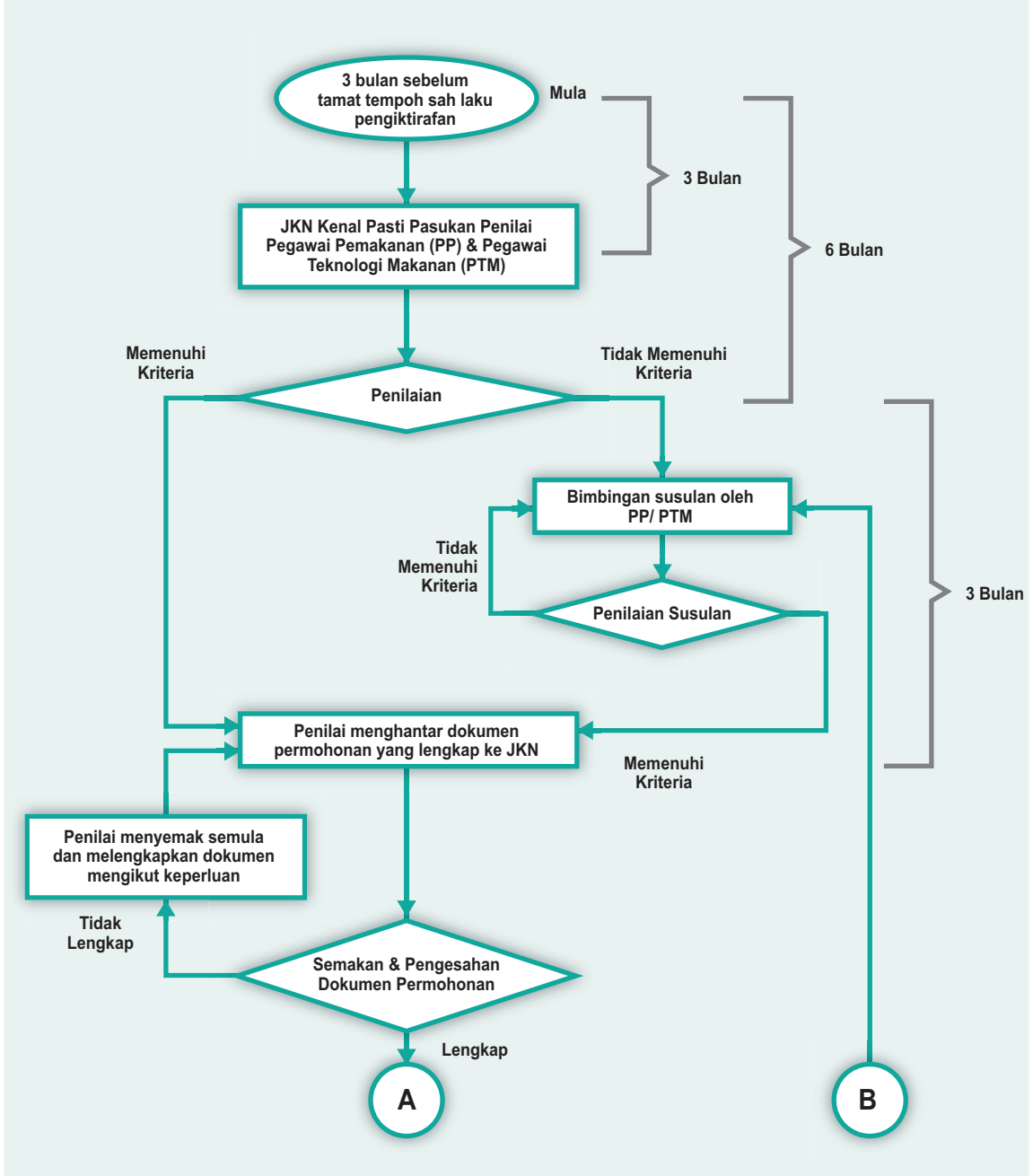


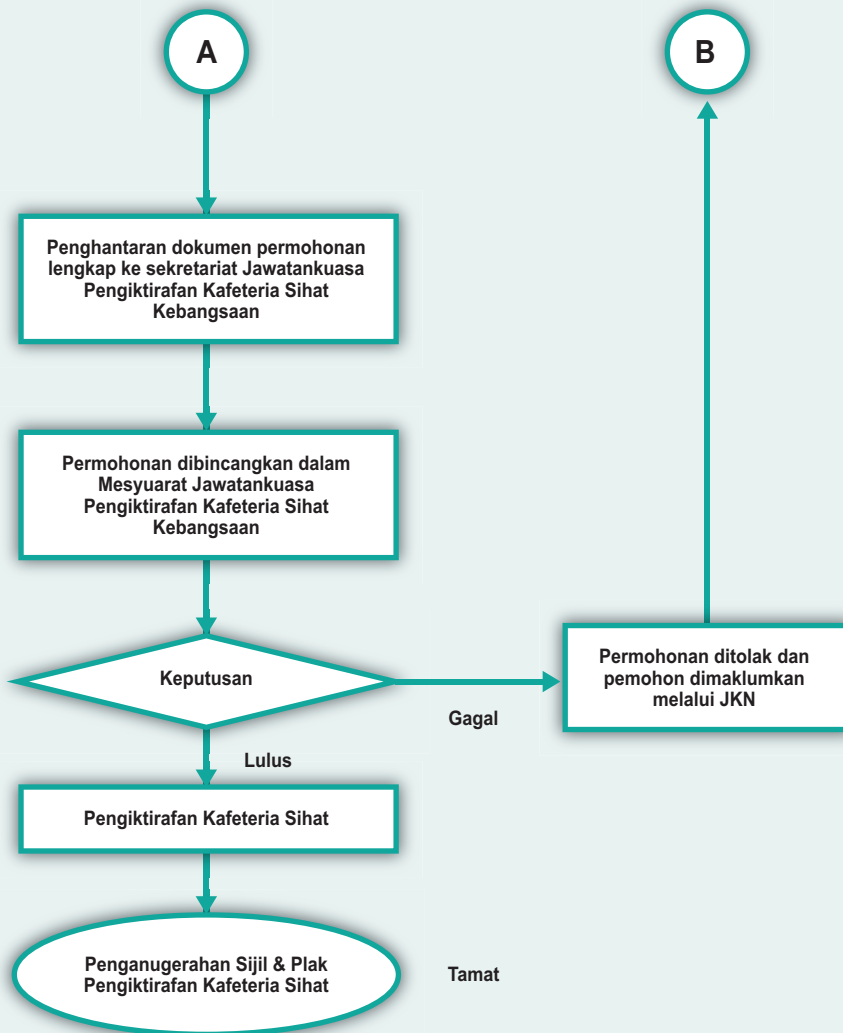
## CARTA ALIR PENGIKTIRAFAN KAFETERIA SIHAT (PERMOHONAN BARU)



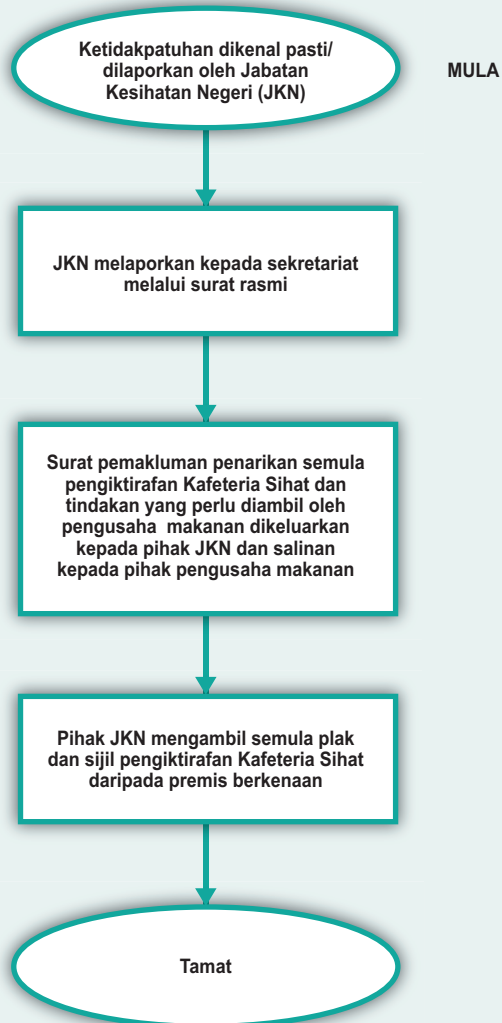


**CARTA ALIR PENGIKTIRAFAN KAFETERIA SIHAT  
(PENILAIAN SEMULA)**





## CARTA ALIR PENARIKAN SEMULA PENGIKTIRAFAN KAFETERIA SIHAT





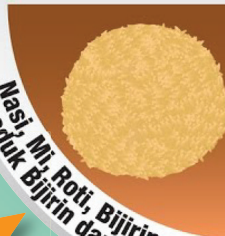
KEMENTERIAN  
KESIHATAN MALAYSIA

# PINGGAN SIHAT MALAYSIA

Ikan, Ayam, Daging dan Kekacang



Buah-buahan



Nasi, Mi, Roti, Bijirin,  
Produk Bijirin dan Ubi



Sayur-sayuran

## #SukuSukuSeparuh

3

Isikan suku pinggan dengan ikan atau sumber protein yang lain

2

Isikan suku pinggan dengan nasi atau sumber karbohidrat yang lain

1

Isikan separuh pinggan dengan buah dan sayur



Bahagian Pemakanan,  
Kementerian Kesihatan Malaysia



<http://nutrition.moh.gov.my>